

## INTISARI

### **PENGEMBANGAN PRODUK SUSU BUBUK KAMBING ETAWA BERDASAR KEPUASAN KONSUMEN DI CV. SAHABAT TERNAK, KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN MENGGUNAKAN *HOUSE OF QUALITY***

**Muhammad Ihsan Alfarizi, Wahyu Supartono, Novita Erma Kristanti**

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Gadjah Mada

Susu kambing etawa merupakan salah satu sumber vitamin dan gizi yang baik bagi manusia, susu kambing memiliki protein terbaik setelah telur dan hampir setara dengan ASI (Air Susu Ibu). Susu merupakan sumber protein, lemak, karbohidrat (laktosa), vitamin, serta mineral (kalium, kalsium, phosphor, klorida, flour, natrium, dan magnesium). Selain itu, susu mengandung enzim-enzim, air dan senyawa bioaktif dalam jumlah memadai. Dalam kondisi saat ini, perkembangan pasar sangat dinamis dan penuh persaingan, sehingga perusahaan akan sulit mempertahankan eksistensinya jika hanya bertahan pada produk yang ada. Oleh karena itu, pengembangan produk dan tingkat status dalam suatu perusahaan merupakan hal yang penting bagi setiap perusahaan. Pada penelitian ini dilakukan uji kepuasan pelanggan dengan menggunakan kuisioner kemudian data diolah menggunakan *house of quality*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi selera konsumen sehingga peneliti bisa memberikan penawaran produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Dari hasil wawancara dengan konsumen, menunjukkan bahwa ada beberapa hal penting yang menjadi pokok pertimbangan mereka ketika membeli dan mengkonsumsi susu bubuk kambing etawa, diantaranya adalah bagaimana suatu produk itu dikemas menggunakan kemasan yang baik, konsistensi rasa dan juga bagaimana citra produk tersebut dimata masyarakat. Berdasarkan hasil analisis statistik yang dilakukan, terbukti bahwa seluruh item valid dan reliabel. Item yang digunakan dapat memberikan gambaran pada peneliti tentang faktor terbesar yang mempengaruhi selera konsumen dalam mengonsumsi produk susu bubuk kambing etawa. Hasil penelitian didapatkan data bahwa kandungan gizi yang terkandung dalam produk, alasan kesehatan dan selanjutnya adalah kualitas produknya menjadi faktor terbesar yang mempengaruhi pelanggan. Selanjutnya, berdasarkan penawaran desain produk baru yang menjadi prioritas perbaikan produk susu bubuk kambing etawa bagi perusahaan adalah menjadikan susu bubuk kambing untuk mampu mengembangkan produk seperti : permen susu, sabun batangan bahkan sabun cair, kemasan menggunakan *aluminium foil* dan lebih digiatkan dalam promosi produknya oleh perusahaan supaya menjangkau pelanggan lebih luas lagi.

Kata kunci: Susu Kambing Etawa; *House Of Quality*; Pengembangan Produk.

## ABSTRACT

### DEVELOPMENT OF ETAWA GOATS MILK POWDER PRODUCT BASED ON CONSUMER SATISFACTION IN CV. SAHABAT TERNAK, TURI DISTRICT, SLEMAN REGENCY USING HOUSE OF QUALITY

**Muhammad Ihsan Alfarizi, Wahyu Supartono, Novita Erma Kristanti**

Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology,  
Universitas Gadjah Mada

Goat's milk is a good source of vitamins and nutrients for humans, goat's milk has the best protein after being almost equivalent to breast milk. Milk is a source of protein content, vitamins, and minerals (potassium, calcium, phosphorus, chloride, flour, sodium, and magnesium). In addition, milk contains enzymes, water and bioactive compounds in sufficient quantities. In current conditions, market developments are very dynamic and full of competition, so that companies will find it difficult to maintain their existence if they only stick to existing products. Therefore, product development and level status in a company is important for every company. In this study, customer satisfaction was tested using questionnaire data and then processed using the house of quality. The purpose of this study was to determine and analyze the factors that influence consumer tastes so that they can provide product offerings that are in accordance with consumer desires. From the results of interviews with consumers, it shows that there are several important things that become their considerations when buying and consuming Etawa goat's milk powder, including how a product is packaged using good packaging, taste consistency and also how the image of the product is in public. Based on the statistical analysis conducted, it is proven that all items are valid and reliable. The items that used can provide researchers with an overview of the biggest factors that influence consumer tastes in consuming Etawa goat milk powder. The results of the study obtained data that the nutritional content contained in the product, health reasons and furthermore is that the quality of the product is the biggest factor that affects customers. Furthermore, based on the offer of new product designs, the priority for improving Etawa goat's milk powder for the company is to make goat's milk powder to be able to develop products such as milk candy, bar soap and even liquid soap, packaging using aluminum foil and being more active in product promotion by the company to reach a wider range of customers.

**Keywords:** Etawa Goat's Milk; House Of Quality; Product Development.