UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Ayam Berbumbu Rendang dengan Konsep Ready to Eat menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Najla Alifa Khairunnisa, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# Pengembangan Ayam Berbumbu Rendang dengan Konsep *Ready to Eat* menggunakan Metode *Quality Function Deployment*

Oleh

Najla Alifa Khairunnisa

22/498431/SV/21213

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner,
Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, pada tanggal 26 Juni 2026
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Teknik

## ABSTRAK

Rendang merupakan masakan tradisional Indonesia yang telah diakui dunia, namun proses pemasakannya memerlukan penggunaan rempah yang kompleks membuat masakan ini kurang praktis bagi konsumen dengan tingkat aktivitas yang tinggi. Di sisi lain, pola konsumsi masyarakat bergeser menuju makanan siap saji yang cepat dan praktis, sementara daging ayam memiliki tingkat konsumsi dan ketersediaan lebih tinggi dibandingkan daging sapi serta lebih ekonomis. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk ayam berbumbu rendang dengan konsep *ready to eat* yang praktis tetapi tetap mempertahankan cita rasa khas rendang serta memenuhi persyaratan mutu, selain itu juga mengetahui perlakuan pengemasan produk terbaik berdasarkan penurunan mutu selama penyimpanan. Metode *Quality Function Deployment* (QFD) digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen menjadi respon teknis produk, sehingga proses perancangan formula berorientasi pada pasar. Data dikumpulkan melalui kuesioner dengan kriteria responden berusia 15—64 tahun karena termasuk usia yang produktif dan target konsumen produk. Prototipe produk dibuat dan dievaluasi dengan menggunakan uji sensori dan pengujian mutu berstandar SNI 7474:2020. Berdasarkan hasil diketahui bahwa formulasi terpilih adalah formulasi C yang memiliki nilai sensori tertinggi pada seluruh atribut serta aman disimpan dengan menggunakan kemasan *vacuum pouch* hingga hari ke-14.

***Kata kunci***: ayam berbumbu rendang, makanan tradisional, pengembangan produk, *quality function deployment*, *ready to eat*

Pembimbing Utama : Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Ayam Berbumbu Rendang dengan Konsep Ready to Eat menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Najla Alifa Khairunnisa, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# Development of Ready to Eat Chicken Rendang using the Quality Function Deployment Method

by

Najla Alifa Khairunnisa

22/498431/SV/21213

*Submitted to the Department of Bioresources Technology and Veterinary Vocational School, Universitas Gadjah Mada, on 26 June 2026,*
*In partial fulfilment of the requirements for the Degree of*
*Bachelor of Applied Science in Engineering*

## *ABSTRACT*

*Rendang is a traditional Indonesian spiced meat dish, widely recognized internationally and repeatedly ranked among the world's most delicious foods, yet its complex use of spices make it less practical for highly productive, time-constrained consumers. Traditionally made from whole cuts of beef cooked for several hours until tender, rendang can also be prepared from poultry and other animal proteins, with chicken offering advantages in consumption level and availability. In parallel, modern lifestyles have driven a shift toward convenient ready-to-eat foods, creating a need for practical rendang products that still retain their characteristic flavour. This study aims to develop a ready-to-eat rendang-seasoned chicken product that is practical yet retains the authentic flavour of rendang, while fulfilling quality standards. Additionally, it determines the optimal packaging treatment based on quality degradation during storage. Quality Function Deployment (QFD) is employed to systematically translate consumer needs and preferences into technical product specifications, guiding decisions on formulation so that product development becomes more market-oriented. Data were gathered through questionnaires targeting respondents aged 15—64 years, representing the productive age group and the product's target consumers. Product prototypes were developed and evaluated through sensory testing and quality assessments based on SNI (Indonesian National Standard) 7474:2020. The results indicated that Formula C was selected as the optimal formulation, achieving the highest sensory scores across all attributes and demonstrating safe storage using vacuum pouch packaging for up to 14 days.*

***Keywords**: chicken rendang, product development, quality function deployment, ready to eat, traditional food*.

*Supervisor* : Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.