

RINGKASAN

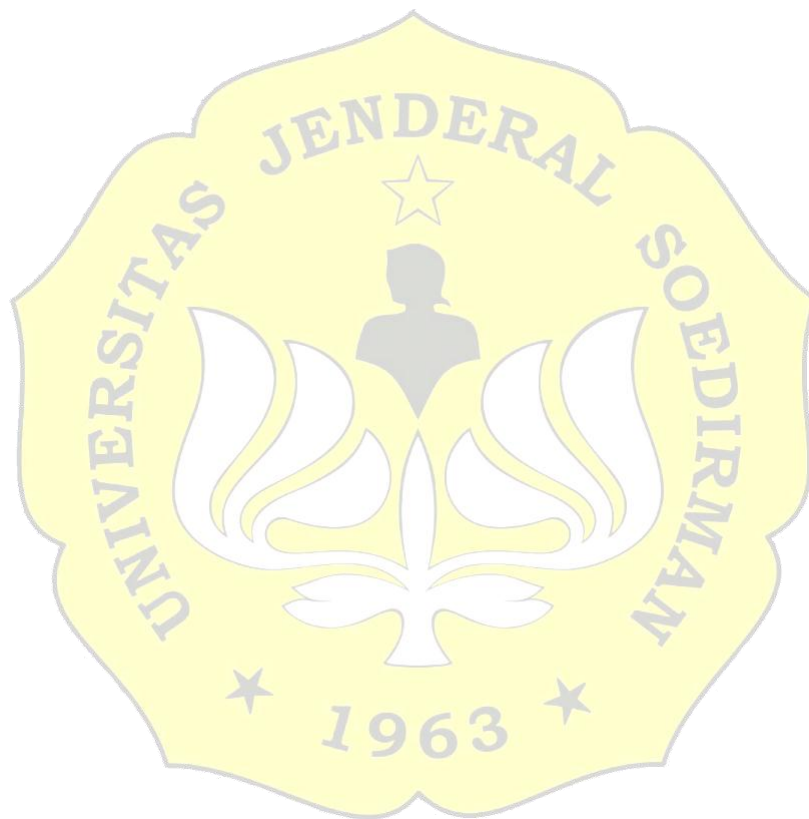
Teh merupakan minuman yang banyak digemari oleh masyarakat, pada minuman teh dalam kemasan biasanya masih menggunakan gula sintesis dan gula tebu, pada penelitian ini mengembangkan produk minuman teh dalam kemasan menggunakan pemanis gula kelapa dan gula tebu. Gula kelapa mempunyai kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas serta mempunyai nilai indeks glikemik yang rendah yaitu sebesar 35, selain itu gula kelapa memiliki kandungan antioksidan, zat besi, kalsium dan kalium yang tinggi. Untuk mendapatkan produk minuman teh gula kelapa yang sesuai dengan keinginan konsumen yaitu dengan membuat rancangan produk dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)* karena QFD dapat mengkomunikasikan apa kebutuhan dan keinginan konsumen kemudian menerjemahkannya menjadi bagaimana uraian teknis proses produksi yang tepat. Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1) Mengetahui atribut persyaratan konsumen terhadap produk minuman teh gula kelapa. 2) Mengetahui parameter teknis minuman teh gula kelapa. 3) Mengetahui prioritas persyaratan konsumen dan parameter teknis yang harus dipenuhi dalam merancang produk minuman teh gula kelapa.

Penelitian dilakukan dengan beberapa tahap dimulai dengan survei suara konsumen dengan cara wawancara, penentuan persyaratan konsumen dengan penyebaran kuesioner, penentuan parameter teknis ditentukan dengan studi pustaka, serta penentuan prioritas dengan *house of quality (HOQ)*. Lokasi survei konsumen dilakukan secara sengaja (*purposive*) di Kabupaten Banyumas dengan responden konsumen produk minuman teh kemasan. Penentuan jumlah responden untuk wawancara 20 orang, kuesioner spesifikasi desain produk 30 orang, dan kuesioner tingkat kepentingan, tingkat kepuasan, dan daya jual kepada 50 orang.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 19 atribut persyaratan yang diinginkan konsumen yakni pencantuman tanggal *expired* (kadaluarsa) pada label, pencantuman logo halal pada label, pencantuman komposisi/ingredients pada label, pencantuman nilai gizi pada label, aroma khas teh, dapat menyegarkan tubuh, terdapat gambar teh pada label kemasan, kandungan antioksidan, rasa khas teh yang dirasakan setelah mengkonsumsi (*aftertaste*), harga Rp. 3000,- per 350 ml, design kemasan botol plastik berlekuk supaya mudah digenggam, ukuran kemasan botol plastik 350 ml, warna larutan teh sama dengan minuman Teh Pucuk Harum, rasa jasmine/melati, tingkat kemanisan teh sama dengan minuman Teh Pucuk Harum, penggunaan gula tebu sebagai pemanis, penggunaan kemasan botol plastik, penggunaan gula kelapa sebagai pemanis, dan rasa pahit teh sama dengan minuman Teh Pucuk Harum.

Dari hasil penelitian juga menunjukkan terdapat 11 parameter teknis yaitu parameter *water treatment*, persiapan bahan baku, pembuatan sirup gula, pembuatan teh cair pahit, pencampuran teh cair pahit dengan sirup gula, penambahan perisa jasmine/melati, pasteurisasi, pengemasan, pelabelan, registrasi BPOM, dan registrasi Halal MUI. Atribut persyaratan konsumen yang menjadi prioritas pada pengembangan minuman teh gula kelapa adalah aroma khas teh,

pencantuman tanggal *expired* (kadaluarsa) pada label, pencantuman logo halal pada label, pencantuman nilai gizi pada label, pencantuman komposisi/*ingredients* pada label. Parameter teknis yang menjadi prioritas tertinggi adalah pencampuran teh cair pahit dengan sirup gula, pembuatan teh cair pahit, penambahan perisa jasmine / melati, persiapan bahan baku, pelabelan.



SUMMARY

Tea is beverage which is much liked by the society. In packaged tea beverages usually still use synthetic sugar and cane sugar, in this study developing tea beverage products in packages using sweetener coconut sugar and cane sugar. Coconut sugar has advantages such as brownish colour and distinctive aroma along with a low glycemic index value of 35; moreover, coconut sugar has high antioxidant, iron, calcium and potassium content. To get coconut sugar tea beverage products that are in accordance with the wishes of consumers is to make product designs using the Quality Function Deployment (QFD) method because QFD can communicate what consumers need and desire and then translate them into how the technical description of the appropriate production process. The aims of this research are; (1) to know the attributes of consumer requirements for coconut sugar tea beverage products, (2) to know the technical parameters of coconut sugar tea beverage, (3) to know the priority requirements of consumers and technical parameters that must be met in designing coconut sugar tea beverage products.

The research was conducted in several stages starting with a consumer voice survey by interview, determining consumer requirements by distributing questionnaires, determining technical parameter by library research, and determining priorities with house of quality (HOQ). The location of the consumer survey was done intentionally (purposeful) in the City of Purwokerto with respondents of consumers of bottled tea products. Determination of the number of respondents for the interview 20 people, 30 product design specifications questionnaire and questionnaires the level of importance, level of satisfaction, and selling power to 50 people.

Results of the research can be found 19 attributes of quality that desired by consumers are: inclusion of expired date on the label, inclusion of halal logo on the label, inclusion of ingredients on the label, inclusion of nutritional value on the label, distinctive aroma of tea, can refresh the body, there is an image of tea on the packaging label, antioxidant content, the distinctive taste of tea that is felt after consuming (aftertaste), price Rp. 3000,- per 350 ml, plastic bottle packaging design with grooves for easy grip, plastic bottle size 350 ml, the color of the tea solution is the same as the Teh Harum Pucuk, flavor of jasmine, the level of sweetness of tea is the same as that of Teh Harum Pucuk, the use of sugar cane as a sweetener, use of plastic bottle packaging, use coconut sugar as a sweetener, and the bitter taste of tea is the same as that of the Teh Harum Pucuk.

Based on result of the research can be found 11 technical parameters there are: parameters of water treatment, preparation of raw materials, making sugar syrup, making bitter liquid tea, mixing liquid bitter tea with sugar syrup, adding jasmine flavoring, pasteurization, packaging, labeling, BPOM registration, and MUI Halal registration. Based on HOQ analysis, it shows that the priority requirements of consumers in the development of coconut sugar tea drinks are the typical Aroma of tea, inclusion of expired date on the label, inclusion of halal logo on the label, inclusion of nutritional value on the label,

and inclusion of composition or ingredients on the label. The highest priority technical parameter is mixing bitter liquid tea with sugar syrup, bitter liquid tea making, addition of jasmine flavour, preparation of raw materials, and labelling.

