

EVALUASI PRODUK SUNDAE MILK KEMASAN 1 L BERDASARKAN KEBUTUHAN TEKNIS UNTUK PERBAIKAN ATRIBUT

(MAGANG)

Oleh:

Devi Febriyanti, Anjar Ruspita Sari

Program Studi Diploma III Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan
Veteriner,

Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

RINGKASAN

CV Yumeda Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang menaungi rumah produksi Sweet Sundae Ice Cream yang memproduksi produk susu pasteurisasi dengan merek Sundae Milk. Dalam proses produksinya CV YPS berupaya untuk menghasilkan Sundae Milk kemasan 1 L dengan kualitas yang baik dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Akan tetapi berdasarkan data penjualan Sundae Milk 1 L dari divisi pemasaran CV YPS, jumlah Sundae Milk 1 L terjual mengalami penurunan selama 9 bulan terakhir yang menunjukkan persaingan antar produsen susu pasteurisasi. Tujuan studi ini yaitu untuk mengevaluasi Sundae Milk kemasan 1 l untuk perbaikan atribut berdasarkan kebutuhan teknis yang digunakan sebagai upaya untuk menjaga eksistensi Sundae Milk 1 L di pasaran menggunakan *Quality Function Deployment* (QFD). Hasil studi menunjukkan kebutuhan teknis untuk perbaikan Sundae Milk ukuran 1 l yang perlu dilakukan CV YPS yaitu menggunakan bahan aroma tambahan *essence* susu, membuat perpaduan susu dan perasa yang pas, tidak menambahkan pewarna pada produk rasa *plain*, menambahkan gula saat proses pasteurisasi, memilih bahan baku dengan harga terjangkau dan kualitas standar, menggunakan kemasan tetrapak berbentuk kotak dengan tutup yang mudah dibuka, serta label yang menutupi seluruh kemasan.

Kata kunci: kebutuhan konsumen, kebutuhan teknis, *quality function deployment*, susu pasteurisasi.

***EVALUATION OF SUNDAE MILK PRODUCTS SIZE 1 L BASED ON
TECHNICAL REQUIREMENTS FOR ATTRIBUTE REPAIR
(INTERNSHIP)***

By:

Devi Febriyanti, Anjar Ruspita Sari

Agroindustry Study Program, Departement of Bioresources Technology and
Veterinary,
Vocational College, Universitas Gadjah Mada

SUMMARY

CV Yumeda Pangan Sejahtera is a company that oversees the production house of Sweet Sundae Ice Cream which produces pasteurized milk products under the Sundae Milk brand. In the production process, CV YPS strives to produce Sundae Milk in 1 L packaging with good quality and in accordance with consumer needs. However, based on data on sales of Sundae Milk 1 L from the marketing division of CV YPS, the number of Sundae Milk 1 L sold has decreased during 9 months, that shows the competition between pasteurized milk producers. The purpose of this study is to evaluate the Sundae Milk 1 L packaging to improve its attribute based on the technical needs as an effort to maintain the existence of Sundae Milk 1 L in the market using Quality Function Deployment (QFD). The results of the study indicate the technical needs that need to be done). CV YPS, namely using additional aroma ingredients, milk essence, making the right blend of milk and flavorings, not adding colorants to plain flavored products, adding sugar during the pasteurization process, choosing raw materials with affordable prices and standard quality, using tetrapak packaging in the form of a box with a lid. which is easy to open, and a label that covers the entire package.

Keywords: consumer needs, pasteurized milk, quality function deployment, technical needs.