

**PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN BERBASIS MADU  
UNTUK KONSUMEN REMAJA DENGAN MENGGUNAKAN  
METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)**

---

**HONEY BASED DRINKS PRODUCT DEVELOPMENT FOR TEENAGERS  
USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD) METHOD**

Skripsi

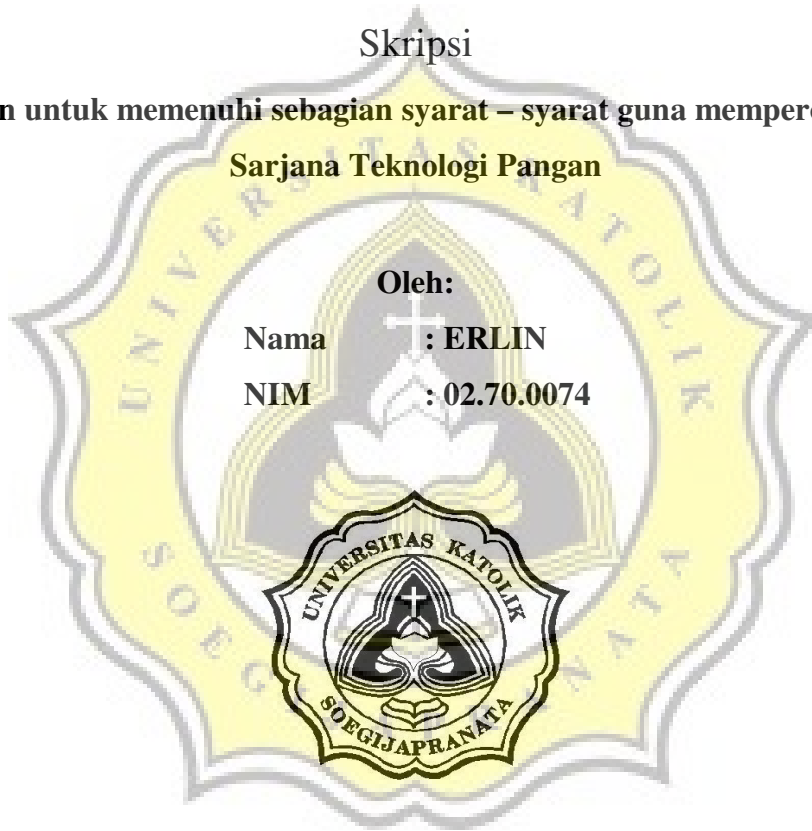
Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat – syarat guna memperoleh gelar

Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

Nama : ERLIN

NIM : 02.70.0074



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2006**

**PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN BERBASIS MADU  
UNTUK KONSUMEN REMAJA DENGAN MENGGUNAKAN  
METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD)**

---

**HONEY BASED DRINKS PRODUCT DEVELOPMENT FOR TEENAGERS  
USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD) METHOD**

**Oleh:**

**ERLIN**

**02.70.0074**

**Laporan ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji pada  
tanggal 20 Oktober 2006**

**Semarang, 20 Oktober 2006**

**Program Studi Teknologi Pangan**

**Fakultas Teknologi Pertanian**

**Universitas Katolik Soegijapranata**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing 1**

**Dekan**

**Prof. Dr. Ir. Budi Widiarnarko, MSc**

**V. Kristina Ananingsih, ST, MSc**

**Dosen Pembimbing 2**

**Dipl-Ing Fifi Sutanto-Darmadi**

## RINGKASAN

Madu adalah bahan makanan alami yang memiliki manfaat yang banyak bagi kesehatan. Madu adalah cairan kental berasa manis, berwarna kuning yang dihasilkan oleh lebah. Sekarang ini, kebanyakan produk minuman berbasis madu yang sudah ada di pasaran masih sangat sederhana. Pengembangan produk baru dari produk madu sangatlah prospektif dan menantang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan produk minuman berbasis madu yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen (siswa-siswi SLTP dan SMU) dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). QFD adalah metode pengembangan produk terstruktur yang diakomodasikan untuk menspesifikasikan keinginan dan kebutuhan konsumen dan menterjemahkan karakteristik produk. Studi ini terdiri dari beberapa komponen meliputi (1) pemetaan dari produk yang eksis (2) survei keinginan dan kebutuhan konsumen (3) konstruksi matrik interaksi berdasarkan metode Delphi (4) konstruksi Rumah Mutu fase 1. Menurut hasil survei dan Delphi, kandidat produk minuman berbasis madu yang akan dikembangkan adalah : (a) produk madu murni dengan suplemen, cair, kuning muda, jernih, tidak berbau, kemasan botol plastik, 250 ml, kuning keemasan, sarang lebah, harga Rp 1.000 – Rp 5.000. (b) produk madu murni dengan buah, kuning kecoklatan, keruh, kemasan tetrapack, 100 ml, kuning lebah, harga Rp 6.000 – Rp 10.000. (c) produk madu murni dengan produk lebah lain, kuning, kemasan sachet, 500 ml, putih, cairan madu, harga Rp 21.000 – Rp 25.000. (d) produk madu murni dengan perasa, kemasan gelas, 50 ml, biru dan harga Rp 11.000 – Rp 15.000. Dari kandidat tersebut produk yang lebih potensial adalah produk madu murni dengan tambahan suplemen (jahe), bentuk cair, jernih dan tidak berbau dengan volume 250 ml (botol plastik), gambar kemasan cairan madu (kuning keemasan) yang dilengkapi dengan informasi nutrisi dan harga Rp 1.000 – Rp 5.000 ini merupakan karakteristik yang disukai oleh panelis. Dalam Rumah Mutu fase 1 yang memiliki hubungan kuat adalah (1) jenis madu dan bahan baku, kekentalan, warna, kejernihan, rasa dan bau. (2) bentuk cair dan bahan baku, kekentalan. (3) warna kuning muda dan bahan baku, warna. (4) penampilan jernih dan bahan baku, kejernihan. (5) rasa manis dan rasa. (6) aroma tidak berbau dan bau. (7) suplemen dan kejernihan, rasa, bau. (8) Ukuran kemasan dan ukuran. (9) warna kemasan dan desain, penampilan kemasan. (10) gambar berhubungan dan desain. (11) informasi dan labeling. (12) harga dan bahan baku. Sedangkan yang memiliki hubungan lemah adalah (1) bentuk cair dan warna, rasa. (2) kuning muda dan rasa. (3) rasa manis dan kekentalan. (4) suplemen dan harga. (5) botol plastik dan labeling. (6) ukuran kemasan dan labelling, *eye catching*. (7) warna, gambar dan *eye catching*.

## SUMMARY

Honey is a natural food stuff with has many benefit for you health. Honey is a sweet and thick liquid with yellowes color produces by bees. At present, several honey based drinks product are already in the market still simple in term of product variation. New product development of honey product is there for very prospective and yet challenges. The aim of this research is to develop honey based drink product that suit consumers needs and want (junior and senior high school students) using Quality Function Deployment (QFD) method. QFD is a structured product development methods which accomodateds wants and needs of consumers and translate them into product characteristic. This study was composed of for component including (1) mapping of the exesting product, (2) survey of consumers need and wants, (3)construction of interaction matric based on a Delphi session, (4) construction of House of Quality phase 1. According to the survey and a Delphi session for candidates of honey based drinks to be developed are (a) pure honey product with supplement, liquid, yellow,clear, odorless,the package is plastic bottle, 250 ml, golden yellow, bees, and price Rp 1,000 to Rp 5,000; (b) pure honey product with fruit, brown yellow, clearless, the package is a tetrapack, 100ml, yellow, bees and price Rp 6,000 to Rp 10,000; (c) pure honey product with bees product, yellow, the package is sachet, 500 ml, white, liquid honey and price Rp 21,000 to Rp 25,000; (d) pure honey product with essens, white, glass package, 50 ml, blue and price Rp 11,000 to Rp 15,000. From this candidates the most potential product can be purposed ie. pure honey product with supplement (ginger, etc), liquid, clear, and odorless with surving volume of 250 ml (plastic bottle) on the packaging image of liquid honey (golden yellow) was purposed completed with nutrition information and price of Rp 1,000 – Rp 5,000 are characteristic favored by panelist. In the House of Quality phase 1 there are strong relation between (1) type of honey and raw material, thickness, color, clearness, taste odor. (2) liquid form and raw material, viscosity. (3) light yellow color and raw material, color. (4) clearness looks and raw material, clearness. (5) sweet taste and taste. (6) odorless and odor. (7) suplement and learness, taste, odor (8) package size and size. (9) color of design and design, packages looks. (10) packages picture and design. (11) information and labeling. (12) price and with raw material. While weak relationship between (1) liquid form and color, taste. (2) light yellow and taste. (3) sweet taste and viscosity. (4) suplement and price. (5) bottle plastic and labelling. (6) package size and labelling, eye cathing. (7) color, picture and eye cathing.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala kasih, karunia, dan penyertaanNya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan skripsi ini dengan judul: PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN MADU UNTUK KONSUMEN REMAJA DENGAN MENGGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD).

Penulisan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana teknologi pangan. Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Namun berkat bimbingan, nasehat, dan dorongan dari beberapa pihak, akhirnya penulis mampu menyelesaikan laporan hingga selesai. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. V. Kristina Ananingsih, ST, Msc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
2. Prof. Dr. Ir. Budi Widiarnarko, MSc selaku Dosen Pembimbing 1.
3. Dipl-Ing Fifi Sutanto-Darmadi selaku Dosen Pembimbing 2.
4. Semua Dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang selama ini telah memberikan ilmu kepada penulis.
5. Keluarga tercinta yang selama ini telah memberikan dukungan baik secara moral dan materi kepada penulis dalam menempuh pendidikan.
6. Yenny, Yoab, Sofa, Mei, Winny, Anita, Pamela, Nova, dan Wulan yang selalu membantu dan memberikan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Semua teman – teman angkatan 2002 yang selama ini telah banyak membantu penulis.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Semoga Tuhan membalas kebaikan seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan bagi penulis dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi adik – adik kelas yang akan datang.

Semarang, Oktober 2006

Penulis

# DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Summary.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	iv
Daftar Tabel.....	v
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Lampiran.....	vii
1. Pendahuluan.....	1
2. Materi dan Metoda.....	8
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	8
2.2. Sampel atau Responden.....	8
2.3. Proses Penelitian.....	9
2.3.1. Survey Pendahuluan.....	10
2.3.2. Identifikasi Keinginan Konsumen.....	10
2.3.3. Pemilihan Kandidat Produk Minuman Madu.....	10
2.3.4. Metode Delphi Untuk Matrik Interaksi.....	10
2.3.5. Metode Delphi Untuk Rumah Mutu fase 1.....	11
2.4. Analisa Data.....	12
3. Hasil Penelitian.....	13
3.1. Peta Produk Minuman Madu .....	13
3.2. Karakteristik Produk yang Diinginkan Konsumen.....	15
3.2.1. Analisa Fisik Produk Minuman Madu.....	15
3.2.2. Analisa Sensoris Produk Minuman Madu.....	17
3.2.3. Analisa Kemasan Produk Minuman Madu.....	19
3.2.4. Harga Produk Minuman Madu.....	24
3.3. Empat Kandidat Karakteristik Produk Minuman Madu .....	24
3.4. Matrik Interaksi.....	27
3.5. Rumah Mutu fase 1.....	30
4. Pembahasan.....	35
5. Kesimpulan dan Saran.....	46
6. Daftar Pustaka.....	48
7. Lampiran.....	50

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produk – produk Minuman Madu di Pasaran.....	13
Tabel 2. Empat Peringkat Teratas Karakteristik Produk Minuman Madu yang Diinginkan Konsumen.....	25
Tabel 3. Kandidat Produk yang Diinginkan Oleh Konsumen.....	27
Tabel 4. Matrik Interaksi Produk Minuman Madu.....	28



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Matrik Interaksi.....	5
Gambar 2. Rumah Mutu.....	6
Gambar 3. Diagram Alir Proses Penelitian.....	9
Gambar 4. Jenis Produk yang Disukai Konsumen.....	15
Gambar 5. Bentuk Produk yang Disukai Konsumen.....	16
Gambar 6. Warna Produk yang Disukai Konsumen.....	16
Gambar 7. Penampilan Produk yang Disukai Konsumen.....	17
Gambar 8. Rasa Produk yang Disukai Konsumen.....	17
Gambar 9. Aroma Produk yang Disukai Konsumen .....	18
Gambar 10. Variasi Produk yang Disukai Konsumen.....	18
Gambar 11. Grafik Suplemen Produk yang Disukai Konsumen.....	19
Gambar 12. Bentuk Kemasan yang Disukai Kosumen.....	19
Gambar 13. Bahan Kemasan Botol yang Disukai Konsumen.....	20
Gambar 14. Bahan Kemasan Gelas yang Disukai Konsumen.....	20
Gambar 15. Bahan Kemasan Sachet yang Disukai Konsumen.....	21
Gambar 16. Bahan Kemasan Tetrapack yang Disukai Konsumen.....	21
Gambar 17. Ukuran Kemasan yang Disukai Konsumen.....	22
Gambar 18. Warna Kemasan yang Disukai Konsumen.....	22
Gambar 19. Gambar Kemasan yang Disukai Konsumen.....	23
Gambar 20. Informasi Kemasan yang Disukai Konsumen.....	23
Gambar 21. Harga Produk.....	24
Gambar 22. Rumah Mutu fase 1.....	31



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Produk

Lampiran 2. Kuesioner Pengembangan Produk Madu

Lampiran 3. Perhitungan Jumlah Responden

Lampiran 4. Hasil Kuesioner

Lampiran 5. Matrik Interaksi

Lampiran 6. Rumah Mutu fase 1

