

## **PENGEMBANGAN PRODUK BAKPIA VARIAN RASA BARU MENGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD) DI BAKPIA 57, YOGYAKARTA**

Anisya Nur Imasari (1), Anjar Ruspita Sari, S. T. P., M. Sc (2)

(1) Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada

(2) Dosen Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada

### **ABSTRAK**

Bakpia 57 merupakan salah satu UMKM produksi bakpia pathuk yang berlokasi di Kampung Pathuk, DIY yang berdiri sejak tahun 1990. Produk yang dihasilkan Bakpia 57 memiliki beberapa varian rasa seperti kacang hijau untuk bakpia basah, sementara coklat, durian, keju, dan ubi ungu untuk bakpia kering. Varian rasa kacang hijau menjadi varian rasa yang paling diminati konsumen, namun harga kacang hijau relatif mahal dan selalu naik sekitar 16,5% setiap tahunnya. Sehingga, diperlukan alternatif varian rasa baru bakpia basah selain kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atribut produk yang perlu dilakukan perbaikan dan mendapatkan varian rasa baru Bakpia 57 sesuai dengan keinginan konsumen. Metode yang digunakan dalam pengembangan Bakpia 57 yaitu metode *Quality Function Deployment* (QFD) dengan matriks *House of Quality* (HOQ) yang bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen. Berdasarkan hasil penelitian, Bakpia 57 perlu dilakukan pengembangan dari segi rasa dan kemasan, dikarenakan hasil nilai kesenjangan yang dihasilkan negatif dan nilai SKK yang didapatkan dari penelitian pengembangan produk Bakpia 57 menunjukkan nilai paling tinggi yaitu sebesar 6,543% dan 6,697%. Rancangan kebutuhan teknis untuk memperbaiki atribut rasa yaitu dengan cara menggunakan bahan baku yang berkualitas baik dan perbandingan antara kulit dan isian harus sesuai, sedangkan untuk atribut kemasan memerlukan kemasan kardus dengan ukuran 16 cm x 4,5 cm x 11 cm dengan isi 20 biji Bakpia 57. Berdasarkan penyebaran kuesioner yang dilakukan peneliti, 57,4% responden memilih pengembangan Bakpia 57 varian rasa baru kacang kedelai. Pemilihan varian rasa baru kacang kedelai didasarkan karena keinginan konsumen dan harga kedelai yang relatif murah dibandingkan harga kacang hijau.

Kata kunci: Bakpia, *House of Quality*, *Pengembangan Produk*, *Quality Function Deployment*

## **PRODUCT DEVELOPMENT OF NEW TASTE VARIANT BAKPIA USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD) METHOD AT BAKPIA 57 YOGYAKARTA**

Anisya Nur Imasari (1), Anjar Ruspita Sari, S. T. P., M. Sc (2)

(1) Student at Diploma III Study Program of Agroindustry Vocational School of Universitas Gadjah Mada

(2) Lecturer at Diploma III Study Program of Agroindustry Vocational School of Universitas Gadjah Mada

### **ABSTRACT**

*Bakpia 57 is one of the UMKM produced by bakpia pathuk located in Kampung Pathuk, Yogyakarta which was established in 1990. Bakpia 57 products have several flavor variants such as green beans for wet bakpia while chocolate, durian, cheese, and purple yams for dried bakpia. Mungbean flavor variants become the most popular flavor variants of consumers, but the price of green beans is relatively expensive and it is always up about 16,5% annually. Therefore, an alternative to the wet bakpia variant is needed. This research aims to find out the attributes of the product that need to be improved and get a new flavor variant of Bakpia 57 according to consumer wishes. The method used in the development of Bakpia 57 is the Quality Function Deployment (QFD) method with a House of Quality (HOQ) matrix that aims to identify the needs and wants of consumers. Based on the results of the study, Bakpia 57 needs to be developed in terms of taste and packaging, because the result of the resulting gap value is negative and the SKK value obtained from bakpia 57 product development research shows the highest value of 6.543% and 6.697%. The design of technical needs to improve the attributes of taste is by using good quality raw materials and the comparison between the skin and stuffing must be appropriate, while for the packaging attributes require cardboard packaging with a size of 16 cm x 4.5 cm x 11 cm with the contents of 20 pcs. Bakpia 57. Based on the spread of questionnaires conducted by researchers, 57.4% of respondents chose the development of Bakpia 57 variants of soybean flavor. The selection of new flavor variants of soybeans is based on consumer desire and the price of soybeans is relatively cheap compared to the price of mungbean.*

*Keywords: Bakpia, House of Quality, Product Development, Quality Function Deployment*