

ABSTRAK

Pertumbuhan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Indonesia sangat pesat, khususnya dibidang industri makanan. Dodol GuavaGua merupakan salah satu produk makanan yang dibuat dari olahan jambu biji. UKM Barokah Alam saat ini belum mampu memperluas pasar karena terkendala oleh rendahnya kualitas produk yang dikeluhkan dari beberapa pelanggan. Oleh karena itu, UKM Barokah Alam melakukan peningkatan kualitas produk Dodol GuavaGua untuk menjadikan keunggulan bagi UKM.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi peningkatan kualitas produk berdasarkan 12 *true customer needs*. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode QFD merupakan salah satu teknik yang dapat menerjemahkan kebutuhan pelanggan ke dalam karakteristik produk dengan mempertimbangkan kemampuan UKM untuk mewujudkannya. Metode QFD dilakukan dengan menggunakan dua tahapan. Tahap pertama yaitu *House of Quality* untuk menentukan karakteristik teknis prioritas. Tahap kedua yaitu QFD iterasi dua untuk menentukan prioritas *critical part*.

Rekomendasi yang dibuat adalah perumusan tahap proses pembuatan dan pemasakan adonan, penentuan bahan utama adonan, jumlah bahan perisa, takaran bahan perisa, media untuk pengumpulan *feedback*, warna utama pada kemasan, jenis media promosi, penggunaan jenis pemanis, peningkatan faktor standar proses penggunaan perisa, faktor standar elemen pada kemasan, perumusan poin evaluasi pada *feedback* pelanggan, jumlah toko terkemuka yang menjual produk dodol GuavaGua, dan penetapan waktu promosi.

Kata Kunci: *Quality Function Deployment, true customer needs, Dodol GuavaGua*