

**PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
(QFD) PADA PENINGKATAN MUTU PRODUK *MILK CHOCOLATE* DI WISATA EDUKASI DOESOEN KAKAO,
GLENMORE, BANYUWANGI**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian



ALDA WATA ALIMRONITA

NIM. 2110331016

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

JEMBER

2025

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**PENERAPAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)
PADA PENINGKATAN MUTU PRODUK *MILK CHOCOLATE* DI
WISATA EDUKASI DOESOEN KAKAO, GLENMORE, BANYUWANGI**

Yang disiapkan dan disusun oleh:

ALDA WATA ALIM RONITA

NIM. 2110331016

Skripsi ini telah direvisi dan disetujui oleh dosen pembimbing pada tanggal 27
Februari 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Pembimbing I



Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.
NPK. 1992080512003919

Dosen Pembimbing II



Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T.
NPK. 1994121312009973

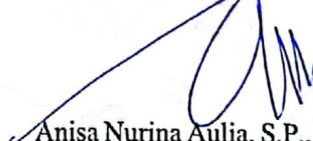
Tim Penguji

Dosen Penguji I



Afan Bagus Mananda, S.TP, M.Sc.
NIDN. 0721039104

Dosen Penguji II





Anisa Nurina Aulia, S.P., M.Sc.
NPK. 1991030511909884

Jember, 27 Februari 2025

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Saptia Prawitasari, S.P., M.P.
NIP. 197305242005012006

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya dan berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan dan masalah ilmiah yang diteliti dan diulas didalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya. tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata pada naskah Skripsi ini dapat dibuktikan tanpa unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Skripsi dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Jember, 27 Februari 2025

Mahasiswa,



Alda Wata Alim Ronita
NIM. 2110331016

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsinya yang berjudul “Penerapan Metode *Quality Function Deployment (QFD)* pada Peningkatan Mutu Produk *Milk Chocolate* di Wisata Edukasi Doesoen Kakao, Glenmore, Banyuwangi”.

Dalam melaksanakan penelitian dan penyusunan skripsi ini, penulis tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Terimakasih penulis ucapkan kepada:

1. Kedua orang tua penulis, Jaroni dan Yulita Larasati dan kakak penulis Altra Amaseta Riciani yang selalu memberikan doa dan memberikan dukungan kepada penulis.
2. Saptya Prawitasari, S.P., M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P., selaku Wakil Dekan Fakultas Pertanian, Univertas Muhammadiyah Jember.
3. Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P., selaku Dosen Pembimbing Utama yang selalu memberikan dorongan dan semangat kepada penulis dan Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T., selaku Dosen Pembimbing Anggota yang tidak pernah berhenti untuk selalu memberi motivasi, dukungan dan waktu yang telah diberikan kepada penulis dan Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis dalam penyempurnaan Skripsi ini.
4. Para dosen Teknologi Industri Pertanian Universitas Muhammadiyah Jember yang telah memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan.
5. Seluruh jajaran PTPN I Regional 5 dan semua pihak yang telah membantu hingga terselesainya penulisan karya tulis ini.
6. Seluruh teman-teman penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Jember, 27 Februari 2025



Alda Wata Alim Ronita
NIM. 2110331016

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
SUMMARY	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Perkembangan Produksi Kakao di Kabupaten Banyuwangi.....	6
2.2 Potensi Pengembangan Produk Hilir Kakao.....	7
2.3 Kualitas Produk Cokelat Batang.....	10
2.4 Atribut Mutu Cokelat Batang	12
2.5 Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	13
2.5.1 <i>House of Quality</i> (HOQ).....	13
2.5.2 Manfaat QFD.....	14
2.6 Penelitian Terdahulu	15
2.7 Kerangka Pemikiran.....	19
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Alat dan Bahan	21
3.2.1 Alat	21
3.2.2 Bahan.....	21

3.3 Tahapan Penelitian	21
3.4 Metode Pengumpulan Data	22
3.5 Metode Analisis Data	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	27
4.1.1 Tujuan Perusahaan.....	27
4.1.2. Visi Misi Perusahaan	28
4.1.3 Struktur Organisasi.....	28
4.2 Analisis Deskriptif Karakteristik Responden	28
4.3 Analisis Tabulasi Silang Karakteristik Responden	31
4.4 Identifikasi Tingkat Kepentingan Konsumen.....	33
4.5 Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Produk dan Kompetitor.....	35
4.6 Penyusunan Parameter Teknis.....	37
4.7 Analisis Matriks Korelasi.....	38
4.8 Analisis Korelasi antar Proses Produksi (Matriks <i>Trade-off</i>)	44
4.9 Penyusunan dan Interpretasi Matriks <i>House of Quality</i>	46
4.10 Analisis dan Perbaikan pada Mutu Produk.....	48
BAB V. PENUTUP.....	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Produksi kakao menurut Kabupaten di Jawa Timur 2022 dan 2023.....	6
Tabel 2.2 Produksi kakao menurut Kecamatan di Banyuwangi 2021 dan 2022....	7
Tabel 2.3 Syarat mutu <i>Milk Chocolate</i> (SNI 7934:2014).....	11
Tabel 3.1 Simbol hubungan kepentingan konsumen dan parameter teknis	25
Tabel 3.2 Simbol nilai hubungan antar parameter teknis	25
Tabel 4.1 Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin.....	29
Tabel 4.2 Karakteristik responden berdasarkan usia.....	29
Tabel 4.3 Karakteristik responden berdasarkan jenis pekerjaan	30
Tabel 4.4 Karakteristik responden berdasarkan seberapa sering membeli.....	31
Tabel 4.5 Tabulasi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	32
Tabel 4.6 Tabulasi silang karakteristik responden berdasarkan jenis usia.....	32
Tabel 4.7 Tabulasi silang karakteristik responden berdasarkan pekerjaan	33
Tabel 4.8 Nilai tingkat kepentingan konsumen.....	34
Tabel 4.9 Atribut mutu tambahan yang disarankan.....	34
Tabel 4.10 Tingkat kepuasan konsumen <i>Milk Chocolate</i> Glen dan kompetitor ...	36
Tabel 4.11 Parameter teknis produk <i>Milk Chocolate</i> Glen	38
Tabel 4.12 Analisis korelasi antar proses produksi.....	45
Tabel 4.13 Rasio perbaikan	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik volume penjualan <i>Milk Chocolate</i> Glen.....	2
Gambar 2.1 <i>House of Quality</i> (HOQ).....	13
Gambar 2.2 Kerangka pemikiran	20
Gambar 3.1 Tahapan penelitian.....	22
Gambar 4.1 Logo PTPN I Regional 5	27
Gambar 4.2 Struktur organisasi.....	28
Gambar 4.3 Diagram alir proses <i>Milk Chocolate</i>	37
Gambar 4.4 Proses <i>steaming</i>	39
Gambar 4.5 <i>Roasting</i>	40
Gambar 4.6 Pemisahan biji dan kulit kakao.....	40
Gambar 4.7 Penghalusan biji kakao.....	41
Gambar 4.8 Mesin <i>conching</i>	41
Gambar 4.9 Proses pencetakan.....	42
Gambar 4.10 Korelasi antar kepentingan konsumen dan parameter teknis	43
Gambar 4.11 <i>House of Quality</i> hasil dari penyusunan dan interpretasi matriks	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian	58
Lampiran 2. Rekapitulasi Data Kuesioner.....	61
Lampiran 3. Dokumentasi Pengambilan Data.....	75
Lampiran 4. Surat Persetujuan Penelitian.....	76

