



**PENERAPAN METODE QFD
(QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT)
TERHADAP PRODUK FISH NUGGET**

**KARYA ILMIAH TERTULIS
(SKIRIPSI)**

Diajukan Guna Memenuhi Salah satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Pendidikan Program Strata Satu
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember

**Oleh :
DONY TUGAS PRASETYO
991710101044**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TENOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2005**

Kata Pengantar

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayah sehingga penulisan Karya Ilmiah Tertulis (Skripsi) dengan judul “Penerapan Metode Quality Function Deployment Terhadap Produk Fish Nugget” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Karya Ilmiah Tertulis ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program strata satu pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Dalam penelitian dan penyusunan karya ilmiah tertulis ini penulis banyak mendapat bimbingan dan dukungan serta bantuan yang sangat berarti dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis pada kesempatan ini menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ir. Hj. Siti Hartanti, MS, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
2. Ir. Susijahadi, MS, selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.
3. Ir. Noer Novijanto, M.App,Sc., selaku Dosen Pembimbing Utama (DPU) yang telah membimbing dan mengarahkan selama penelitian dan penyusunan karya Ilmiah tertulis ini.
4. Nita Kuswardhani, S.TP, M.Eng., selaku Dosen Pembimbing Anggota (DPA) yang telah membimbing dan mengarahkan selama penelitian dan penyusunan karya Ilmiah tertulis ini.
5. Yuli Wibowo, S.TP selaku Dosen Wali
6. Semua Civitas Akademika Fakultas teknologi Pertanian yang telah banyak memberi ilmu dan pengetahuan.
7. Dan semua pihak yang turut serta membantu dalam kelancaran penyusunan Karya Ilmiah Tertulis ini baik secara langsung ataupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa penulisan Karya Ilmiah Tertulis ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang

membangun dari pembaca demi menambah kesempurnaan dari Karya Tulis Ilmiah ini

Penulis tetap berharap semoga Karya Ilmiah Tertulis ini dapat bermanfaat bagi semua serta dapat menambah pengetahuan mengenai teknologi pengolahan pangan terutama manajemen pengolahan. Amin.

Jember, Januari 2005

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN MOTTO	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
DOSEN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
RINGKASAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Dan Kegunaan Penelitian	
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	3
1.4.2 Kegunaan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan dan Komposisinya	4
2.2 Nugget.....	5
2.2.1 Teknologi Pembuatan Nugget	6
2.2.2 Bahan - Bahan Pendukung Pada Pembuatan Nugget	7
2.3 Manajemen Mutu	9
2.4 Quality Function Deployment.....	9
2.5 Uji Sensoris	13
2.6 Hipotesis.....	13
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	14
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	14

3.1.1	Bahan Penelitian.....	14
3.1.2	Alat Penelitian.....	14
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
3.3	Sampel Penelitian.....	14
3.4	Metode Penelitian.....	14
3.4.1	Metode Pengumpulan Data	14
3.4.2	Tahap pelaksanaan Pembuatan Nugget Ikan.....	15
3.4.3	Melakukan Uji Panelis sesuai dengan kriteria Rumah Mutu	16
3.4.4	Tahap Analisis Data	16
3.4.5	Pengujian.....	16
3.5	Metode Analisis Data.....	16
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1	Profil Panelis	17
4.2	Hasil Uji Deskriptif.....	18
4.2.1	Hasil Sidik Ragam Produk Fish Nugget.....	19
4.2.2	Hasil Uji Deskriptif Produk Fish Nugget	20
4.3	Hasil Rumah Mutu	21
4.3.1	Proses Penjaringan Whats dan Hows	21
4.3.2	Uji Rumah Mutu Untuk Perencanaan Produk.....	24
4.3.3	Uji Rumah Mutu Untuk pengembangan dan Perencanaan Proses.....	27
4.3.3.1	Tahap Pengembangan.....	27
4.3.3.2	Tahap Perencanaan Proses	30
4.3.4	Uji Rumah Mutu Untuk perencanaan Produksi	34
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran.....	37
	DAFTAR PUSTAKA	38
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jenis Nugget yang Sering Dikonsumsi	17
Tabel 2	Merk Nugget yang Sering Dikonsumsi.....	18
Tabel 3	Hasil Penilaian Panelis pada Fish Nugget.....	20
Tabel 4	Hasil Sidik Ragam Produk Fish Nugget	
Tabel 5	Atribut Kebutuhan Pelanggan (whats)	22
Tabel 6	Atribut Whats tahap I menjadi Whats tahap II.....	22
Tabel 7	Atribut Kebutuhan Pelanggan (Hows)	23
Tabel 8	Daftar Aktivasi Perencanaan Proses	31
Tabel 9	Tahap Perencanaan Produksi	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Rumah Mutu Untuk Produk Makanan	10
Gambar 2	Skema Pembuatan Fish Nugget FTP	16
Gambar 3	Foto Produk Fish Nugget	19
Gambar 4	Jaring Laba-laba pada Uji Deskriptif Fish Nugget	21
Gambar 5	Tahap Perencanaan Produk.....	24
Gambar 6	Tahap Pengembangan	27
Gambar 7	Diagram Alir Utama.....	32
Gambar 8	Diagram Alir proses	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Kuisisioner 1.....	40
Lampiran 2	Lembar Kuisisioner 2 (Uji Deskriptif).....	43
Lampiran 3	Data Uji Deskriptif dan Sidik Ragam Produk Fish Nugget	45
Lampiran 4	Tahap Perencanaan Produk.....	51
Lampiran 5	Tahap Pengembangan	52
Lampiran 6	Tahap Perencanaan Produksi	53

Judul Skripsi: **Penerapan Metode QFD (Quality Function Deployment) Terhadap Produk Fish Nugget.** Oleh **Dony Tugas Prasetyo.** Dosen Pembimbing Utama: **Ir. Noer Novijanto, M.App.Sc.** Dosen Pembimbing Anggota: **Nita Kuswardhani, S.TP, M.Eng.**

RINGKASAN

Penelitian ini dilatar belakangi oleh semakin beragamnya diversifikasi produk pertanian yang berbasis pada pengolahan daging hasil perikanan. Produk restrukturisasi daging telah mengalami banyak pengembangan, salah satu produk restrukturisasi daging adalah nugget ikan. Sampai saat ini nugget ikan yang dipasarkan di Indonesia menggunakan bahan baku kakap merah. Pengembangan produk nugget ikan dapat dilakukan dengan menggunakan metode rumah mutu (QFD) untuk memperoleh informasi mengenai kebutuhan dan keinginan konsumen, keperluan produsen serta kebutuhan produk.

Penelitian ini didasarkan pada sebuah permasalahan yaitu bagaimana mengembangkan produk nugget ikan yang didasarkan hasil penelitian mahasiswa FTP Unej sebelumnya menggunakan konsep rumah mutu berdasarkan atribut mutu keinginan konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan posisi atribut mutu nugget ikan produksi FTP dengan produk pesaing antara lain nugget ikan Fiesta dan nugget ikan So-Lite, mengetahui tingkat keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap produk nugget ikan FTP dan produk pesaing serta mengetahui kemungkinan pengembangan produk nugget ikan produksi FTP secara lebih luas dengan menggunakan metode QFD.

Penelitian dilakukan di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember pada bulan Oktober 2004 sampai Desember 2004. Sampel penelitian adalah panelis semi terlatih sebanyak 10 orang. Metode pengumpulan data menggunakan metode obsevasi, wawancara dan kuisioner. Analisa data menggunakan metode Anova.

Hasil analisa Deskriptif menunjukkan untuk posisi terbaik ditempati nugget Fiesta, nugget FTP diposisi kedua dan nugget So-Lite diposisi ketiga. Menurut hasil sidik ragam terdapat perbedaan sangat nyata pada atribut mutu struktur, harga, bentuk dan tekstur. Aroma dan aftertaste diketahui Berbeda Tidak Nyata. Sedangkan atribut mutu ukuran dan rasa diketahui Berbeda Nyata. Keinginan konsumen mengenai karakteristik mutu produk Fish Nugget adalah warna kuning cerah, struktur padat, ukuran besar, aroma harum khas, rasa khas ikan, bentuk teratur, tekstur halus, aftertaste lembut, dan harga yang murah. Hasil Uji Rumah Mutu dari segi persaingan teknik pada tahap perencanaan produk, posisi nugget FTP dibandingkan So-Lite secara umum lebih baik sedangkan terhadap Fiesta kalah bersaing. Pada tahap pengembangan, posisi nugget FTP dibandingkan Fiesta dan So-Lite masih kalah bersaing. Pada kompetisi dengan produk pesaing pada tahap perencanaan produk dan pengembangan, nugget FTP berada diantara nugget Fiesta dan So-Lite. Sehingga perlu adanya pengembangan produk pada nugget FTP jika ingin merebut pasar dan menjadi kompetitor yang terbaik.