

ABSTRAK

Tren konsumsi roti saat ini menunjukkan bahwa roti semakin diminati dan menjadi salah satu alternatif konsumsi masyarakat modern yang serba praktis. Keputusan pembelian oleh konsumen produk roti sangat ditentukan oleh atribut yang melekat pada produk yang ditawarkan. Pengembangan kualitas produk diperlukan sebagai salah satu strategi perusahaan untuk memenangkan persaingan pasar dengan memenuhi keinginan konsumennya. Dalam proses pengembangan kualitas produk diperlukan informasi yang cermat dan spesifik mengenai atribut produk yang diinginkan oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi atribut produk roti yang diinginkan oleh konsumen, mengidentifikasi faktor-faktor teknis untuk menghasilkan produk roti sesuai keinginan konsumen, serta menentukan arah pengembangan kualitas produk roti yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Penelitian ini merupakan studi kasus bersifat deskriptif yang dilakukan dengan mengumpulkan data primer dari responden yang merupakan konsumen produk roti. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 300 responden di wilayah Jakarta dengan teknik *convenience sampling (non probability)*. Data mengenai preferensi konsumen terhadap produk roti yang diperoleh dari hasil kuesioner kemudian dilakukan uji validitas dan reliabilitas. Tahap analisa data dilakukan dengan menggunakan *House of Quality (HoQ)* dari metode *Quality Function Deployment (QFD)*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa atribut produk roti yang diinginkan konsumen diantaranya tekstur roti lembut, warna roti kuning kecoklatan, rasa coklat, bentuk roti persegi, harga roti Rp 5.000 – Rp 10.000, terdapat informasi tanggal kadaluarsa, umur simpan produk 3-5 hari, dan kemasan roti praktis untuk dikonsumsi. Atribut teknis yang harus menjadi atribut utama untuk menghasilkan produk yang diinginkan konsumen adalah akurasi suhu dan durasi mixing, durasi resting adonan, jenis *bread improver*, *filling base type*, jenis plastik kemasan, dan printing kemasan. Dari penelitian ini diketahui arah pengembangan kualitas difokuskan pada optimalisasi atribut-atribut teknis utama untuk mencapai standar memuaskan (*excellent*). Pengoptimalan dari atribut-atribut teknis utama diketahui dapat meningkatkan kualitas produk sesuai keinginan konsumen.

Kata kunci : roti, atribut produk, *quality function development*, keinginan konsumen

ABSTRACT

The trend of bread consumption shows demand growth and being an alternative consumption of modern society. Purchasing decisions by consumers of bakery products are largely determined by the attributes inherent in the products. Product quality development is needed as one of the company's strategies to win market competition by fulfilling the desires of their consumers. In the product development process, specific information of customers want is important to improve the product attributes. This study aims to identify the attributes of bread products desired by consumers, identify technical factors to produce bread products, and determine the direction of the development products.

This research is a descriptive case study conducted by collecting primary data from respondents who are consumers of bakery products. Data collection from 300 respondents was obtained through distributing questionnaires in Jakarta area, using convenience sampling (non probability) technique. Data regarding consumer preferences of bread products obtained from the questionnaire were tested for validity and reliability. The data analysis in this study using House of Quality (HoQ) from the Quality Function Deployment (QFD) method.

The results of this study shows that the product attributes desired by consumers include soft bread texture, golden brown bread color, chocolate flavor. square form bread, the pricing is IDR 5,000 - IDR 10,000, there is information of expired dates, 3-5 days of shelf life product, and packaging design that easy to consume. The main technical attributes that important to produce the products are temperature accuracy and mixing duration, duration of resting dough, bread improver type, filling base type, plastic packaging, and printing. The direction of quality development is focused on optimizing the main technical attributes to achieve excellent standards. Optimization of the main technical attributes could improve product quality according to consumers want.

Keywords: bread, product attributes, quality function development, customer want