

**ANALISIS PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK “CAKE BEKATUL”
BERDASARKAN HARAPAN KONSUMEN
(Studi Kasus di Bu Noer Aneka Malang, Jawa Timur)**

Oleh :

**SRI RATNA TRIYASARI
MINAT SOSIAL EKONOMI
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**



**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
MALANG
2014**

**ANALISIS PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK “CAKE BEKATUL”
BERDASARKAN HARAPAN KONSUMEN
(Studi Kasus di Bu Noer Aneka Malang, Jawa Timur)**

Oleh :

SRI RATNA TRIYASARI

105040100111059

MINAT SOSIAL EKONOMI

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Strata Satu (S -1)**

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

FAKULTAS PERTANIAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN

MALANG

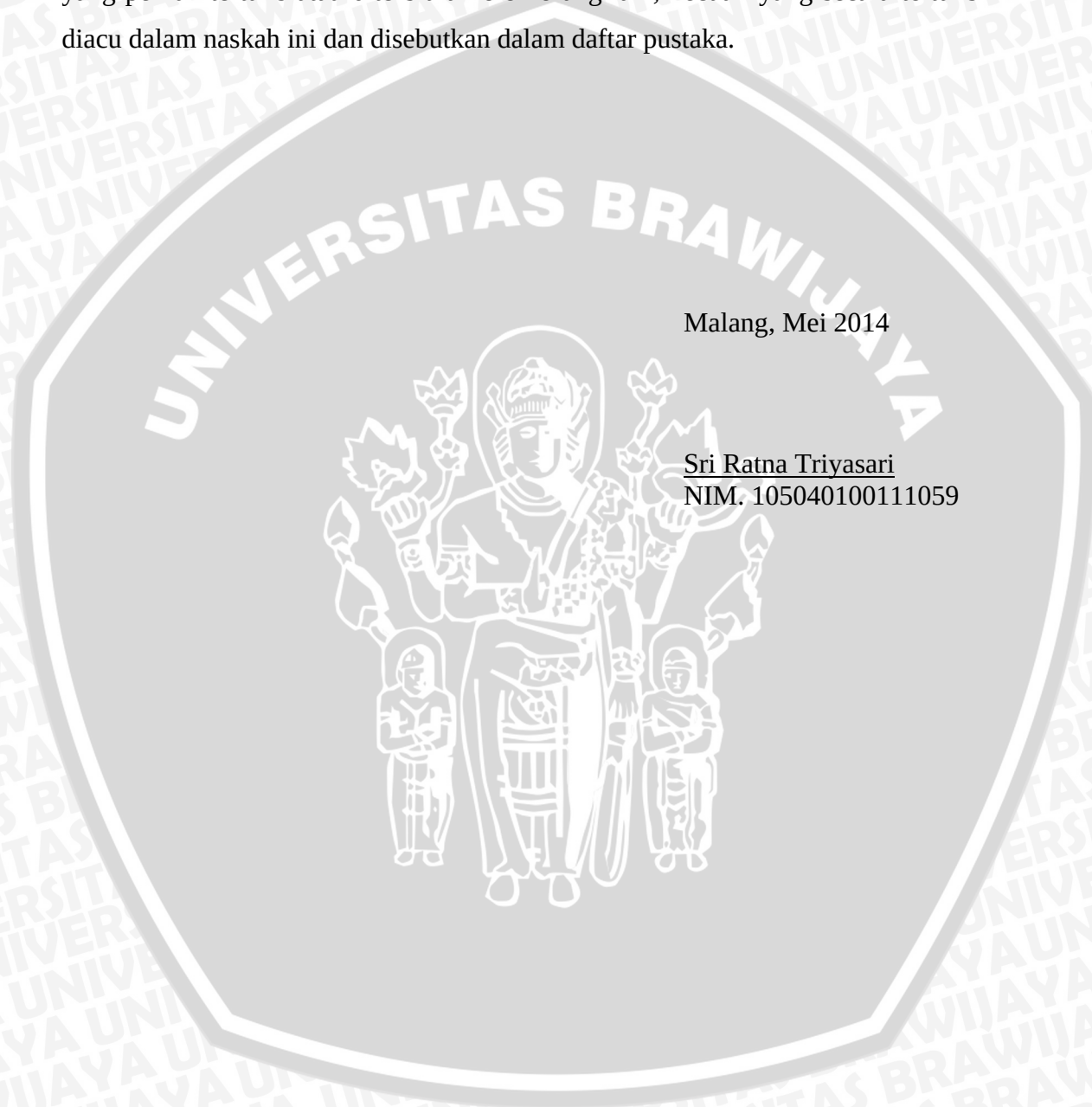
2014

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah tertulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Malang, Mei 2014

Sri Ratna Triyasari
NIM. 105040100111059



RINGKASAN

Sri Ratna Triyasari. 105040100111059. Analisis Pengembangan Kualitas Produk *Cake* Bekatul Berdasarkan Harapan Konsumen (Studi Kasus di Bu Noer Aneka Rasa Malang, Jawa Timur). Dibawah bimbingan Ir. Heru Santoso Hadi Subagyo, SU. dan Silvana Maulidah SP., MP.

Sektor pertanian Indonesia erat hubungannya dengan sektor industri karena dua sektor tersebut sangat erat ketergantungannya. Pertanian bertindak sebagai penyedia bahan alam yang kaya akan manfaat. Sedangkan sektor industri bertindak sebagai pengembangan produk pangan fungsional baru yang menjadi peluang dalam menghadirkan salah satu produk pangan baru yang memiliki manfaat kesehatan.

Bekatul merupakan salah satu hasil samping proses penggilingan padi menjadi beras yang jumlahnya melimpah di Indonesia, namun hingga saat ini pemanfaatannya untuk manusia masih terbatas. Bekatul dapat dijadikan produk inovasi dari industri pangan, industri pangan harus terus meningkatkan kualitas produknya agar tetap bertahan dalam persaingan.

Cake Bekatul merupakan produk yang diolah oleh perusahaan Bu Noer Aneka Rasa yang merupakan produk baru yang masih butuh banyak inovasi sehingga dilakukan penelitian menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dikembangkan untuk menjamin bahwa produk yang memasuki tahap produksi benar-benar akan dapat memuaskan harapan konsumen. Metode yang digunakan adalah empat tahap yaitu; *house of quality*, *part deployment*, *process deployment*, dan *production planning*.

Hasilnya setelah mengaplikasikan ke empat tahap QFD adalah harapan konsumen dalam rangka pengembangan kualitas *Cake* Bekatul yang perlu diperhatikan dan diperbaiki sesuai dengan urutan prioritas adalah perbaikan harga, penambahan varian rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk, kemasan, legalitas, daya tahan, dan netto.

Respon perusahaan dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap *Cake* Bekatul yang dihasilkan pada tahap pertama adalah penambahan varian rasa, bahan baku berkualitas, membuat bentuk inovatif, penyesuaian harga, penambahan berat dan ukuran, desain kemasan, dan tanpa pengawet kimiawi. Pada tahap kedua dari *part deployment* prioritas yang harus diperbaiki sesuai urutan prioritas adalah penggunaan bahan alami, pengadaan bahan baku berkualitas, penambahan label halal, rasa yang diminati, penyesuaian dengan atribut lain, dan yang terakhir adalah cetakan lebih besar.

Rancangan pengembangan kualitas *Cake* Bekatul yang dihasilkan sesuai dengan urutan nilai bobot kepentingan rencana proses yang tertinggi pada *process planning* adalah penyediaan bahan baku, penyediaan bahan tambahan, tambahkan essen sesuai rasa, tambahkan pewarna makanan, dan *packaging*. Selanjutnya pada matrik *production planning* didapatkan urutan sesuai hasil bobot kepentingan adalah membuat aneka varian rasa, pasokan bahan berkualitas, standarisasi legalitas, mendesain bentuk kemasan, kebersihan alat dan bahan, dan ketepatan alat produksi.

SUMMARY

Sri Ratna Triyasari. 105040100111059. Analysis the Development of Quality Bran Cake Product Based on Consumer Expectations (Case Studies in Bu Noer Aneka Rasa Malang, East Java). Under the guidance of Ir. Heru Santoso Hadi Subagyo, SU. and Silvana Maulidah SP., MP .

Indonesia, the agricultural sector is closely connected with the industrial sector because the two sectors are closely dependency. Agriculture acts as a provider of natural material that is rich in benefits. While the industrial sector to act as the development of new functional food products into opportunities in presenting one new food products that have health benefits.

Bran is a by-product of rice milling process into abundant amount of rice in Indonesia, but it is for human use was still limited. Bran can be used as a product innovation from the food industry, the food industry must continue to improve the quality of their products in order to survive in the competition.

Bran Cake is a product that is processed by the company Bu Noer Aneka Rasa is a new product that still needs a lot of innovation that research conducted using the method of Quality Function Deployment (QFD) is developed to ensure that products entering the production phase will actually be able to satisfy the needs of consumers. The method used is four stages; house of quality, parts deployment, process deployment, and production planning.

The result after applying to the four phases of QFD is a consumer needs in order to develop the quality of the bran cake to be considered and corrected in accordance with the order of priority is the price improvement, the addition of flavors, colors, aroma, texture, shape, packaging, legality, durability, and net.

Response of the company to meet consumer demand for Bran Cake produced in the first stage are the addition of flavors, quality ingredients, making innovative shapes, price adjustments, the addition of weight and size, packaging design, and no chemical preservatives. In the second phase of deployment priority parts to be repaired in order of priority is the use of natural materials, procurement of quality raw materials, the addition of kosher label, a sense of interest, adjustments with other attributes, and the latter is larger prints.

The design development Bran Cake quality produced in accordance with the order of importance weight values were highest in the plan planning process is the provision of raw materials, the provision of additional material, add appropriate essen taste, add the food coloring, and packaging. Furthermore, the production planning matrix obtained sequences corresponding importance weight is the result of making a variety of flavors, the supply of quality materials, standardization of legality, designing the form of packaging, hygiene equipment and materials, and precision production equipment.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pengembangan Kualitas Produk *Cake* Bekatul Berdasarkan Harapan Konsumen (Studi Kasus di Bu Noer Aneka Rasa Malang, Jawa Timur)” dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Penyelesaian laporan ini tak luput atas bantuan dan dukungan dari orang-orang yang penulis sayangi. Pada laporan ini, penulis berkenan menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada:

1. Allah SWT yang memberikan berkat, rahmat, dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Kedua orang tua tercinta yang selalu mencurahkan doa dan motivasi tiada henti kepada penulis.
3. Ir. Heru Santoso Hadi Subagyo, SU. selaku dosen pembimbing atas nasihat, arahan, dan bimbingannya.
4. Silvana Maulidah SP., MP. selaku dosen pembimbing atas segala kesabaran, nasihat, arahan, dan bimbingannya kepada penulis.
5. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis. Terima kasih untuk semuanya.

Penulis senantiasa mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kebaikan penulis nantinya. Penulis berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak, dan memberikan sumbangan pemikiran dalam kemajuan ilmu pengetahuan.

Malang, Mei 2014

Penulis

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Sri Ratna Triyasari, lahir pada 20 Januari 1992 di Bojonegoro, Jawa Timur. Penulis merupakan anak ketiga dari empat bersaudara, dari pasangan Ir. Soetoyo dan Sri Andayani. Kakak pertama penulis bernama Agung Fajar Sutiawan, kedua bernama Kuncoro Fajar Wiroantoyo, dan adik penulis bernama Pandu Fajar Sutiawan.

Penulis menempuh pendidikan taman kanak-kanak di TK. Bayangkari Tuban pada tahun 1996-1998. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan sekolah dasar di SDN Pucang 5 Sidoarjo pada tahun 1998-2004. Penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMPN 3 Sidoarjo pada tahun 2004-2007, dan melanjutkan lagi ke pendidikan menengah atas di SMA Muhammadiyah 2 Sidoarjo pada tahun 2007-2010. Penulis melanjutkan ke pendidikan program sarjana strata satu di Universitas Brawijaya Malang, mengambil Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian pada Agustus 2010 hingga Mei 2014.

Pengalaman kepanitian selama mengikuti perkuliahan di Universitas Brawijaya antara lain: Panitia POSTER (Program Orientasi Studi Terpadu) sie Pendamping pada tahun 2011. Penulis juga menjabat sebagai bendahara umum di organisasi Bengkel Seni pada tahun 2012-2013. Selain itu panitia juga aktif sebagai asisten praktikum mata kuliah Usaha Tani, Perilaku Konsumen, Pemberdayaan Masyarakat Dalam Agribisnis, Kewirausahaan, dan Manajemen Produksi dan Operasi.

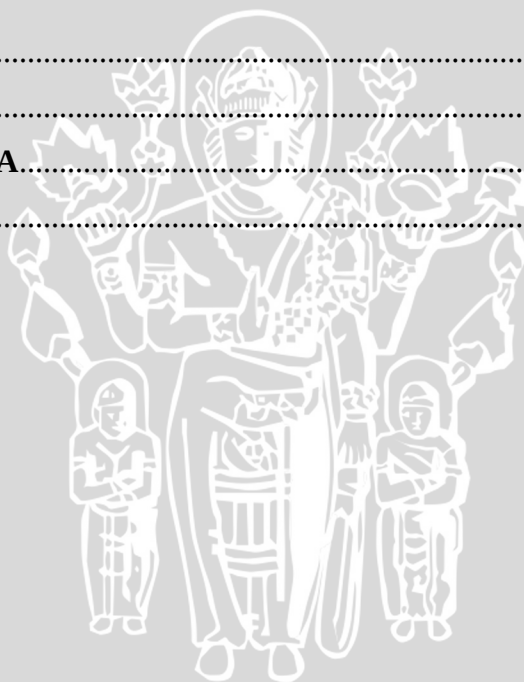
Penulis memiliki pengalaman magang kerja di PTPN XII Kebun Kopi Bangelan, Wonosari, Malang. Magang kerja dilaksanakan selama tiga bulan pada Juli-September 2013.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR SKEMA	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu	7
2.2 Tinjauan Umum Bekatul	8
2.2.1 Definisi Bekatul	8
2.2.2 Kandungan dan Manfaat Bekatul	9
2.3 Harapan Konsumen	11
2.4 Pengembangan Produk	13
2.4.1 Pengertian Pengembangan Produk	13
2.4.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengembangan Produk	15
2.5 Kualitas	16
2.5.1 Kualitas Produk	16
2.5.2 Dimensi Produk	18
2.5.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas	18
2.6 Manajemen Operasi dan Produksi	20
2.6.1 Pengertian Manajemen Operasi dan Produksi	20
2.6.2 Ruang Lingkup Manajemen Operasi dan Produksi	22

2.7	<i>Total Quality Management</i>	24
2.8	<i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	25
2.9	<i>House Of Quality (HOQ)</i>	27
2.9.1	<i>Pengertian House Of Quality</i>	27
2.9.2	<i>Pembuatan House Of Quality</i>	30
2.10	<i>Part Deployment</i>	32
2.11	<i>Process Deployment</i>	33
2.12	<i>Production Planning</i>	34
III. KERANGKA TEORI		
3.1	Kerangka Pemikiran	36
3.2	Hipotesis	39
3.3	Batasan Masalah	39
3.4	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	40
IV. METODE PENELITIAN		
4.1	Metode Penentuan Tempat dan Waktu Penelitian	47
4.2	Metode Penentuan Responden	47
4.2.1	Metode Penentuan Responden Perusahaan	47
4.2.2	Metode Penentuan Responden Konsumen	48
4.3	Metode Pengumpulan Data	49
4.3.1	Metode Pengumpulan Data Primer	49
4.3.2	Metode Pengumpulan Data Sekunder	52
4.4	Metode Analisis Data	52
4.4.1	Uji <i>Instrument</i>	53
4.4.2	Analisis Deskriptif	56
4.4.3	Analisis Kualitatif	57
V. HASIL DAN PEMBAHASAN		
5.1	Karakteristik Responden	69
5.1.1	Karakteristik Responden Perusahaan	69
5.1.2	Karakteristik Responden Konsumen	70
5.2	Hasil Uji Instrumen	73
5.2.1	Uji Validitas	73
5.2.2	Uji Reabilitas	75

5.3 Analisis Kebutuhan Konsumen dalam Pengembangan Kualitas Produk <i>Cake Bekatul</i>	76
5.3.1 Kebutuhan Konsumen dalam Rangka Pengembangan Kualitas <i>Cake Bekatul</i>	76
5.3.1.1 <i>House Of Quality</i>	76
5.3.2 Respon perusahaan dalam Memenuhi Kebutuhan Konsumen Terhadap <i>Cake Bekatul</i>	100
5.3.2.1 <i>House Of Quality</i>	101
5.3.2.2 <i>Part Deployment</i>	109
5.4.3 Rancangan Pengembangan Kualitas <i>Cake Bekatul</i>	112
5.4.3.1 <i>Process Deployment</i> ti	112
5.4.3.2 <i>Production Planning</i>	119
VI. PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	123
6. Saran	124
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN	127



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Model Empat Tahapan Perencanaan dan Pengembangan QFD	27
2.	Bagian-bagian <i>House of Quality</i>	28
3.	Bagian-bagian <i>Part Deployment</i>	32
4.	Bentuk Bagian-bagian dari <i>Process Deployment</i>	34
5.	Bagian-bagian dari <i>Production Planning</i>	35
6.	Matrik <i>House Of Quality</i>	108
7.	Matrik <i>Part Deployment</i>	110
8.	Tahap Proses Produksi <i>Cake Bekatul</i>	113
9.	Matrik <i>Process Deployment</i>	117
10.	Matrik <i>Production Planning</i>	120
11.	Empat Macam Varian Rasa <i>Cake Bekatul</i>	145
12.	Varian Rasa Original dan <i>Mocha Brownies Tempe</i>	145

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Halaman
1.	Produksi Gabah Kering Giling (GKG)	1
2.	Kandungan Vitamin Bekatul	9
3.	Definisi Operasional	41
4.	Tahapan Aplikasi Metode QFD	58
5.	Karakteristik Responden	71
6.	Uji Validitas Harapan Konsumen	74
7.	Uji Validitas Kepuasan Konsumen	74
8.	<i>Reliability Statistic</i> Kebutuhan dan Kepuasan Konsumen	75
9.	Kriteria Rasa <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	77
10.	Kriteria Warna <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	78
11.	Kriteria Aroma <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	79
12.	Kriteria Tekstur <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	80
13.	Kriteria Bentuk <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	80
14.	Kriteria Harga <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	81
15.	Kriteria Netto <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	82
16.	Kriteria Desain Kemasan <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	82
17.	Kriteria Daya Tahan <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden ..	83
18.	Kriteria Legalitas <i>Cake</i> Bekatul yang Dibutuhkan Responden	84
19.	Respon Teknik Perusahaan Terhadap Harapan Konsumen	85
20.	Tingkat Kepentingan Konsumen <i>Cake</i> Bekatul	86
21.	Tingkat Kepuasan Konsumen <i>Cake</i> Bekatul	88
22.	Penentuan Nilai Target (<i>Goal</i>)	90
23.	Nilai Titik Penjualan <i>Cake</i> Bekatul	92
24.	Nilai Rasio Perbaikan <i>Cake</i> Bekatul	94
25.	Nilai Bobot (<i>Raw Weight</i>) <i>Cake</i> Bekatul	95
26.	Nilai Bobot Normal <i>Cake</i> Bekatul	96
27.	Matriks Hubungan Antara Harapan Konsumen dan Respon Teknik	99
28.	Matriks Korelasi Teknik (Hubungan antar Respon Teknik)	101

29. Nilai Prioritas dan Kontribusi <i>Cake Bekatul</i>	103
30. Nilai <i>Benchmarking Cake Bekatul</i>	104
31. Nilai Target <i>Cake Bekatul</i>	105



DAFTAR SKEMA

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran Pengembangan <i>Cake</i> Bekatul.....	38



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner untuk Konsumen.....	127
2.	Kuesioner untuk Perusahaan.....	134
3.	Hasil Pengisian Kuesioner Responden	136
4.	Hasil SPSS. 16	139
5.	Hasil Perhitungan.....	143
6.	Dokumentasi <i>Cake</i> Bekatul dan <i>Brownies</i> Tempe.....	145

