

PENGEMBANGAN PRODUK EKSTRAK BAWANG HITAM CAIR MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*

**(Studi Kasus di *Home Industry* Bawang Hitam Tunggal di Desa Ngestiharjo,
Yogyakarta)**

Noor Aulia Asrul Muliana

ABSTRAK

Bawang hitam merupakan produk olahan bawang putih dengan perlakuan panas pada kelembaban tertentu yang mengandung tinggi antioksidan. Penyajian bawang hitam masih sekedar bawang hitam utuh yang mempunyai kelemahan pada aroma, rasa, dan tekstur yang tidak disukai konsumen. Diperlukannya olahan berbahan dasar bawang hitam sebagai alternatif untuk konsumen dalam mengkonsumsi bawang hitam. Pengembangan produk bawang hitam tunggal menjadi bawang hitam cair dilakukan oleh peneliti dengan menambahkan madu, jahe merah, dan *peppermint*. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kebutuhan konsumen terhadap pengembangan bawang hitam cair serta mengetahui atribut aroma, warna, tekstur, rasa, jenis kemasan, desain kemasan, informasi produk, dan harga produk sesuai kebutuhan konsumen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quality Funtion Deployment* fase 1 dengan matrik *House of Quality*. Metode *Quality Funtion Deployment* dapat digunakan untuk mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan menentukan langkah yang harus dilakukan oleh industri untuk mengembangkan produknya. Kuesioner didistribusikan kepada 100 responden yang pernah mengkonsumsi bawang hitam. Hasil penyusunan matriks *House of Quality* menunjukkan urutan atribut yang perlu diperhatikan saat

memproduksi produk pengembangan yang ditunjukkan dengan nilai NSKK. Hasil perhitungan *House of Quality* yaitu aroma 15,280%, rasa 15,158%, jenis kemasan 13,587%, harga produk 12,301%, informasi produk 11,631%, desain produk 11,595%, tekstur 10,757%, dan warna 9,692%. Berdasarkan penelitian ini, konsumen menginginkan produk bawang hitam cair dengan warna hitam, memiliki tekstur yang cair, aroma bawang hitam yang tidak terlalu menyengat dan cenderung beraroma *peppermint*, rasa *peppermint* lebih dominan, menggunakan kemasan plastik berukuran 15 ml dengan bentuk stik panjang, dan memiliki desain kemasan yang sederhana dan cukup memenuhi persyaratan pengemasan.

Kata kunci: *Bawang Hitam, House of Quality, Metode QFD.*

**Development of Liquid Extract of Black Garlic using Quality
Function Deployment Method
(Case Study in Single Black Garlic Home Industry in Ngestiharjo Village,
Yogyakarta)**

Noor Aulia Asrul Muliana

ABSTRACT

Black garlic is a processed product of garlic by heat treatment at a certain humidity which contains high levels of antioxidants. The presentation of black garlic is still just a whole black onion which has weaknesses in aroma, taste, and texture that consumers do not like. The need for processed black garlic as an alternative for consumers in consuming black garlic. The researchers developed a single black garlic product into liquid black garlic by adding honey, red ginger, and peppermint. This study aims to determine consumer needs for the development of liquid black garlic and to determine the attributes of aroma, color, texture, taste, type of packaging, packaging design, product information, and product prices according to consumer needs. The method used in this research is Quality Function Deployment phase 1 with House of Quality matrix. The Quality Function Deployment method can be used to identify consumer needs and determine the steps that must be taken by the industry to develop its products. Questionnaires were distributed to 100 respondents who had ever consumed black garlic. The results of the preparation of the House of Quality matrix show the order of attributes that need to be considered when producing development products which are indicated by the NSKK value. The results of the House of Quality

calculation are aroma 15.280%, taste 15.158%, type of packaging 13.587%, product price 12.301%, product information 11.631%, product design 11.595%, texture 10.757%, and color 9.692%. Based on this research, consumers want liquid black garlic products that are black in color, have a liquid texture, the aroma of black garlic is not too strong and tends to have a peppermint aroma, the peppermint taste is more dominant, uses 15 ml plastic packaging with a long stick shape, and has simple design packaging, and sufficient to meet the packaging requirements.

Keyword: black garlic, House of Quality, QFD Method