

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK GEPLAK BERDASARKAN SIFAT
FISIKNYA MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION
DEPLOYMENT* (QFD)
DI INDUSTRI GEPLAK SANTI, BANTUL, YOGYAKARTA**
Miranti Prillisha ¹, Wahyu Supartono ², Mirwan Ushada ²

INTISARI

Geplak merupakan salah satu oleh-oleh khas Yogyakarta yang banyak diproduksi di Kabupaten Bantul. Namun, seiring berkembangnya zaman minat konsumen untuk membeli geplak sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta berkurang. Hal tersebut disebabkan karena kurang mampunya industri untuk bersaing dengan industri oleh-oleh lain. Usaha peningkatan kualitas produk penting untuk dilakukan terutama kualitas fisik produk, karena fisik dari produk merupakan parameter utama bagi konsumen dalam memilih produk secara subjektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atribut kualitas produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, kebutuhan teknis dan memperoleh hasil perbaikan kualitas produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan kebutuhan teknis industri.

Pada penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Penelitian diawali dengan mengidentifikasi atribut yang menjadi prioritas konsumen dalam memilih produk geplak yang diperoleh dari wawancara dan penyebaran kuesioner, selanjutnya menentukan prioritas kebutuhan teknis yang diperoleh dari diskusi dengan pihak industri, kemudian dilakukan pengembangan kualitas produk geplak yang dibuat sesuai dengan *House of Quality* (HoQ) yang telah disusun.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 14 atribut kebutuhan konsumen yang kemudian diterjemahkan kedalam 12 kebutuhan teknis yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dari produk geplak. Kebutuhan teknis yang diperoleh yaitu desain kemasan, mencantumkan label informasi pada kemasan, menetapkan lama waktu yang tepat dalam proses pemasakan selama 40 menit, memberikan variasi warna dan rasa, warna dan rasa disesuaikan, pewarna yang digunakan *food grade*, menambahkan perisa, menetapkan takaran bahan tambahan yaitu 1 ml, memilih kelapa yang baik dan berkualitas, menggunakan bentuk cetakan segitiga, hati, balok, bulan, tabung, dan ukuran produk dibuat lebih kecil. Hasil dari perbaikan produk geplak yang telah dibuat sesuai dengan kebutuhan teknis menunjukkan adanya peningkatan kepuasan konsumen yang cukup tinggi dari atribut kemasan, bentuk, dan kesesuaian antara warna dan rasa.

Kata kunci : geplak, kualitas produk, *quality function deployment*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

² Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian

QUALITY ENHANCEMENT OF GEPLAK PRODUCT BASED ON ITS PHYSICAL ATTRIBUTE USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD) METHOD

AT “SANTI” GEPLAK INDUSTRY, BANTUL, YOGYAKARTA

Miranti Prillisha ¹, Wahyu Supartono ², Mirwan Ushada ²

ABSTRACT

Geplak is a Yogyakarta local delicacy which largely produced in Bantul Regency. However, nowadays consumers' interest in choosing geplak as souvenir from Yogyakarta has been decreasing. The main cause is inability of the industry to compete with other local delicacy industries. Physical quality enhancement is important, since product's physical attributes is the main parameter for consumers in choosing product subjectively. This research goals are to know the products's quality attributes which suit the consumers' needs and technical requirements as well as to acquire the result of product quality enhancement according to consumers' needs and technical requirements.

This research used the method of quality function deployment (QFD). Started by identifying attributes which consumers prioritize in choosing geplak products acquired from interview and questionnaires deployment, thereafter determining priority of technical requirements which acquired from discussion with geplak industries, and then quality enhancement of geplak product is made according to House of Quality (HoQ) which had been arranged.

The results show there are 14 attributes of consumers' needs which translated into 12 technical requirements for enhancing quality of geplak product. Technical requirements acquired are package design, presenting information label on package, defining time cooking process to 40 minutes, giving variety of colors and tastes, matching colors and tastes, using food grade coloring, adding flavor enhancer, defining amount of additives to 1 ml, selecting quality coconuts as material, using triangle, heart, beam, moon, and tube in shaping process, and making product's size smaller. The result of products' quality enhancement made according to technical requirements shows that there is considerable improvement of consumers' satisfaction of package attribute, shapes, and suitability of colors and tastes.

Keywords : geplak, product quality, quality function deployment

¹ Student at Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, UGM

² Lecturer at Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, UGM