

KARAKTERISASI BUAH STROBERI (*Fragaria sp.*) SEGAR BERBASIS KEBUTUHAN KONSUMEN MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)

Risma Hanifah¹, M. Affan Fajar F², Pujo Saroyo²

ABSTRAK

Di Indonesia sampai saat ini sudah ada SNI buah stroberi tetapi belum secara detail, penentuan standar mutu stroberi masih dilakukan berdasarkan persepsi produsen dan cenderung tidak sama antar produsen. Hal ini menyebabkan stroberi yang beredar dipasaran cenderung tidak seragam. Dalam SNI No 8026 Tahun 2014 mengenai stroberi dengan basis *grading* berat perbuah, diketahui stroberi merupakan komoditas hortikultura yang bersifat mudah rusak, sehingga diperlukan penanganan pascapanen yang baik.

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi dan mengukur kesesuaian karakteristik mutu pasca panen buah stroberi segar berdasarkan SNI No 8026 Tahun 2014, mengidentifikasi karakteristik mutu fisik dan kimia buah stroberi segar dan mengetahui prioritas kebutuhan teknis dan kepentingan konsumen dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

Dari hasil penelitian dapat diketahui hasil pengamatan stroberi yang dilakukan menurut kelasnya berdasarkan SNI No 8026 Tahun yang sesuai adalah untuk kelas 1 >15-20 g/buah. Karakteristik mutu stroberi segar selama penyimpanan berdasarkan uji fisik yaitu dari ukuran yang paling besar ukuran stroberi adalah 20g/buah dan warna stroberi semakin hari *redness* semakin menurun. Karakteristik mutu stroberi segar selama penyimpanan berdasarkan uji kimiawi yang optimum yaitu pada suhu 4°C meliputi, tekstur, kadar air dan total padatan terlarut. Untuk rancangan kebutuhan teknis yang telah dinormalisasi (rasio antara nilai prioritas tiap kebutuhan teknis dengan total nilai prioritas) yaitu penyortiran ukuran stroberi, mencantumkan label pada kemasan dan memperhatikan kondisi produk. Untuk kepentingan konsumen berdasarkan skala kepentingan konsumen tertinggi yaitu tekstur dan ukuran stroberi hal ini berkaitan erat dengan konsumen karena konsumen ketika memilih buah yang pertama kali dilihat dari buah yaitu tekstur yang bagus dan ukurannya.

Kata Kunci : Mutu Stroberi, SNI No. 8026 Tahun 2014, QFD

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM

²Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM

FRESH STRAWBERRIES (*Fragaria sp.*) CHARACTERIZATION BASED ON CUSTOMER NEEDS USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)

Risma Hanifah¹, M. Affan Fajar F², Pujo Saroyo²

ABSTRACT

In Indonesia until now there are Indonesia National Standard (SNI) of strawberries but not in detail, the determination of strawberries quality standards still done by the producers' perception and tend to be different across producers. This matters cause strawberries in market tend unvariable. In SNI No. 8026 of 2014 regarding strawberries with a weight grading base per piece, known strawberry is a horticultural commodity that is easily damaged, so it needs a good post-harvest handling.

This research aims to identify and measure the suitability of post-harvest fresh strawberries quality by SNI No. 8026 of 2014, to identify the characteristic of physical and chemical fresh strawberries quality and to know the priority of technical needs and customer interest using *Quality Function Deployment* (QFD).

From the results of this research can be known strawberries observations made by the class based on SNI No. 8026 of 2014 is appropriated for grades 1> 15-20 g / piece. The characteristics of fresh strawberries quality during storage based on physical tests are that the size of the biggest strawberry is 20g / piece and the color of strawberries, day by day, the redness decreases. The characteristics of fresh strawberries quality during storage based on chemical test the optimum condition at 4 ° C include the texture, the water content and the total dissolved solids. For the technical requirements that have been normalized (ratio between the priority value of each technical requirement with a total priority value) is strawberries size's sorting, labeled on the packaging and attention to the condition of the product. For the sake of consumer interests by consumer highest interest scale are the texture and the size of strawberries, these are related to the consumer because when the consumer choosing the first seen fruit is a nice texture and size.

Keyword : Quality of Strawberries, SNI No. 8026 of 2014, QFD

¹Student of Agroindustrial Technology Department, Agricultural Technology Faculty, Gadjah Mada University

²Lecture of Agroindustrial Technology Department, Agricultural Technology Faculty, Gadjah Mada University