



PENGEMBANGAN PRODUK ABON SAPI

MENGGUNAKAN METODE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)

Fahmi Renaldi¹, Mirwan Ushada², Henry Yuliando²

INTISARI

Abon sapi khas Boyolali memiliki prospek ekonomi yang baik, namun dengan meningkatnya jumlah usaha abon sapi di Kabupaten Boyolali setiap tahunnya dan terus bermunculan produk abon sapi lain yang memiliki unsur kekinian mengakibatkan persaingan bisnis semakin ketat. Konsumen cenderung untuk membandingkan satu produk dengan produk lainnya dalam melakukan pembelian produk inovatif. Untuk meningkatkan nilai tambah dan unsur kekinian produk Abon Sapi khas Boyolali sekaligus menjawab kebutuhan konsumen, maka perlu dilakukan pengembangan terhadap produk tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan atribut kebutuhan konsumen, kebutuhan teknis, serta rekomendasi rancangan konsep produk Abon Sapi khas Boyolali.

Metode pengembangan produk yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quality Function Deployment (QFD)* tahapan *product planning* dalam identifikasi kebutuhan konsumen dan spesifikasi produk, serta penyusunan rancangan konsep produk. Kebutuhan konsumen abon sapi khas Boyolali diperoleh berdasarkan preferensi konsumen melalui kuesioner, kemudian diterjemahkan kedalam kebutuhan teknis melalui diskusi dengan produsen Abon Sapi Rojo Koyo dan Abon Sapi Super Elang. Penyusunan rancangan konsep kemasan pengembang produk abon sapi khas Boyolali ini berdasarkan hasil kuesioner spesifikasi produk dengan frekuensi terbesar.

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh 5 atribut kebutuhan konsumen tertinggi secara urut yaitu kemasan yang mudah dibawa dan disimpan, kemasan menarik dan terkesan premium, tekstur mudah dikunyah dan terasa ringan dimulut, Informasi produk yang lengkap dan jelas, dan rasa yang khas kaya akan rempah.. 5 kebutuhan teknis tertinggi secara urut adalah penambahan level atau tingkat kepedasan, penambahan formulasi bumbu dan rempah *aromatic* yang sesuai, pergantian minyak secara berkala, visual kemasan merepresentasikan produk berkualitas, dan pengaturan suhu minyak saat proses penggorengan. Rancangan kombinasi produk abon sapi khas Boyolali yaitu penambahan rasa pedas berlevel, menonjolkan rasa daging sapi dan rempah yang kuat, penambahan potongan daun jeruk, aroma gurih alami, warna coklat gelap, dengan tekstur cairan sedang halus berserat. Serta kombinasi rancangan konsep kemasan sebagai berikut desain gambar sapi kualitas tinggi dan menarik dengan penambahan *ziplock*, bentuk kemasan *standing pouch* ukuran 150 hingga 250 gram, penambahan fitur *window pack*, dan kelengkapan label kemasan berdasarkan Peraturan BPOM RI No. 31 Tahun 2018.

Kata kunci : abon sapi, khas Boyolali, quality function deployment

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

²Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM



DEVELOPMENT OF BEEF FLOSS PRODUCT USING THE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD) METHOD

Fahmi Renaldi¹, Mirwan Ushada², Henry Yuliando²

ABSTRACT

Boyolali beef floss holds promising economic potential. However, the growing number of beef floss enterprises in Boyolali Regency each year, along with the emergence of competing products offering modern and innovative characteristics, has intensified market competition. Consumers increasingly compare products before deciding to purchase innovative items. To enhance the added value and contemporary appeal of Boyolali beef floss while simultaneously addressing consumer needs, it is essential to undertake product development efforts. This study aims to identify consumer requirement attributes, define technical requirements, and formulate product concept recommendations for Boyolali beef floss.

The product development approach employed in this research was Quality Function Deployment (QFD), particularly the product planning stage, which includes identifying consumer needs, determining product specifications, and drafting product concept designs. Consumer needs were assessed through questionnaires capturing preferences, which were then translated into technical requirements through discussions with producers of Rojo Koyo and Super Elang beef floss. The proposed product and packaging concept was formulated based on the most frequently selected specifications in the consumer survey.

The results indicate the five highest-priority consumer requirement attributes, namely: packaging that is easy to carry and store; attractive, premium-looking packaging; a texture that is easy to chew and feels light in the mouth; complete and clear product information; and a distinctive, rich taste of spices. The top five technical requirements in priority order include the addition of adjustable spiciness levels; formulation of suitable aromatic spice blends; regular replacement of cooking oil; packaging visuals that reflect a premium-quality product; and temperature control of the oil during the frying process. The recommended combination of product features comprises the inclusion of multi-level spiciness, pronounced beef and spice flavors, added kaffir lime leaf pieces, a naturally savory aroma, a dark brown color, and a medium-fine fibrous texture. The packaging concept combines a high-quality, attractive illustration of beef with a ziplock feature, standing pouch format ranging from 150 to 250 grams, a window pack, and comprehensive labeling in compliance with Indonesian BPOM Regulation No. 31 of 2018.

Keywords: beef floss, Boyolali specialty, quality function deployment

¹Student of Department of Agroindustrial Technology, FTP, UGM

²Lecturer of Department of Agroindustrial Technology, FTP, UGM