

**IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)* UNTUK
MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK “ROTI BANGKIT”
(Studi kasus di Industri Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta)**

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian Persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Teknik
Industri (S.T)



Oleh :

Atikah Hasnawati

12660007

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA**

2016

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ATIKAH HASNAWATI

NIM : 12660007

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Sains dan Teknologi

Menyatakan dengan sesungguhnya dan sejujurnya bahwa skripsi saya yang berjudul : **“IMPLEMENTASI METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT (QFD)* UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK “ROTI BANGKIT”** Adalah asli dari penelitian saya sendiri dan bukan plagiasi hasil karya orang lain, kecuali bagian tertentu yang saya ambil sebagai bahan acuan. Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 13 Desember 2016

Yang menyatakan,



ATIKAH HASNAWATI

NIM. 12660007



SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Hal :

Lamp :

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi Saudara:

Nama : Atikah Hasnawati
NIM : 12660007
Judul Skripsi : Implementasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk "Roti Bangkit" (Studi kasus di Industri Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta)

sudah dapat diajukan kembali kepada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Teknik Industri (S.T).

Dengan ini kami mengharap agar skripsi/tugas akhir Saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqsyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 10 Desember 2016

Pembimbing

Kifayah Amar, Ph.D

NIP. 19740621 200604 2 00 1



PENGESAHAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Nomor : UIN.02/D.ST/PP.01.1/0009/2017

Skrripsi/Tugas Akhir dengan judul : Implementasi Metode Quality Function Deployment (QFD) untuk Meningkatkan Kualitas Produk "Roti Bangkit"(Studi Kasus di Industri Roti Bangkit, Wonocatur,Yogyakarta)

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Atikah Hasnawati

NIM : 12660007

Telah dimunaqasyahkan pada : 21 Desember 2016

Nilai Munaqasyah : A-

Dan dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga

TIM MUNAQASYAH :

Ketua Sidang

Kifayah Amar, Ph.D
NIP.19740621 200604 2 001

Penguji I

Siti Husna AINU Syukri, M.T
NIP.19761127 200604 2 001

Penguji II

Dwi Agustina Kurniawati, S.T.M.Eng.
NIP19790806 200604 2 001

Yogyakarta,3 Januari 2017
UIN Sunan Kalijaga
Fakultas Sains dan Teknologi
Dekan



Dr. Murtono, M.Si.
NIP.19691212 200003 1 001

HALAMAN MOTTO

"Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan"

-QS.AI- Insyirah : 5

"Be yourself and be a good girl in your life"

-mamah

"Jangan pernah menganggap belajar itu suatu kewajiban, tetapi anggaplah ia sebagai suatu kesempatan menyenangkan untuk membebaskan diri dalam mempelajari keindahan alam dan kehidupan. Belajar adalah untuk kebahagiaanmu sendiri dan akan memberikan keuntungan bagi masyarakat tempatmu bekerja nanti"

-Albert Einstein

"A person who never made a mistake never tried anything new"

-Albert Einstein

I dedicate this final project to :

Papah, my hero, my teacher of life

Mamah as my energy life, my twin, my best friend, my everything

My brothers, Yusuf, Aslam, Toha and Zaki

My sister, Esti

My best friends and Industrial Engineering family 2012

The honorable lectures in Industrial Engineering of Sunan Kalijaga University
Yogyakarta

And my partner in crime, Fandi Fadhilo

KATA PENGANTAR



Asslamu'alaikumWr Wb

Alhamdulillah segala puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan studi strata satu dan untuk memperoleh gelar Sarjana di Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Penelitian tugas akhir ini berjudul “Implementasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Roti Bangkit” dengan studi kasus di UKM Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan yang digunakan dalam meningkatkan kualitas Roti Bangkit.

Dapat diselesaikannya laporan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Murtono, M.Si. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

2. Kifayah Amar, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, pembimbing dan orang tua yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan semangat kepada penulis sejak awal penelitian hingga saat ini, sehingga Laporan Penelitian Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
3. Arya Wirabhuana, M.Sc selaku dosen pembimbing akademik.
4. Seluruh dosen – dosen Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga atas segala ilmu pengetahuan dan pengalamannya yang telah diberikan kepada penulis selaku mahasiswa.
5. Bapak Dede selaku pemilik UKM Roti Bangkit yang telah meluangkan waktunya untuk penulis
6. Orang tua penulis yang selalu mendoakan dan mendukung.
7. Sahabat yang selalu memberikan kebahagiaan Luluk, Unta, Reni “*hey kalian, makasih ya buat quality time gila – gila nya haha*”
8. Sahabat gila, alay “*best friend cantik ulalah*” dan nggak tau kenapa bisa ketemu di UIN : Vindy “alay”, Hana “Kyu”, Rima “rempong”, Ruroh “mamak”
9. Sahabat yang selalu ada untuk penulis : Esti, Ayuk “*drama queen*”, Cici, dan Grita “tong”.
10. Sahabat, teman gokil, yang tidak pernah marah, Fitron “Nul”
11. Teman main sekaligus sahabat yang sekalinya bertemu langsung heboh, Mahdi

12. Keluarga Teknik Industri 2012 yang selalu saling bully “walaupun nanti kita pisah, kita harus *meet up* !”
13. Keluarga besar mahasiswa Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga
14. Dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan yang tidak dapat dijabarkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Kritik dan saran yang membangun dapat menyempurnakan penulisan tugas akhir, sehingga dapat bermanfaat bagi kita semua, terutama para praktisi, akademisi, maupun pihak lain yang tertarik pada penelitian serupa. Semoga Allah SWT selalu memberikan kemudahan kepada kita semua. Amin

Wassalammualaikum Wr Wb

Yogyakarta, 2 Desember 2016

Penulis,

Atikah Hasnawati
NIM 12660007

Implementasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk “Roti Bangkit”

(Studi Kasus di Industri Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta)

Atikah Hasnawati

12660007

Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi

Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Kalijaga Yogyakarta

ABSTRAK

Quality Function Deployment (QFD) merupakan suatu metode yang salah satu tujuannya untuk meningkatkan kualitas suatu produk berdasarkan apa yang diinginkan dan dibutuhkan pelanggan. Dari segi pelanggan, kualitas suatu produk merupakan hal yang harus ada di dalam suatu produk, khususnya produk makanan yang memiliki lifetime pendek. Oleh karena itu dilakukan penelitian ini untuk mengetahui atribut apa saja yang dibutuhkan dan diinginkan oleh pelanggan terhadap Roti Bangkit sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk tersebut. Penelitian ini menggunakan QFD hingga fase design deployment. Hasil dari penelitian ini adalah berupa matriks House of Quality yang dihasilkan pada QFD fase 1 dan matriks design deployment pada QFD fase 2. Pada matriks House of Quality menghasilkan 8 karakteristik teknis yang dapat digunakan perusahaan untuk meningkatkan kualitas yaitu kualitas bahan baku (K1), kualitas bahan tambahan (K2), alat proses produksi (K3), penyajian makanan (K4), penggunaan bahan kemasan (K5), pemasaran (K6), desain kemasan (K7), dan kandungan bahan tambahan (K8). Sedangkan pada matriks design deployment dihasilkan 14 part specification yang merupakan hasil breakdown dari karakteristik teknis yaitu target pasar (P1), jangkauan distribusi (P2), promosi (P3), harga (P4), kualitas produk (P5), komposisi desain (P6), dimensi kemasan (P7), porsi roti (P8), tampilan roti (P9), jenis tepung (P10), kualitas gula (P11), kualitas mentega (P12), jumlah telur (P13), dan kualitas isi roti (P14).

Kata kunci : Quality Function Deployment, House of Quality, Design Deployment, Peningkatan Kualitas

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SURAT KEASLIAN SKRIPSI	ii
SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Kualitas	15
2.3 Peningkatan Kualitas	21
2.4 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	22
2.4.1 Rumah Kualitas (<i>House of Quality</i>).....	28
2.4.2 Fase kedua <i>Quality Function Deployment</i>	40

BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Objek Penelitian	41
3.2 Data Penelitian	41
3.3 Metode Pengumpulan Data	43
3.4 Metode Analisis Data	44
3.5 Diagram Alir Penelitian	47
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Gambaran Umum Responden	49
4.2 Analisis Data	49
4.2.1 Penyebaran Kuesioner	49
4.2.2 Uji Validitas dan Reliabilitas	51
A. Uji Validitas <i>Pilot Study</i>	51
B. Uji reliabilitas <i>Pilot Study</i>	56
4.2.3 Identifikasi Jumlah Sampel	58
4.2.4 Pengkodean	59
4.3 Pembentukan Matriks <i>House of Quality</i> QFD Fase 1	60
4.3.1 Penentuan <i>True Customer Needs</i>	60
4.3.2 Pengolahan Matriks Perencanaan	61
4.3.3 Identifikasi Karakteristik Teknis	63
4.3.4 Penentuan Kekuatan Hubungan	64
4.3.5 Penentuan Korelasi antar Karakteristik Teknis	66
4.3.6 Penentuan Matriks Teknis	66
4.4 Pembentukan Matriks <i>Design Deployment</i> QFD Fase 2	71
4.4.1 Penentuan <i>Part Specification</i>	71
4.4.2 Penentuan Kekuatan Hubungan	73
4.4.3 Penentuan Target <i>Part Specification</i> , Tingkat Kesulitan.	73
4.4.4 Penentuan Nilai Kontribusi, Normalisasi Kontribusi, <i>Ranking</i> <i>Part Specification</i>	74
4.5 Pembahasan	77
4.5.1 Pembentukan Matriks HoQ	77
4.5.2 Pembentukan Matriks <i>Design Deployment</i>	82

BAB V PENUTUP	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran	90

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Posisi Penelitian	II-12
Tabel 2.2 Kualitas di Mata Pelanggan	II-18
Tabel 2.3 Beberapa Sasaran atau Tujuan dari QFD	II-26
Tabel 4.1 Hasil Uji Validitas Data Kuesioner 1	IV-52
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas Kuesioner 1 Setelah Penghapusan Item	IV-53
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas Kuesioner 2	IV-54
Tabel 4.4 Hasil Uji Validitas Kuesioner 3	IV-55
Tabel 4.5 Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner 1	IV-56
Tabel 4.6 Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner 2	IV-57
Tabel 4.7 Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner 3	IV-57
Tabel 4.8 Tabel Pengkodean Setiap Atribut	IV-59
Tabel 4.9 Pengolahan Data Kuesioner	IV-61
Tabel 4.10 Matriks Perencanaan	IV-62
Tabel 4.11 Karakteristik Teknis	IV-63
Tabel 4.12 Arah Peningkatan Karakteristik Teknis	IV-64
Tabel 4.13 Nilai Hubungan	IV-65
Tabel 4.14 Skala Tingkat Kesulitan	IV-67
Tabel 4.15 Tingkat Kesulitan	IV-67
Tabel 4.16 Satuan Karakteristik Teknis	IV-68
Tabel 4.17 Target karakteristik Teknis	IV-69
Tabel 4.18 Nilai Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi	IV-70
Tabel 4.19 <i>Ranking</i> Karakteristik Teknis	IV-70
Tabel 4.20 Pemenuhan Target Karakteristik Teknis	IV-71
Tabel 4.21 <i>Part Specification</i> Roti Bangkit	IV-72
Tabel 4.22 <i>Part Specification</i> dari Karakteristik Teknis	IV-72
Tabel 4.23 <i>Direction of Goodness Part Specification</i>	IV-73
Tabel 4.24 Target <i>Part Specification</i> dan Tingkat Kesulitan	IV-74
Tabel 4.25 Nilai Kontribusi dan Normalisasi Kontribusi <i>Part s</i>	IV-75

Tabel 4.26 *Ranking Specification* IV-76
Tabel 4.27 Pemenuhan Target *Part Specification* IV-76



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>The Four Phases of Traditional QFD</i>	II-25
Gambar 2.2 Persyaratan Pelanggan	II-29
Gambar 2.3 Rating Kepentingan Pelanggan	II-30
Gambar 2.4 Rating Pelanggan terhadap Kompetitor	II-31
Gambar 2.5 Deskripsi Teknis	II-32
Gambar 2.6 Arah Peningkatan	II-33
Gambar 2.7 Matriks Hubungan	II-34
Gambar 2.8 Kesulitan Organisasi	II-35
Gambar 2.9 analisis Teknik dari Produk Kompetitor	II-36
Gambar 2.10 Nilai Target untuk Deskriptor Teknis	II-37
Gambar 2.11 Matriks Korelasi	II-38
Gambar 2.12 Kepentingan Absolut	II-39

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada akhir tahun 2015, masyarakat ASEAN khususnya Indonesia harus menghadapi MEA atau sering disebut dengan Masyarakat Ekonomi ASEAN atau AEC yang merupakan bentuk kerjasama antar anggota negara-negara ASEAN. MEA ini akan berdampak pemberlakuan perdagangan bebas di kawasan ASEAN untuk mewujudkan Wawasan ASEAN 2020. Kegiatan ini mewajibkan setiap negara untuk mempersiapkan sumber daya manusia yang terampil, kompetitif dan produk/ jasa yang dapat bersaing dengan negara lain di kawasan Asia Tenggara.

Adanya MEA ini merupakan tantangan bagi sektor usaha kecil menengah UKM dan UMKM untuk bersaing dan dapat dijadikan peluang bagi sektor tersebut untuk mengembangkan usahanya. Maraknya persaingan ini mengakibatkan dua dampak pada perekonomian di Indonesia yaitu perusahaan besar akan maju dan industri kecil akan menghilang. Oleh karena itu inovasi produk pada UKM sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing.

Tabel 1.1. Jumlah UMKM di Indonesia tahun 2009 – 2013

Jenis Usaha	Jumlah UMKM (unit)				
	2009	2010	2011	2012	2013
usaha mikro	52.176.771	53.504.416	54.449.969	55.856.176	57.189.393
Usaha kecil	546.643	548.397	602.195	629.418	654.222
Usaha Menengah	41.336	42.008	4.428	48.997	52.106

Sumber : Pengolahan data Primer BPS, Kementerian koperasi dan UKM (2009-2013)

Tabel diatas menunjukkan perkembangan UMKM di Indonesia setiap tahunnya, dari tahun 2009 hingga 2013. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa terjadi kenaikan yang signifikan pada setiap jenis usaha, baik usaha mikro,kecil maupun menengah setiap tahun. Semakin banyak jumlah UKM di Indonesia maka semakin tinggi pula tingkat persaingan bisnis suatu perusahaan untuk mempertahankan eksistensi produk yang dihasilkan.

Industri Roti Bangkit merupakan salah satu UKM di Indonesia yang bergerak di bidang pengolahan pangan di Yogyakarta yang memproduksi Roti Isi. Industri ini memproduksi 4 varian rasa roti isi yaitu coklat, stroberi, moka dan coklat kacang. Industri ini memiliki 14 pekerja tetap dengan pembagian shift pada proses produksinya yaitu bagian membuat adonan, bagian oven dan bagian pengemasan produk jadi. Industri ini masih menerapkan sistem tradisional pada penentuan jumlah produk yang akan diproduksi dan menentukan jenis rasa apa yang akan menjadi varian rasa barunya tanpa melihat beberapa aspek produksi dan dampaknya. Sebelum melakukan penelitian, peneliti melakukan studi pendahuluan dengan mengambil data produksi 3 bulan terakhir dari bulan Maret – Mei 2016. Data tersebut meliputi data rata – rata kapasitas produksi, jumlah roti yang diangkut pedagang, sisa produk, dan jumlah cacat produk. Pada data rata – rata kapasitas produksi tiap bulannya berturut – turut mengalami penurunan yaitu 12.841,81 ; 10.597,65 ; 10.968,76.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa keinginan pelanggan selalu berubah – ubah dengan trend menurun dari bulan Maret sampai dengan Mei 2016. Keinginan pelanggan yang berubah – ubah mengakibatkan produk roti isi bangkit kurang diminati dari segi bentuk, rasa, ukuran dan kemasan roti. Selain itu, dapat kita lihat pada produksi harian yang mengalami penurunan, biasanya memproduksi setiap hari dalam seminggu, sekarang hanya dapat memproduksi 3-4 hari dalam seminggu. Adanya industri besar dengan jenis produk yang sama menjadikan Industri Roti Bangkit jarang diminati pelanggan. Oleh karena itu kegiatan peningkatan kualitas sangat diperlukan pada industri ini dengan melakukan *diversifikasi* pada produknya sesuai dengan apa yang diinginkan pelanggan dengan memperhatikan dan mempertimbangkan keadaan perusahaan.

Upaya peningkatan kualitas merupakan suatu kegiatan atau strategi perusahaan untuk meningkatkan kualitas dari produk yang diproduksi oleh perusahaan dengan menghasilkan produk dengan bentuk dan fungsi yang lebih banyak dan diminati oleh pelanggan. Upaya peningkatan kualitas ini mengharuskan perusahaan untuk melakukan suatu terobosan baru seperti *redesain* produk atau melakukan inovasi pada produk barunya sehingga produk yang dihasilkan dapat bertahan dan tetap diminati oleh pelanggan. Untuk mengetahui hal apa saja yang dibutuhkan dan diinginkan oleh pelanggan, perusahaan melakukan kegiatan *me-list* hal apa saja yang diinginkan pelanggan atau biasa disebut dengan *voice of customers (VOC)* dengan menggunakan tools atau pendekatan peningkatan kualitas. Salah

satunya yaitu menggunakan *Quality Function Deployment (QFD)* untuk mengetahui apa saja yang diinginkan oleh pelanggan terhadap produknya.

Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)* hingga pada fase *Design Deployment*. QFD menurut Ficalora dan Cohen (2010) merupakan metode untuk produk terstruktur atau perencanaan pelayanan dan pengembangan yang memungkinkan suatu tim pengembangan untuk menentukan dengan jelas apa yang pelanggan inginkan dan butuhkan, dan kemudian menilai atau mengevaluasi setiap produk yang diusulkan atau kemampuan layanan sistematis dalam hal dampaknya karena memenuhi kebutuhan pelanggan tersebut. QFD fase 1 atau biasa disebut dengan rumah kualitas atau HoQ (*House of Quality*) digunakan untuk mengetahui hal apa saja yang diinginkan pelanggan tentang produk Roti Bangkit sehingga didapatkan atribut yang dapat meningkatkan kualitas dari produk tersebut.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi di Industri roti Bangkit, judul dari penelitian ini adalah **“Implementasi Metode *Quality Function Deployment (QFD)* Untuk Meningkatkan Kualitas Produk “Roti Bangkit”**

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi di Industri Roti Bangkit dapat dirumuskan “Bagaimana meningkatkan kualitas Roti Bangkit sesuai dengan keinginan pelanggan sehingga mampu bersaing dengan industri lainnya?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan terhadap produk Roti Bangkit.
2. Menentukan atribut – atribut yang menjadi *important rating*.
3. Menentukan atribut *part* untuk mengembangkan Roti Bangkit yang sesuai dengan harapan pelanggan.
4. Menyusun matriks perencanaan untuk mengetahui tindakan apa yang akan dilakukan perusahaan untuk meningkatkan kualitas Roti Bangkit

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana cara meningkatkan kualitas dan pengaruhnya bagi perusahaan.
2. Untuk mengetahui posisi industri Roti Bangkit terhadap pesaing.
3. Untuk memberikan masukan kepada perusahaan.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Responden merupakan pelanggan tetap roti Bangkit dan pelanggan yang pernah mengonsumsi roti Bangkit minimal 1 (satu) kali dalam 3 bulan terakhir.

2. Data produksi yang digunakan yaitu data produksi 3 bulan terakhir, Maret – Mei 2016.
3. Penelitian ini hanya berfokus pada pengembangan / *diversifikasi* Roti Bangkit.
4. Penggunaan QFD hanya sampai pada fase 2 yaitu penyusunan matriks *Design Deployment*.
5. Penelitian dilakukan pada Roti Bangkit sebagai objek utama dan Sari Roti sebagai objek pembanding.
6. Penelitian yang dilakukan tidak meneliti dan mempertimbangkan besaran biaya yang dikeluarkan oleh UKM dalam meningkatkan kualitas dari Roti Bangkit.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam memberikan gambaran jelas terhadap isi dari penelitian yang dilakukan maka disusunlah sistematika penulisan tentang informasi mengenai materi dan hal – hal yang dilakukan penulis dan dibahas tiap – tiap bab.

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini terdapat latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi penelitian terdahulu yang memuat posisi penelitian, pengertian kualitas, peningkatan kualitas dan *Quality Function Deployment* (QFD).

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang tempat dan objek penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, metode analisis data dan kerangka penelitian.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang analisis data dari kuesioner yang didapatkan diolah dengan menggunakan SPSS dan Ms.Excel untuk mendapatkan validitas dan reliabilitas data, identifikasi jumlah sampel, pembentukan matriks QFD *House of Quality*, pembentukan matriks QFD fase 2, dan pembahasan hasil pengolahan dan analisis.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi kesimpulan dari penelitian yang dilakukan, dan saran peneliti terhadap objek penelitian khususnya UKM Roti Bangkit dalam meningkatkan kualitas produknya.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pengolahan dan analisis yang telah dilakukan untuk meningkatkan kualitas Roti bangkit dengan menggunakan QFD hingga fase 2, menghasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Salah satu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan terhadap Roti Bangkit. Atribut yang paling dominan setelah dilakukan analisis dengan menggunakan QFD fase 1 yaitu berfokus pada rasa, tekstur, porsi dan harga pada roti yang akan berdampak pada karakteristik teknik pemasaran (K6).
2. Pada matriks *House of Quality (HOQ)* QFD fase 1 dihasilkan atribut – atribut yang menjadi karakteristik teknis yang dibutuhkan perusahaan untuk meningkatkan kualitas Roti Bangkit. 8 karakteristik teknis tersebut adalah kualitas bahan baku (K1), kualitas bahan tambahan (K2), alat proses produksi (K3), penyajian makanan (K4), penggunaan bahan kemasan (K5), pemasaran (K6), desain kemasan (K7), dan kandungan bahan tambahan (K8).
3. Atribut *part specification* yang diperoleh dari matriks *design deployment* QFD fase 2 dengan menurunkan karakteristik teknis yang terpilih yaitu target pasar (P1), jangkauan distribusi (P2), promosi (P3), harga (P4), kualitas produk (P5), komposisi desain (P6), dimensi kemasan (P7), porsi

roti (P8), tampilan roti (P9), jenis tepung (P10), kualitas gula (P11), kualitas mentega (P12), jumlah telur (P13), dan kualitas isi roti (P14).

4. Tindakan yang akan dilakukan oleh perusahaan untuk meningkatkan kualitas Roti Bangkit dapat dilihat pada tabel 4.26 yang merupakan *ranking part specification* yang telah diolah dan dianalisis berdasarkan rating yang diberikan oleh pelanggan terhadap Roti Bangkit. Pemberian *ranking* ini memudahkan perusahaan untuk mengetahui hal apa yang harus diprioritaskan terlebih dahulu untuk meningkatkan kualitas Roti Bangkit.

5.2. Saran

Adapun saran yang diberikan terkait objek penelitian adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini berbasis pada keinginan dan kebutuhan pelanggan terhadap Roti Bangkit sehingga hasil penelitian dapat dijadikan acuan peningkatan kualitas bagi UKM Roti Bangkit. Pada hasil akhir diperoleh *part specification* yang dapat digunakan perusahaan untuk meningkatkan kualitas produknya yaitu pada aspek target pasar (P1). UKM Roti Bangkit perlu menentukan target pasar yang ingin dituju sehingga produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan. Target pasar dapat ditentukan berdasarkan segmentasi pembeli dan posisi pesaing dan UKM Roti Bangkit di mata pelanggan.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dikarenakan objek penelitian yaitu Roti Bangkit sangat luas cakupannya selain pada produk Roti Bangkit

yaitu pada kemasan roti yang sangat menunjang peningkatan kualitas UKM Roti bangkit

3. Pada manajemen UKM Roti Bangkit perlu adanya penetapan kemasan Roti dalam beberapa tahun ke depan, bukan sesuai dengan rasa bosan pemilik terhadap kemasan.
4. Penelitian selanjutnya dapat dilanjutkan sampai QFD 3 fase sehingga dapat diimplementasikan pada proses produksi di UKM Roti Bangkit.



DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, Qurrata., Deoranto, Panji dan Effendi, Mas'ud. 2015. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Keripik Kentang Gizi Food Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). Jurnal FTP. Malang: Universitas Brawijaya.
- Budiasih, Ayu J. 2012. Penerapan Metode Fuzzy – QFD untuk Peningkatan Kualitas Produk Dodol Rumput Laut Sebelum Proses Pemasaran. Jurnal Teknik Industri. Surabaya : ITS.
- Brief, P. 2012. *Quality Function Deployment*. Creative Industries Research Institute.
- Costa, A.I.A., Dekker, M dan Jongen, W.M.F. 2001. *Quality Function Deployment in Food Industry : A Review*. Departement of Agrotecnology and Food Sciences. Netherland : Wageningen University.
- Feigenbaum, A.V. 1992. *Kendali Mutu Terpadu Edisi Ketiga*. Jakarta : Erlangga.
- Ficalora dan Cohen. 2010. *Quality Function Deployment and Six Sigma A QFD Handbook Second Edition*. United States: Pearson Education, Inc.
- Gasperrsz, Vincent. 2001. *Total Quality Management*. Jakarta : Gramedia.
- Jaelani, Evan. 2012. “Perencanaan dan Pengembangan Produk dengan *Quality Function Deployment* (QFD)”. Jurnal Sains Manajemen & Akuntansi. Vol iv (1).
- Joefatha, Eliza A. 2015. Peningkatan Kualitas Produk Kripik Sambal Stroberi pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Rizqia dengan Menggunakan Metode

Quality Function Deployment. Skripsi Universitas Telkom : Repository Telkomunikasi.

Kotler, Philip. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga.

Meidasari.,Shofi,Dewi dan Bachtiar,Iyan. 2015. Usulan Desain Produk Sepatu Pantofel Wanita dengan Pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) di CV. Madas. Prosiding Penelitian SPeSIA 2015.

Purnomo,Hari.2004.*Pengantar Teknik Industri*. Yogyakarta:Graha Ilmu.

Ramadhani,Dian.2014.Analisis Kinerja UKM Pengolahan Keripik Pisang di Bandar Lampung dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*. Skripsi Teknologi Industri. Depok : Universitas Gunadarma.

Risti, Anggraini. 2012. Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) dalam Upaya Peningkatan Kualitas pada Jadah Tempe Mbah Carik Kaliurang. Skripsi Manajemen Ekonomi. Yogyakarta :UII.

Rosa, Syaifani Elma.,Hidayat,Arif dan Ikasari,Dhita Morita.2013. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Kebab dengan Metode Kano. Jurnal FTP. Malang : Universitas Brawijaya.

Suharjanti. 2014. Analisis Validitas dan Reliabilitas dengan Skala Likert Terhadap Pengembangan SI/TI dalam Penentuan Pengambilan Keputusan Penerapan Strategic Planning pada Industri Garmen. Prosiding Seminar Nasional. Manajemen Informatika. Jakarta : BSI.

A.Koeswara. Manajemen Operasi Sari Roti

https://www.akademia.edu/8964074/Manajemen_Operasi_Sari_Roti diakses pada tanggal 20 Oktober 2016 pukul 18.40 wib.

Laporan Tahunan 2015 Sari Roti. PT. Nippon Indosari Corpindo,Tbk. http://www.sariroti.com/0_repository/AR%20SARIROTI%202015.pdf diakses pada tanggal 20 Oktober 2016 pukul 18.35 wib.

Perkembangan UMKM di Indonesia. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1322> diakses pada tanggal 24 November 2016 pukul 01.00 Wib.

Rustamaji,Army Cahaya Putra. Manajemen Operasional. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta. <http://dokumen.tips/dokuments/manajemen-operasi-sari-roti.html> diakses pada tanggal 12 November 2016 pukul 13.01 wib.

KUESIONER

PENGEMBANGAN PRODUK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS ROTI BANGKIT

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan penelitian Tugas Akhir yang berjudul “Implementasi Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Roti Bangkit” dengan studi kasus pada Industri UKM Roti Bangkit, Wonocatur, Yogyakarta. Maka Saya selaku peneliti, mahasiswi Program Studi Teknik Industri, UIN Sunan Kalijaga, memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/I meluangkan waktu untuk menjawab pertanyaan dalam kuesioner ini. Jawaban yang anda berikan akan sangat bermanfaat bagi penelitian saya, yang selanjutnya akan menjadi masukan yang bermanfaat bagi UKM Roti Bangkit.

Demikian surat permohonan ini. Atas kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/I untuk mengisi kuesioner ini, saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya,

Atikah Hasnawati

NIM 12660007

KUESIONER 1

Penilaian Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Roti Bangkit

Setiap responden hanya diberi kesempatan memilih 1 (satu) jawaban. Adapun makna angka adalah sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Memuaskan (STM)
- 2 = Tidak Memuaskan (TM)
- 3 = Cukup Memuaskan (CM)
- 4 = Memuaskan (M)
- 5 = Sangat Memuaskan (SM)

Mohon berikan tanda (v) pada jawaban yang Anda pilih pada penilaian terhadap kepuasan pelanggan

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
	Produk					
1	Rasanya enak					
2	Varian rasa banyak					
3	Tekstur Roti lembut					
4	Porsi Roti mengenyangkan					
5	Bentuk roti menarik					
6	Warna Roti menarik					
7	Penyajian Roti menggugah selera makan					
8	Tidak mengandung bahan pengawet					
9	Tidak mengandung bahan tambahan kimia berbahaya					
	Harga					
10	Harga sesuai dengan rasa dan lezatan					
11	Harga terjangkau semua kalangan					
12	Harga kompetitif dengan produk lain					
	Kemasan					
13	Desain kemasan menarik					
14	Komposisi bahan lengkap					
15	Tanggal kadaluarsa					
16	Pemilihan warna kemasan					
17	Terdapat nomer izin PIRT/BPOM RI pada kemasan					

KUESIONER 2

Penilaian Tingkat Kepentingan Responden Terhadap Roti Bangkit

Setiap responden hanya diberi kesempatan memilih 1 (satu) jawaban. Adapun makna angka adalah sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Penting (STP)
- 2 = Tidak Penting (TP)
- 3 = Cukup Penting (CP)
- 4 = Penting (P)
- 5 = Sangat Penting (SP)

Mohon berikan tanda (v) pada jawaban yang Anda pilih pada penilaian terhadap kepuasan pelanggan

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
	Produk					
1	Rasanya enak					
2	Varian rasa banyak					
3	Tekstur Roti lembut					
4	Porsi Roti mengenyangkan					
5	Bentuk roti menarik					
6	Warna Roti menarik					
7	Penyajian Roti menggugah selera makan					
8	Tidak mengandung bahan pengawet					
9	Tidak mengandung bahan tambahan kimia berbahaya					
	Harga					
10	Harga sesuai dengan rasa dan kelezatan					
11	Harga terjangkau semua kalangan					
12	Harga kompetitif dengan produk lain					
	Kemasan					
13	Desain kemasan menarik					
14	Komposisi bahan lengkap					
15	Tanggal kadaluarsa					
16	Pemilihan warna kemasan					
17	Terdapat nomer izin PIRT/BPOM RI pada kemasan					

KUESIONER 3

Penilaian Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Roti Sari Roti

Setiap responden hanya diberi kesempatan memilih 1 (satu) jawaban. Adapun makna angka adalah sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Memuaskan (STM)
- 2 = Tidak Memuaskan (TM)
- 3 = Cukup Memuaskan (CM)
- 4 = Memuaskan (M)
- 5 = Sangat Memuaskan (SM)

Mohon berikan tanda (v) pada jawaban yang Anda pilih pada penilaian terhadap kepuasan pelanggan

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
	Produk					
1	Rasanya enak					
2	Varian rasa banyak					
3	Tekstur Roti lembut					
4	Porsi Roti mengenyangkan					
5	Bentuk roti menarik					
6	Warna Roti menarik					
7	Penyajian Roti menggugah selera makan					
8	Tidak mengandung bahan pengawet					
9	Tidak mengandung bahan tambahan kimia berbahaya					
	Harga					
10	Harga sesuai dengan rasa dan lezatan					
11	Harga terjangkau semua kalangan					
12	Harga kompetitif dengan produk lain					
	Kemasan					
13	Desain kemasan menarik					
14	Komposisi bahan lengkap					
15	Tanggal kadaluarsa					
16	Pemilihan warna kemasan					
17	Terdapat nomer izin PIRT/BPOM RI pada kemasan					

Lampiran

Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner 1

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	35	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	35	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.833	.828	17

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Q1	3.3429	.72529	35
Q2	3.1429	.69209	35
Q3	2.8286	.74698	35
Q4	2.8000	.96406	35
Q5	2.7714	.64561	35
Q6	2.9714	.82197	35
Q7	2.9429	.72529	35
Q8	3.2571	.85209	35
Q9	3.4286	.77784	35
Q10	3.6000	.81168	35

Q11	4.1714	.82197	35
Q12	3.6571	1.08310	35
Q13	2.5714	.55761	35
Q14	2.8000	.71948	35
Q15	1.5429	.50543	35
Q16	2.4857	.88688	35
Q17	3.8857	1.02244	35

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Q1	48.8571	45.420	.450	.566	.824
Q2	49.0571	45.408	.477	.731	.823
Q3	49.3714	43.240	.666	.810	.812
Q4	49.4000	42.953	.511	.588	.820
Q5	49.4286	46.546	.383	.590	.827
Q6	49.2286	45.240	.400	.859	.826
Q7	49.2571	45.491	.442	.772	.824
Q8	48.9429	44.761	.426	.753	.825
Q9	48.7714	44.299	.525	.751	.820
Q10	48.6000	45.894	.344	.716	.829
Q11	48.0286	45.440	.381	.818	.827
Q12	48.5429	42.138	.500	.796	.821
Q13	49.6286	47.240	.364	.650	.828
Q14	49.4000	46.188	.372	.648	.828
Q15	50.6571	49.820	.037	.551	.840
Q16	49.7143	44.563	.422	.742	.825
Q17	48.3143	41.339	.605	.755	.813

Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner 1 Setelah Penghapusan Item

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	35	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	35	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.840	.841	16

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Q1	3.3429	.72529	35
Q2	3.1429	.69209	35
Q3	2.8286	.74698	35
Q4	2.8000	.96406	35
Q5	2.7714	.64561	35
Q6	2.9714	.82197	35
Q7	2.9429	.72529	35
Q8	3.2571	.85209	35
Q9	3.4286	.77784	35
Q10	3.6000	.81168	35
Q11	4.1714	.82197	35
Q12	3.6571	1.08310	35

Q13	2.5714	.55761	35
Q14	2.8000	.71948	35
Q16	2.4857	.88688	35
Q17	3.8857	1.02244	35

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Q1	47.3143	44.987	.443	.564	.831
Q2	47.5143	45.022	.465	.731	.830
Q3	47.8286	42.852	.655	.799	.820
Q4	47.8571	42.538	.505	.569	.828
Q5	47.8857	45.987	.390	.567	.834
Q6	47.6857	44.869	.388	.855	.834
Q7	47.7143	44.916	.450	.770	.831
Q8	47.4000	44.365	.417	.748	.833
Q9	47.2286	43.829	.523	.749	.827
Q10	47.0571	45.232	.360	.701	.836
Q11	46.4857	44.610	.413	.802	.833
Q12	47.0000	41.588	.505	.791	.828
Q13	48.0857	46.669	.373	.588	.835
Q14	47.8571	45.714	.369	.630	.835
Q16	48.1714	44.264	.404	.733	.834
Q17	46.7714	40.652	.623	.742	.819

Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner 2

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	35	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	35	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.909	16

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Q1	4.4571	.70054	35
Q2	3.8571	.73336	35
Q3	4.1429	.69209	35
Q4	3.6857	.75815	35
Q5	3.6571	.68354	35
Q6	3.4857	.74247	35
Q7	3.9714	.74698	35
Q8	4.3714	.73106	35
Q9	4.4857	.70174	35

Q10	4.1143	.79600	35
Q11	4.2286	.87735	35
Q12	4.0000	.93934	35
Q13	3.6000	.73565	35
Q14	3.7143	.75035	35
Q16	3.4286	.81478	35
Q17	4.5429	.70054	35

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Q1	59.2857	54.151	.761	.899
Q2	59.8857	57.163	.432	.909
Q3	59.6000	55.071	.676	.901
Q4	60.0571	55.055	.610	.903
Q5	60.0857	56.963	.490	.907
Q6	60.2571	55.314	.600	.903
Q7	59.7714	55.358	.591	.904
Q8	59.3714	53.887	.752	.899
Q9	59.2571	54.197	.755	.899
Q10	59.6286	54.534	.623	.903
Q11	59.5143	53.963	.602	.903
Q12	59.7429	56.314	.376	.913
Q13	60.1429	55.655	.573	.904
Q14	60.0286	56.029	.525	.906
Q16	60.3143	55.634	.510	.906
Q17	59.2000	54.812	.693	.901

Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner 3

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	35	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	35	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.953	16

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
Q1	4.0571	.90563	35
Q2	4.1429	.97446	35
Q3	3.9143	1.01087	35
Q4	3.2857	.92582	35
Q5	3.3714	.94202	35
Q6	3.4571	.95001	35
Q7	3.6000	.81168	35
Q8	3.5143	1.03955	35
Q9	3.5143	1.03955	35
Q10	3.6286	1.05957	35
Q11	3.1714	.98476	35

Q12	3.5143	.74247	35
Q13	3.4857	1.06747	35
Q14	3.5143	.88688	35
Q16	3.6571	1.05560	35
Q17	4.1143	1.05081	35

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Q1	53.8857	123.516	.825	.948
Q2	53.8000	123.576	.758	.949
Q3	54.0286	121.323	.835	.948
Q4	54.6571	125.879	.684	.951
Q5	54.5714	124.899	.720	.950
Q6	54.4857	124.375	.739	.950
Q7	54.3429	126.173	.774	.949
Q8	54.4286	121.017	.824	.948
Q9	54.4286	122.017	.777	.949
Q10	54.3143	121.869	.767	.949
Q11	54.7714	130.652	.414	.956
Q12	54.4286	132.429	.466	.954
Q13	54.4571	120.432	.827	.948
Q14	54.4286	126.311	.694	.950
Q16	54.2857	121.151	.804	.948
Q17	53.8286	122.558	.743	.950

	Target pasar	Jangkauan distribusi	Promosi	Harga	Kualitas produk	Komposisi desain	Dimensi kemasan	Porsi roti	Tampilan roti	Jenis tepung	Kualitas gula	Kualitas mentega	Jumlah telur	Kualitas isi roti	Normalisasi kontribusi
Pemasaran	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙						0.405
Desain kemasan	⊙		⊙	⊙		⊙	⊙		⊙						0.145
Penyajian makanan	⊙		⊙	⊙	⊙	⊙		⊙	⊙						0.108
Kualitas bahan baku	⊙		⊙	⊙	⊙			⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		0.101
Kualitas bahan tambahan	⊙		⊙	⊙	⊙									⊙	0.098
Target	segmentasi pembeli Yogya & Semarang	brand mudah diingat	terjangkau dan sesuai	Kualitas grade A	eye catching	sesuai varian & dimensi	sesuai harga	eye catching	kualitas grade A	kualitas grade A	kualitas grade A	sesuai jenis tepung	kualitas grade A		
Tingkat kesulitan	4	3	4	2	3	4	2	3	4	3	3	3	3	3	
Nilai kontribusi	7.713	3.645	5.372	6.255	6.408	5.922	2.52	4.617	6.831	0.909	0.909	0.909	0.909	0.882	
normalisasi kontribusi	0.143	0.068	0.100	0.116	0.119	0.110	0.047	0.086	0.127	0.017	0.017	0.017	0.017	0.016	
Ranking	1	8	6	4	3	5	9	7	2	10	11	12	13	14	



Gambar 1. Tampilan produk Roti Bangkit

CURRICULUM VITAE



Data Pribadi

Nama : Atikah Hasnawati
Tempat, Tanggal lahir : Bandung , 23 April 1994
Alamat : Jomblangan, Rt 04a Rw 31 Banguntapan, Bantul,
Yogyakarta 55198
HP : 08560 237 237 4
Email : atikahhasnawati@gmail.com

Riwayat Pendidikan

No	Instansi	Periode
1.	TK islam, Bandung	1998 – 1999
2.	TK ABA Wonocatur	1999 – 2000
3.	SDN Jomblangan	2000 – 2003
	SDN Gentra Masekdas I , Bandung	2003 – 2004
4.	SDN 6 Banjaran, Bandung	2004 – 2006
5.	SMPN 1 Banjaran, Bandung	2006 – 2007
6.	SMPN 2 Piyungan, yogyakarta	2007 – 2009
7.	SMAN 1 Banguntapan, Yogyakarta	2009 – 2012
8.	UIN Sunan Kalijaga Yk	2012 – sekarang

Organisasi / Kegiatan

Nama organisasi	ssJabatan
PMR	Anggota
HIMA Teknik Industri	Anggota divisi PWK
IMTI Yogyakarta	Koor Infopers

Hobi

1. Menulis di blog (blogging)
2. Jalan jalan (makan-makan, mencari wisata alam)
3. Mendengarkan musik
4. Membaca buku