

PENGEMBANGAN PRODUK *POPPING* CENDOL MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*

Oleh:

Lisa Aisya Windiputri¹ Anjar Ruspita Sari²

ABSTRAK

Cendol merupakan minuman tradisional yang sering disajikan dengan santan dan gula jawa. Menilik tingkat konsumsi dan popularitas minuman boba yang kian meningkat, pengembangan produk cendol dapat dilakukan untuk menyesuaikan perkembangan jaman, menjangkau pasar yang lebih luas, mempertahankan eksistensi cendol, dan bersaing dengan produk minuman kekinian lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi atribut dan kebutuhan teknis dalam pengembangan *popping* cendol, beserta konsep prototipe yang paling baik. Metode yang digunakan untuk mentransformasikan kebutuhan konsumen kedalam kebutuhan teknis adalah *Quality Function Deployment*(QFD), yang didalamnya berisikan Matriks *House of Quality*. Atribut produk yang dikembangkan untuk *popping* cendol adalah rasa, tekstur, dan aroma yang ditentukan berdasarkan kebutuhan teknis dengan prioritas tertinggi dari hasil analisis QFD. Kebutuhan teknis pengembangan cendol berdasarkan analisis QFD dengan prioritas tertinggi yaitu diversifikasi produk menjadi *popping* cendol, memanfaatkan pangan lokal sebagai bahan baku, produk dalam kondisi layak konsumsi dan baik, penggunaan daun suji yang menghasilkan warna yang sesuai, tidak menggunakan pengawet buatan, produk memiliki kenyal cendol yang sesuai, adonan cendol dimasak hingga matang, warna cendol seragam, dan rasa manis yang diinginkan sesuai dengan konsumen. Hasil akhir prototipe *popping* cendol berwarna cokelat karena adanya penambahan gula jawa. Adapun karakteristik *popping* cendol paling baik dibuat menggunakan campuran santan, sari daun suji, air, tanpa penambahan tepung sagu, serta penggunaan formula gula jawa 8%.

Kata kunci:cendol, kalsium laktat, natrium alginat, *popping* boba

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, SV UGM

²DosenDepartemen Teknologi Hayati dan Veteriner, SV UGM

PRODUCT DEVELOPMENT OF POPPING CENDOL USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT METHOD

By:

Lisa Aisya Windiputri¹ Anjar Ruspita Sari²

ABSTRACT

Cendol is a traditional beverage often served with coconut milk and palm sugar. Considering the level of consumption and the increasing popularity of boba drinks, the development of cendol can be applied to reach wider market, maintain the existence of cendol, and compete with other beverage products. The aim of this study was to identify the attributes needed, and technical requirements in the development of popping cendol also produce the best prototype concept. The method used to transform consumer needs into technical needs is Quality Function Deployment (QFD), which contains the House of Quality Matrix. The product attributes developed for popping cendol are taste, texture, and flavor, which are determined based on technical needs with the highest priority from the results of QFD analysis. The technical need for cendol development based on QFD analysis with the highest priority is product diversification into popping cendol, using local food as raw material, product is still in a good condition for consumption, suji leaf to produce the good color, not using artificial preservatives, chewy texture, the cendol dough is well cooked, also color and sweetness of the cendol are according to the consumer's wishes. The final result of the prototype popping cendol is brown color because of the addition of brown sugar. The best characteristic of popping cendol was made from coconut milk, suji leaf extract, water, without the addition of sago flour, and the use of 8% palm sugar.

Keywords: cendol, calcium lactat, natrium alginat, popping boba

¹Student of Department of Bioresources Technology and Veterinary, SV UGM

²Lecturer of Department of Bioresources Technology and Veterinary, SV UGM