

PENGEMBANGAN PRODUK SAUS BERBAHAN DASAR ANGGUR LAUT

(*Caulerpa racemosa*) MENGGUNAKAN METODE QUALITY FUNCTION

DEPLOYMENT

Oleh

Yoel Sawieo

21/483458/SV/20259

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi,
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 11 Januari 2023
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

ABSTRAK

Anggur laut (*Caulerpa racemosa*) merupakan makro alga hijau yang sering dimanfaatkan sebagai makanan bagi masyarakat sekitar pantai. Memiliki kandungan serat pangan, senyawa antioksidan, vitamin C, vitamin dan E. Belum adanya pengolahan produk di daerah penelitian maka anggur laut dijadikan bahan dasar pembuatan saus. Penelitian ini dilakukan di Kepulauan Kei Kecil, Maluku Tenggara, Juli sampai Agustus 2022.

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode ini dilakukan penentuan atribut produk dan kuesioner pengembangan produk untuk dapat diketahui kebutuhan teknis yang dibutuhkan oleh konsumen dalam pengembangan produk. Hasil metode QFD digambarkan dalam *House of Quality* yang berisi kebutuhan teknis yang diperlukan serta pengembangan yang tepat untuk dilakukan.

Terdapat enam atribut yang penting untuk dilakukan perbaikan berdasarkan nilai gap negative diurutkan berdasarkan yang besar antara lain rasa pedas saus 3.5, tekstur 3.5, ukuran produk 3.48, harga produk 3.5, jenis kemasan yang digunakan 3.5, dan desain kemasan 3.52. Produk saus anggur laut yang telah dikembangkan sudah cukup baik dan diterima oleh konsumen berdasarkan uji hedonik yang telah dilakukan.

Kata kunci: Anggur Laut, Saus, *House of Quality* (HOQ), *Quality Function Deployment* (QFD)

Pembimbing : Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D

DEVELOPMENT OF GREEN CAVIAR (*Caulerpa racemosa*) SAUCE USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT

by

Yoel Sawieo

21/483458/SV/20259

Submitted to the Department of Bioresources Technology and Veterinary Vocational College, Universitas Gadjah Mada on date 11 January 2023
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Development

ABSTRACT

Green Caviar (*Caulerpa racemosa*) is a macro green algae which is often used as food for people around the coast. Contains dietary fiber, antioxidant compounds, vitamin C, vitamins and E. There is no product processing in the research area, so sea grapes are used as a basic ingredient for making sauces. This research was conducted in Kei Kecil Island, Southeast Maluku, from July to August 2022.

This research was conducted using the Quality Function Deployment (QFD) method. This method is used to determine product attributes and product development questionnaires to determine the technical requirements needed by consumers in product development. The results of the QFD method are described in the House of Quality which contains the necessary technical requirements and the appropriate development to be carried out.

There are six attributes that are important for improvement based on the negative gap value sorted by the largest, namely the spicy sauce taste 3.5, texture 3.5, product size 3.48, product price 3.5, type of packaging used 3.5, and packaging design 3.52. The marine grape sauce product that has been developed is quite good and is accepted by consumers based on the hedonic tests that have been carried out.

Keywords: Sea Wine, Sauce, House of Quality (HOQ), Quality Function Deployment (QFD)

Supervisor : Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D