

**PENENTUAN KEBUTUHAN TEKNIS PRODUK COKELAT BATANGAN  
MENGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*  
(QFD)  
(Studi di UKM Cokelat Hobi – Yogyakarta)**

**INTISARI**

Oleh :

**BAYU SETIA NUGRAHA**  
**11/312146/TP/09995**

Cokelat secara umum adalah hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma Cacao*). Cokelat kini menjadi industri yang mulai berkembang. Perkembangan industri cokelat terbukti dengan semakin banyak munculnya usaha kecil dengan merk dan brand lokal salah satunya ialah Cokelat Hobi. Variasi produk dari Cokelat Hobi diantaranya Cokelat dengan tambahan abon dengan nama Chocobon, dan cokelat dengan tambahan kacang oven dengan nama Chococang. Data penjualan selama tahun 2015 dapat diketahui bahwa produk Cokelat Hobi masih berpeluang untuk dikembangkan. Tingkat return yang tinggi yakni diatas 25 % dengan waktu lebih dari satu bulan menjadi alasan utama perbaikan produk Cokelat Hobi.

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mengetahui atribut-atribut yang menjadi kelemahan produk Cokelat Hobi seperti komposisi bahan, ukuran produk, serta desain kemasan. Menentukan kebutuhan teknis yang diperlukan untuk membuat produk cokelat batangan khas Cokelat Hobi yang sesuai dengan harapan pelanggan. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Obyek yang dikaji ialah Chocobon dan Chococang. Pengambilan data dilakukan di daerah sleman dan kota Yogyakarta serta UKM Cokelat Hobi.

Hasil penelitian menunjukkan tiga atribut yang menjadi prioritas perbaikan adalah tidak membosankan (eneg), kemasan *eye catching*, dan kemasan simpel. Tiga kebutuhan teknis yang menjadi proiritas yaitu, penambahan bubuk kakao, penambahan variasi rasa, pemilihan bahan kemasan yang tepat.

Kata kunci: *Cokelat Batangan, Pengembangan Produk, QFD*

**PRODUCT DEVELOPMENT OF CHOCOLATE BAR WITH  
QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT METHOD  
(QFD)  
(Study at SMEs Cokelat Hobi - Yogyakarta)**

**ABSTRACT**

**By :**

**BAYU SETIA NUGRAHA**  
**11/312146/TP/09995**

Chocolate in general is the processed food or drink from the cocoa bean (*Theobroma Cacao*). Recently, chocolate has become highly industries. The development of the chocolate industry was evident with the advance of more and more small businesses with local brands one of them is Cokelat Hobi. Variety product of Cokelat Hobi are Chocolate additional beef flos with the name Chocobon, and chocolate additional peanut oven with the name Chococang. Sales data in 2015 showed that the Cokelat Hobi's product is still likely to be developed. High return rate that is above 25% with more than a month, is the main reason for Cokelat Hobi's product improvement.

The goal of this research was to determine the attributes of weakness Cokelat Hobi's products such as material composition, product size and packaging design. Determine the technical requirements needed to make the product a distinctive chocolate bar in accordance customer expectations. This study uses Quality Function Deployment (QFD). The object being studied is Chocobon and Chococang. Data was collected in the area of Sleman and Yogyakarta and SMEs Cokelat Hobi.

The results showed three attributes priority improvement are not boring (eneg), eye catching packaging, and simple packaging. Three of the priority technical needs are addition of the cocoa powder, the addition of flavor variations, the selection of appropriate packaging materials.

**Keywords:** Chocolate Bars, Product Development, QFD