

# PERENCANAAN KUALITAS PRODUK TERASI UDANG DENGAN MENGGUNAKAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)(Studi Kasus di UD. Makmur Jaya Gresik)

---



Oleh: TON ABDILLAH HAS ( 06540033 )

INDUSTRIAL ENGINEERING

Dibuat: 2008-04-03 , dengan 3 file(s).

**Keywords:** Quality Function Deployment, Terasi Cap Ikan Terbang produksi UD. Makmur Jaya.

Terasi Cap Ikan Terbang produksi UD. Makmur Jaya, Sedayu Gresik adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Gresik. Terasi ini di buat oleh UD. Makmur Jaya yang terletak di desa Tanjung Sari, Kec. Sidayu, Kab. Gresik. Perusahaan ini telah memiliki pelanggan yang cukup banyak, selain melakukan pemasaran di wilayah Jawa Timur, UD. Makmur Jaya juga melakukan pemasaran di Jawa Tengah seperti Solo, Jogja, dan Rembang. Tetapi dikarenakan sekarang banyak muncul perusahaan terasi yang sama, maka perlu adanya peningkatan kualitas terasi untuk meningkatkan dan mempertahankan pelanggan yang ada.

Dengan dasar tersebut tujuan yang ingin di capai dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi atribut-atribut dari suatu produk terasi berdasarkan keinginan dan harapan konsumen, dan membuat suatu perencanaan kualitas pada produk terasi berdasarkan respon teknis yang diprioritaskan bagi perusahaan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Quality Function Deployment yang merupakan suatu perangkat manajemen dimana keinginan konsumen digunakan sebagai alat untuk pengembangan yang diidentifikasi pada langkah-langkah awal QFD dan dapat dipecahkan sebelum proses produksi dimulai. Ada empat langkah dalam proses QFD yaitu perencanaan produk, perancangan desain, perencanaan proses, dan proses kontrol. Disini atribut yang diinginkan konsumen adalah rasa, warna, harga, bahan, kemasan dan tekstur.

Dari pengolahan tersebut dihasilkan atribut atau keinginan konsumen yang perlu dikembangkan antara lain kemasan yang higienis (0,450), terasi rasa udang (0,446), rasa yang lebih sedap (0,740), aroma yang khas udang (0,418), warna gelap (merah tua / kehitam-hitaman) (0,307), bahan dari udang murni (0,361), tidak menutup kemungkinan atribut-atribut yang lain dipertahankan atau bahkan ditingkatkan. Disamping itu prioritas respon teknis yang dipentingkan yang harus segera di penuhi antara lain memperbanyak komposisi udang sebagai bahan dasar (271,7485), menghilangkan ikan sebagai bahan campuran (258,0364), mengurangi komposisi tepung sebagai bahan campuran (179,8251), udang dikeringkan sebelum diolah menjadi terasi (86,6748), memproduksi kemasan sendiri (80,8458), menghilangkan pewarna buatan (67,7582), mengurangi garam (66,4409), dan menggunakan kertas yang dilapisi dengan plastik sebagai kemasan (54,2736).

Terasi Cap Ikan Terbang production UD. Makmur Jaya is one of typical food coming from Gresik. This Terasi is made by UD. Makmur Jaya which is located in countryside of , subdistrict Sidayu, Gresik regency. This Company has owned many customers , besides conducting marketing in East Java region, UD. Makmur Jaya also conducts marketing in Central Java like, Solo, Jogja, and Rembang. But because of now a lot of emerging company of same terasi, hence need existence of improvement of quality of terasi to increase and maintain existing customer.

Under color of the target which wish reaching from this research is to identify attribute from an product terasi of pursuant to consumer expectation and desire, and make an quality planning of product terasi pursuant to technical response[is which given high priority for company.

Method used in this research is Quality Function Deployment representing a peripheral of management which is focused on the consumer it's used as an appliance for the development identified at steps of early QFD and solvable before production process started. There are four steps in course of QFD that is product planning, scheme design, planning process, and process control. Here attribute of the desired of consumer is feeling, color, price, substance, tidiness and texture.

From the processing yielded by attribute or desire of consumer which require to be developed for example hygienic tidiness (0,450), terasi feel prawn (0,446), feeling more delicate (0,740), aroma typically prawn (0,418), dark color (carmine / blackish) (0,307), substance from pure prawn (0,361), do not close the possibility of defended other attribute or is improved. Beside that priority of technical response which is made account of which must immediately in fulfilling for example multiply composition of elementary prawn upon which (271,7485), eliminating fish upon which mixture (258,0364), lessening composition of flour upon which mixture (179,8251), prawn dried by before processed to become terasi (86,6748), producing tidiness by self (80,8458), eliminating colorant of made in (67,7582), lessening salt (66,4409), and use paper arranged in layers with plastic as tidiness (54,2736).