



**Yuli Kusdiarni, Analisis Mutu Produk Dendeng Sapi Aceh Merek Cakradonya (Studi Kasus pada Blangrakal Meatshop – Banda Aceh), dibawah bimbingan M. Syamsul Ma'arif dan Hendri Tanjung**

## RINGKASAN

Pada era globalisasi, persaingan dalam memperebutkan pasar semakin sulit. Hanya industri yang mampu menghasilkan produk-produk berkualitas akan tetap bertahan dan laku di pasaran. Oleh karena itu langkah pertama yang harus dilakukan oleh suatu industri adalah mengetahui terlebih dahulu produk seperti apa yang diinginkan dan dibutuhkan oleh pasar, baru kemudian memproduksi sesuai dengan harapan konsumen dengan syarat produk yang ditawarkan oleh perusahaan harus memiliki daya saing dengan produk perusahaan sejenis.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi atribut-atribut yang penting dimiliki oleh dendeng sapi Aceh yang diperoleh dari konsumen dan pakar, mengidentifikasi atribut-atribut yang dimiliki oleh perusahaan Blangrakal Meatshop dan pesaingnya dalam melakukan spesifikasi kinerja. Kemudian mengidentifikasi trade roof yang berhubungan dengan proses produksi dendeng sapi Aceh dan menganalisis mutu produk dendeng sapi Aceh dan merumuskan alternatif strategi pengembangan produk yang dapat dilakukan oleh Blangrakal Meatshop.

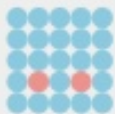
Hasil penelitian menunjukkan bahwa identifikasi atribut yang penting dimiliki oleh dendeng sapi Aceh yang diperoleh dari hasil uji validasi diperoleh 8 (delapan) atribut dendeng sapi Aceh yang menjadi prioritas, yaitu : rasa, aroma, warna, kemudahan memperoleh produk, kemasan/labeling, variasi ukuran kemasan, kepemilikan, dan pelayanan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa atribut yang diharapkan ada dalam produk dendeng sapi Aceh yang disusun berdasarkan prioritas adalah : rasa, aroma, warna, kemasan/labeling, pelayanan, kemudahan mendapatkan produk, variasi kemasan dan kepemilikan.

Spesifikasi kinerja perusahaan yang diperoleh melalui respon dari para pimpinan/pengusaha dendeng sapi Aceh terdiri dari peningkatan kualitas bahan baku, peningkatan kualitas SDM, teknologi pengolahan, teknologi pengemasan, proses penyimpanan, dan promosi/kerjasama dengan distributor. Untuk analisa QFD menunjukkan bahwa kemampuan perusahaan Blangrakal Meatshop dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen secara keseluruhan sudah memuaskan bila dibandingkan dengan 2 (dua) perusahaan pembandingnya. Dan untuk memenuhi harapan tertinggi konsumen yaitu terhadap rasa, maka perusahaan harus melakukan peningkatan kualitas sdm, peningkatan proses pengolahan, dan mengawasi proses pengemasan.

Pengaruh kuat positif terjadi pada peningkatan kualitas bahan baku terhadap teknologi pengolahan; peningkatan kualitas SDM terhadap teknologi pengolahan; peningkatan kualitas SDM terhadap promosi/kerjasama dengan distributor; dan peningkatan teknologi pengemasan terhadap promosi/kerjasama dengan distributor. Hal ini menyatakan bahwa bila salah satu spesifikasi kinerja mengalami peningkatan maka berdampak kuat pada peningkatan spesifikasi kinerja lainnya. Sedangkan pengaruh positif terdapat pada peningkatan kualitas SDM terhadap teknologi pengemasan; peningkatan kualitas SDM terhadap penyimpanan; serta peningkatan teknologi pengolahan dan teknologi pengemasan

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB

Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

terhadap penyimpanan. Hal ini menyatakan bahwa bila salah satu spesifikasi kinerja mengalami peningkatan maka berdampak tidak sekuat pada peningkatan spesifikasi kinerja lainnya.

Target dan rasio spesifikasi kinerja Blangrakal Meatshop untuk penyimpanan dan promosi/kerjasama dengan distributor masih rendah dibanding dengan pesaingnya dengan nilai 5 dan 1,25. Sedangkan keempat spesifikasi kinerja lainnya mempunyai nilai target yang sama dengan pesaing.

Perusahaan Blangrakal Meatshop dapat merealisasikan saran hasil penelitian agar mampu bersaing dengan perusahaan yang sejenis dengan melakukan riset pasar secara berkala untuk mengetahui perubahan keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap atribut dendeng sapi Aceh dan untuk mengetahui kemampuan bersaing dengan perusahaan lain. Blangrakal Meatshop juga harus dapat mempertahankan apa yang telah diraihinya selama ini dan terus melakukan inovasi sehingga produk yang telah memuaskan konsumen tidak hanya dapat memuaskan konsumen secara nyata tetapi juga mampu memuaskan apa yang belum terpikirkan oleh mereka.

Sikap sangat puas konsumen dendeng sapi Aceh merek Cakradonya terhadap atribut dapat membuat mereka loyal, sedangkan sikap puas membuat orang mudah untuk beralih ke perusahaan lain. Mengingat kepuasan konsumen adalah hasil dari gabungan spesifikasi kinerja, maka mengelolanya merupakan variabel yang paling menentukan bagi perusahaan Blangrakal Meatshop agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis.

Mutu dendeng sapi Aceh merek Cakradonya yang mampu memuaskan konsumen merupakan sesuatu yang sangat relatif, kompleks dan senantiasa berkembang. Dengan demikian untuk keberhasilan menghasilkan produk dengan mutu yang baik diperlukan upaya-upaya untuk mengembangkan, mengimplementasikan dan mengendalikannya secara terus menerus, menyeluruh dan terpadu. Hal ini dapat dilakukan dengan terus melakukan kerjasama dengan berbagai pihak, baik itu instansi pemerintah maupun perguruan tinggi juga menjalin kemitraan dengan distributor dan juga konsumen.

Kata Kunci : *Quality Function Deployment, House of Quality, Trade roof, Dendeng Sapi Aceh.*

