

## ABSTRAKSI

Keripik sambal stroberi merupakan salah satu produk oleh-oleh daerah Ciwidey yang banyak digemari karena terbuat dari olahan stroberi yang unik. Namun, saat ini banyak bermunculan berbagai UKM pengelola makanan olahan stroberi yang menjadikannya persaingan ketat dalam bisnis. UKM Rizqia belum cukup mampu dalam bersaing meningkatkan ekspansi pasar dikarenakan kualitas makanan yang belum memenuhi standar kualitas makanan dan kebutuhan pelanggan. Oleh karena itu, UKM Rizqia perlu melakukan perbaikan kualitas makanan sehingga dapat menciptakan makanan ringan olahan stroberi yang dapat memberikan daya tarik dan jaminan kualitas dari keripik sambal stroberi.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi peningkatan kualitas produk keripik sambal stroberi menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode QFD dipilih karena berdasarkan penilaian pada kebutuhan dan keinginan pelanggan. Penelitian dilakukan dengan mewawancarai pelanggan, penyusunan *Voice of Customer*, penyebaran kuesioner, perhitungan GAP, penentuan karakteristik teknis, pembuatan matriks *House of Quality*, pengembangan konsep rancangan, penentuan *part specification*, pembuatan matriks *Part Deployment*, dan visualisasi rancangan.

Berdasarkan hasil pengolahan data maka didapatkan karakteristik teknis dan *part specification* serta rekomendasi untuk produk keripik sambal stroberi UKM Rizqia

Kata kunci: peningkatan, kualitas makanan, UKM, *quality function deployment*, QFD