

## ABSTRAK

Di eraglobalisasi seperti sekarang, zaman semakin berkembang dan modern. Pada umumnya masyarakat memilih untuk menjadi *businessman* dan membuka pasarnya sendiri atau usaha sendiri yang disebut dengan Usaha Kecil Menengah (UKM). Roffee's Melty Pudding merupakan satu diantara banyak UKM di Bandung yang memiliki potensi dalam menggerakkan kegiatan perekonomian masyarakat. Roffee's Melty Pudding menjual 11 varian rasa pudding yang terdiri dari *choco caramel, vanilla blue, mango, green tea, taro, cheddar cheese, bubble gum, lychee, cotton candy, creme brulee, dan thai tea*. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi atribut pudding *Thai Tea* ROFFEE'S yang dapat ditingkatkan dan dikembangkan sesuai urutan prioritas untuk mencapai kepuasan konsumen ROFFEE'S.

Langkah pertama yang dilakukan adalah memperoleh *true customer needs*. Data tersebut kemudian diidentifikasi menjadi karakteristik teknis. Selanjutnya, setiap karakteristik teknis dinilai keterkaitannya dalam *House of Quality* (HoQ) yang menjadi tahap *Quality Function Deployment* (QFD). Metode QFD dapat membantu memprioritaskan kebutuhan *user* yang dapat dikembangkan sesuai kemampuan ROFFEE'S. Tahap selanjutnya adalah pengembangan konsep dengan membuat konsep-konsep alternatif baru yang nantinya akan dipilih oleh tim pengembang/produksi ROFFEE'S. Tahap terakhir adalah *part deployment* atau QFD Iterasi dua. Tahap ini untuk menentukan prioritas *critical part*. Prioritas *critical part* dihasilkan berdasarkan prioritas karakteristik teknis yang telah didapatkan pada karakteristik teknis yang diperoleh dari QFD Iterasi satu. Rekomendasi yang dibuat adalah jenis perasa yang digunakan, tingkat melted yang tersedia, dan social media yang tersedia.

**Kata kunci:** *House of Quality, Part Deployment, Quality Function Deployment, Karakteristik teknis, ROFFEE'S.*