

PENGEMBANGAN SIRUP BUNGA TELANG "REMBUELANG" MENGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*

Oleh

Desta Maharani

21/479391/SV/19496

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada pada tanggal
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengembangan sirup bunga telang "Rembuelang" yang diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Mekar Abadi, berlokasi di Kapanewon Pakem, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Produksi sirup Rembuelang dilatarbelakangi oleh ketersediaan bunga telang yang melimpah. Namun, formula sirup Rembuelang saat ini belum sesuai dengan standar regulasi yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Standar Nasional Indonesia (SNI 3544:2013) dengan kandungan gula Rembuelang yaitu 59%. Di sisi lain, pertumbuhan sektor Hotel, Restoran, dan Kafe (Horeka) di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta selama periode 2021–2024 yang cukup pesat dapat membuka peluang besar bagi pemasaran dan penjualan sirup bunga telang seiring dengan meningkatnya permintaan akan produk minuman alami. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen menggunakan metode pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD). Tahapan utama pada QFD meliputi *Voice of Customer* (VOC), *House of Quality* (HOQ), serta analisis dan interpretasi hasil. Berdasarkan tahap VOC dan HOQ yang dilakukan pada sirup bunga telang menghasilkan atribut prioritas yang perlu diperbaiki pada sirup Rembuelang awal adalah atribut rasa. Kebutuhan teknis untuk menghasilkan sirup bunga telang yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen yaitu penambahan ekstrak bunga telang 9% dan penambahan ekstrak jeruk lemon 50 ml. Sirup Rembuelang hasil pengembangan menunjukkan bahwa kandungan gula 65,53% sehingga sudah sesuai dengan regulasi dibandingkan dengan sirup Rembuelang awal.

Kata kunci: KWT Mekar Abadi, QFD, sirup bunga telang

Pembimbing Utama : Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

**DEVELOPMENT OF "REMBUELANG" BUTTERFLY PEA FLOWER SYRUP
USING THE QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT METHOD**

by

Desta Maharani

21/479391/SV/19496

Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational School Universitas Gadjah Mada on *Month Date, year*
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Engineering

ABSTRACT

This study focuses on the development of "Rembuelang" butterfly pea syrup produced by the Women Farmers Group (KWT) Mekar Abadi, located in Kapanewon Pakem, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta. The production of Rembuelang syrup is driven by the abundant availability of butterfly pea flowers. However, the current formula of Rembuelang syrup does not yet meet the regulatory standards set by the Indonesian Food and Drug Authority (BPOM) and the Indonesian National Standard (SNI 3544:2013), as the sugar content of the syrup is 59%. On the other hand, the rapid growth of the Hotel, Restaurant, and Café (Horeka) sector in the Special Region of Yogyakarta during the 2021–2024 period presents a significant opportunity for the marketing and sales of butterfly pea syrup, in line with the increasing demand for natural beverage products. Therefore, this study aims to develop a product that aligns with consumer preferences using the Quality Function Deployment (QFD) approach. The main stages in QFD include the Voice of Customer (VOC), House of Quality (HOQ), as well as result analysis and interpretation. Based on the VOC and HOQ stages conducted for the butterfly pea syrup, the priority attribute that needs improvement in the original Rembuelang syrup is taste. The technical requirements to produce a butterfly pea syrup that meets consumer needs and preferences are the addition of 9% butterfly pea extract and 50 ml of lemon extract. The developed Rembuelang syrup contains 65.53% sugar, thus complying with the regulatory standards compared to the original version.

Keywords: *KWT Mekar Abadi, QFD, butterfly pea flower syrup*

Supervisor : Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.