

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia kuliner sata ini terus berkembang demi menciptakan kepuasan bagi para konsumen. Manusia cepat jenuh akan hal atau rasa yang sama, dengan berharap ditemukannya satu cita rasa baru maupun bentuk yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari segala yang pernah di coba sebelumnya. Tidak hanya dari produk, dengan *trend* yang terus berubah, namun faktor pendukung lain yang berpengaruh pada *image* dari pihak produsen. Sejak dulu, rasa adalah hal paling utama yang dibutuhkan untuk mendapatkan satu kenikmatan tersendiri saat menikmati makanan, hal ini tidak dapat dipungkiri karena makanan adalah kebutuhan utama setiap makhluk hidup. Perkembangan industri kuliner juga berpengaruh pada perkembangan dunia kuliner di indonesia. Begitu banyak industri yang memperkenalkan berbagai konsep baru dalam memproduksi makanan olahan sampai menjadi produk siap saji.

Produk olahan tahu belakangan berkembang cukup pesat, dari bahan dasar Tahu yang sangat digemari masyarakat dari semua tingkat golongan, kemudian banyak muncul jenis – jenis olahan Tahu, Karena respon masyarakat Indonesia terhadap olahan Tahu sangat tinggi, sehingga munculah usaha - usaha olahan Tahu yang cepat berkembang di seluruh wilayah Indonesia. Saat ini hampir semua wilayah di negeri Indonesia terdapat pabrik usaha olahan Tahu. Melihat perkembangan tersebut untuk mengambil hati konsumen tentunya industri tahu

harus melakukan inovasi produk agar dapat bersaing di pasaran, masih banyak penerapan konsep baru dalam melakukan inovasi produk, mulai dari penambahan aneka cita rasa tahu dan aneka bentuk hingga cara pemasaran. Sudah banyak konsep - konsep baru usaha olahan tahu di Indonesia seperti tahu kress, tahu bulat dengan aneka cita rasa, dengan bentuk berbeda dari tahu pada umumnya, hal – hal tersebut langkah yang tepat sebagai solusi bagi industri tahu lainnya, agar dapat bersaing mengambil hati konsumen. Masih banyak industri tahu yang belum melakukan inovasi produknya, salah satunya industri olahan tahu sumedang, kelemahan saat ini produsen tahu sumedang di Batam belum banyak menerapkan inovasi produk khususnya industri tahu sumedang sari rasa belum menerapkan konsep baru terhadap produk tahu sumedang mereka, yang proses olahan tahu sumedang menjadi produk siap saji.

Inovasi produk dan pemasaran produk tahu sumedang yang masih lemah Industri kecil dan menengah dikarakteristikan sebagai industri dengan tingkat pengembangan atau inovasi yang rendah, Belum atau Kurangnya inovasi pengembangan produk, karena minimnya Sumber daya manusia (SDM) dan modal produksi.

UKM sari rasa tahu sumedang yang didirikan oleh Bapak Herdi sejak tahun 2005 dan saat ini produksi tahu sumedang yang dijalankan oleh Bapak Herdi Metode yang digunakan untuk mengidentifikasi masalah adalah metode Quality Function Deployment, dimana konsep ini sebagai system untuk menerjemahkan kebutuhan pelanggan ke dalam persyaratan perusahaan yang memadai pada setiap tahap, dari riset ke desain dan pengembangan produksi, pabrikasi, distribusi,

instalasi, dan pemasaran, penjualan dan layanan terhadap produk Tahu Sumedang Sari Rasa sehingga nantinya produksi tahu sumedang ini dapat dikembangkan melalui inovasi produk dan pemasaran yang lebih baik agar dapat diterima masyarakat luas khususnya masyarakat kota Batam Behara & Chase (1992) dalam Fitzsimmons, Fitzsimmons, dan Bordoloi (1994).

Tahu Sumedang Sari Rasa adalah salah satu UKM Tahu Sumedang yang berada di kota Batam, UKM ini bergerak dalam industri pembuatan Tahu Sumedang yang beralamat di Kav. Sei Pancur, Kel Tanjung Piayu, Kec. Sei Beduk Kota Batam Kepri – Indonesia. Hasil wawancara dan observasi kepada beberapa pelanggan UKM Sari Rasa salah satu permasalahan di Tahu Sumedang Sari Rasa adalah belum adanya inovasi produk olahan tahu sumedang dan cita rasa tahu sumedang lainnya untuk memenuhi kebutuhan konsumen kemudian dari wawancara dan observasi tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa diperlukan inovasi produk olahan tahu sumedang untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen.

Berdasarkan permasalahan yang telah di paparkan peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pengembangan produk tentang pengembangan produk olahan. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN TAHU SUMEDANG PADA UKM SARI RASA DENGAN MENGGUNAKAN METODE QFD (QUALITY FUNCTIOPN DEPLOYMENT)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Mengingat permasalahan yang tertera diatas dalam penelitian ini, maka penulis mengidentifikasi masalah “bagaimana cara pengembangan produk olahan Tahu Sumedang pada UKM Sari Rasa dengan menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*)”

1. Kurangnya kepuasan pelanggan karena belum adanya olahan cita rasa Tahu Sumedang yang lainnya.

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian ini berfokus pada masalah yang telah dirumuskan, maka penelitian ini diberikan batasan dan asumsi sebagai berikut:

1. Obyek penelitian dibatasi pada UKM Sari Rasa yang memproduksi tahu sumedang yang berada di Sei Beduk, Kota Batam.
2. Aspek yang dikaji hanya tentang produk olahan tahu sumedang.
3. Tahap penelitian yang dilakukan tidak sampai pada strategi pemasaran dan pengembangan UKM Sari Rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana menilai permintaan konsumen terhadap pengembangan tahu sumedang?
2. Bagaimana cara mengetahui pengembangan tahu sumedang seperti apa yang diinginkan konsumen?

3. Bagaimana mengetahui pengembangan produk yang sangat penting untuk dilakukan?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui nilai tertinggi dan terendah permintaan konsumen terhadap pengembangan tahu sumedang.
2. Mengetahui pengembangan tahu sumedang seperti apa yang diinginkan konsumen.
3. Mengetahui pengembangan produk yang sangat penting untuk dilakukan.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diambil dari hasil penelitian ini adalah dapat memperkenalkan konsep Quality Function Deployment (QFD) pada usaha kecil dan menengah. Selain itu mengetahui kualitas dan kuantitas seperti cita rasa, dan olahan tahu sumedang yang diinginkan pelanggan.

1.6.1 Aspek Teoritis

Secara teoritis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau masukan pengembangan produk tahu sumedang dan menambah kajian untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan produk yang inovatif agar dapat diterapkan di usaha kecil menengah khususnya di Kota Batam.

1.6.2 Aspek Praktis

1. Bagi Objek Penelitian

Secara praktis, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak yang memproduksi tahu sumedang khususnya UKM Sari Rasa guna mengembangkan usahanya.

2. Bagi Universitas Putera Batam

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam penyajian informasi yang berguna dan dapat dijadikan bahan dasar mengadakan penelitian yang serupa maupun tindak lanjut.