

## INTISARI

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil biji kakao di dunia. Salah satu produk olahan dari biji kakao yang banyak diproduksi di Indonesia, yaitu cokelat batang. PT. Bali Coklat merupakan salah satu perusahaan cokelat di Bali yang mengolah biji kakao menjadi cokelat hitam batang. Saat ini penjualan PT. Bali Coklat masih fokus pada pasar di Bali dan memiliki target perluasan pasar di area Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi (Jabodetabek). PT. Bali Coklat berencana melakukan perluasan penjualan di Jabodetabek menggunakan produk cokelat hitam batang yang sesuai dengan permintaan konsumen. *Quality Function Deployment* (QFD) merupakan metode yang digunakan untuk menerjemahkan permintaan konsumen ke dalam desain produk dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan oleh perusahaan dapat memenuhi permintaan konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan atribut produk yang diharapkan konsumen dari produk cokelat hitam batang, yaitu rasa manis, aroma kacang, tekstur lembut, *mouthfeel* halus, informasi tanggal kedaluwarsa, dan kemasan kuat sehingga produk tidak mudah rusak. Sementara itu, atribut teknis yang diperlukan dalam memenuhi permintaan konsumen berdasarkan atribut intrinsiknya, yaitu komposisi bahan baku (17,61 persen), homogenisasi bahan baku (14,94 persen), penghalusan menjadi pasta (13,31 persen), suhu penyimpanan produk olahan (10,96 persen), serta suhu dan waktu pencampuran bahan baku (9,94 persen). Sementara itu, berdasarkan atribut ekstrinsiknya, yaitu *labelling* kemasan (53,11 persen) dan jenis kemasan pembungkus produk (37,21 persen). Implikasi operasional dari pengembangan produk cokelat hitam batang, yaitu dengan menerapkan *quality control* pada tahapan proses produksi yang dimulai dari pemilihan dan penentuan bahan baku yang sesuai dengan standar kualitas perusahaan, optimalisasi pada mesin yang digunakan selama proses produksi, mengontrol suhu ruang produksi dan ruang penyimpanan, pemilihan material kemasan dan metode pengemasan yang digunakan.

**Kata kunci:** *Quality Function Deployment*, atribut produk, cokelat hitam batang, konsumen

## ***ABSTRACT***

Indonesia is one of the country in the world that produce cocoa beans. One of the most common processed products from cocoa beans in Indonesia is chocolate bar. PT. Bali Coklat is a chocolate company that produce dark chocolate bar in Bali. Recently PT. Bali Coklat focus on Bali's market. They want to expand their sales in Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi (Jabodetabek) market. One of their method to approach Jabodetabek market by knowing the voice of consumer of chocolate bar product especially in dark chocolate variant. Quality Function Deployment (QFD) is a process and set of tools used to define consumer requirements and convert them into detailed engineering specifications and plans to produce the products that meet those requirements.

The results show there are two attributes to develop dark chocolate bar which are the product attributes and the technical attributes. The product attributes based on the voice of consumer are sweet taste, nutty aroma, smooth texture, smooth mouthfeel, expired date information, and firm packaging. In addition, the highest percentage of technical attributes based on its intrinsic attribute are ingredients (17.61 percent), homogenization of ingredients (14.94 percent), refining (13.31 percent), storage temperature of processed products (10.96 percent), also mixing temperature and mixing time of ingredients (9.94 percent). Furthermore, the technical attributes based on extrinsic attribute are labelling (53.11 percent) and the type of packaging materials (37.21 percent). Operational implications from the development of dark chocolate bar by implementing quality control of the production process, start from controlling the ingredients, optimization of the machines, controlling the temperature of production and storage, controlling the type of packaging materials and the method.

**Keywords:** Quality Function Deployment, product attribute, dark chocolate bar, consumer