

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Permen (*candy*) merupakan salah satu produk yang banyak digemari oleh masyarakat di berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Berdasarkan hasil survei dari *Goodstats* Statistika (2022), menyatakan bahwa dari 2093 responden 64% di antaranya adalah penikmat permen. Salah satu jenis permen yang banyak diminati masyarakat adalah permen keras.

Permen keras (*hard candy*) memiliki karakteristik berupa teksturnya yang keras, dan berbentuk mengkilap dan bening (Harahap, 2010). Permen keras umumnya memiliki rasa yang manis sehingga banyak diminati oleh kalangan anak-anak hingga dewasa. Pembuatan permen keras menggunakan sukrosa, sirup glukosa, dan air sebagai bahan bakunya (Harahap, 2010).

Permen keras banyak diinovasikan dengan berbagai macam rasa yang menarik seperti rasa lemon, strawberry, mint, dll. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai penambah rasa pada permen keras adalah oleoresin kulit jeruk lemon. Berbagai pelaku usaha minuman ataupun makanan pada umumnya menggunakan jeruk lemon sebagai penambah rasa pada makanan atau minuman. Pelaku usaha makanan dan minuman umumnya hanya memakai air jeruk lemon, dan kemudian membuang kulit jeruk lemon tanpa diolah terlebih dahulu. Pada proses pengolahan minuman yang memakai jeruk lemon, sekitar 70% berat dibuang (terdiri atas kulit, biji, dan air jeruk yang masih tersisa) dan merupakan limbah (Hutasoit dalam Widowati, Mulyani, dan Legowo, 2021).

Kulit jeruk lemon memiliki berbagai macam manfaat seperti meningkatkan daya tahan tubuh, menangkal radikal bebas, berpotensi melawan kanker, serta memelihara kesehatan mulut. Kulit jeruk lemon mengandung berbagai macam senyawa yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Sembilan senyawa fitokimia yang di antaranya adalah saponin, alkaloid, flavonoid, antrakuinon, resin, tanin, terpen, steroid dan fenol diketahui banyak terdapat pada kulit jeruk lemon (Sumarsih dan Hastono, 2020). Untuk menjadikan kulit jeruk lemon sebagai penambah rasa pada permen keras, kulit jeruk lemon diproses untuk mendapatkan oleoresinnya. Oleoresin ditambahkan sebagai pemberi rasa pada permen keras

untuk menghasilkan permen keras yang memiliki rasa asam dan manis.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka peneliti melakukan penelitian berupa studi kelayakan dan pengembangan produk permen keras kulit jeruk lemon. Proses penelitian ini diawali dengan pembuatan produk permen keras dengan rasa kulit lemon. Kemudian, melakukan uji sensori dan menentukan formulasi terbaik (kandungan glukosa dan oleoresin) yang diminati oleh konsumen. Produk terbaik dari hasil uji sensori merupakan sampel yang digunakan dalam meninjau kelayakan produk dan sebagai acuan dalam pengembangan produk. Hal ini dilakukan untuk melihat kesukaan dan keinginan konsumen terhadap produk.

Menurut Setyabudi, Kurniawan, dan Jufriyanto (2022), pengujian minat konsumen terhadap produk akan membantu produk menjadi lebih komersial dan sesuai dengan kebutuhan konsumen, serta menjadikan produk lebih teruji jika dipasarkan secara masal. Dengan peninjauan mengenai kesukaan konsumen terhadap permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon, mendapatkan suatu hasil berupa posisi produk di pasaran, dan memberikan output lain seperti peningkatan yang perlu dilakukan agar produk sesuai dengan keinginan konsumen.

Penelitian ini dilakukan dengan cara pengolahan data dari kuisisioner dan wawancara dengan pakar ahli. Setelah mendapatkan data, maka dilakukan analisis studi kelayakan produk, sehingga didapatkan hasil berupa layak atau tidaknya produk tersebut dikembangkan dan dipasarkan secara umum ke konsumen melalui analisis *Strength, Weakness, Opportunity, Threat* (SWOT) dan Matriks Internal Eksternal (IE).

Pada penelitian ini, juga digunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). QFD merupakan pendekatan yang berfokus terhadap kebutuhan konsumen (Cohen, 1995). QFD digunakan untuk menganalisis kebutuhan konsumen (*customer needs*) yang perlu diperbaiki dengan meninjau karakteristik teknis (*technical requirement*). Dengan melihat kebutuhan dan penilaian konsumen tersebut maka didapatkan suatu hasil status pengembangan produk permen keras kulit jeruk lemon. Prioritas teknis yang perlu dilakukan untuk menjadikan permen keras kulit jeruk lemon menjadi komersial dapat dilihat pada hasil akhir *House of Quality* (HoQ). Studi mengenai kelayakan dan pengembangan produk merupakan suatu bagian dari sistem industri yang bertujuan untuk membentuk suatu produk

menjadi lebih komersial.

Penelitian sebelumnya oleh Narto (2020), telah dilakukan analisis mengenai daya saing produk otak-otak bandeng gresik dengan menggunakan Integrasi Metode QFD dan SWOT. Dari penelitian tersebut, diketahui kondisi posisi produk di pasaran dengan menggunakan analisis SWOT dan Matriks IE, serta merumuskan faktor strategi produk yang dapat di tingkatkan sesuai dengan keinginan pasar dengan cara menghubungkan kebutuhan konsumen dengan karakteristik teknis pada *house of quality*. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti telah melakukan penelitian dengan judul **Studi Kelayakan dan Pengembangan Produk Permen Keras dengan Rasa Kulit Jeruk Lemon Menggunakan Analisis SWOT dan QFD.**

### 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kesukaan konsumen terhadap karakteristik produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon?
2. Berapa besar peluang produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon bisa ikut bersaing dipasaran?
3. Bagaimana strategi dalam mengatasi kelemahan dan ancaman pada prooduk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon ?
4. Bagaimana pengembangan yang harus dilakukan agar produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon bisa sesuai dengan keinginan konsumen?

### 1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis kesukaan konsumen terhadap karakteristik produk permen keras dengan rasa kulit lemon
2. Mengukur besarnya peluang produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon ketika bersaing dipasaran
3. Menyusun strategi dalam mengatasi kelemahan dan ancaman pada produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon
4. Menganalisis cara pengembangan produk permen keras dengan rasa kulit jeruk lemon sehingga sesuai dengan keinginan konsumen

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat bermanfaat untuk :

1. Memberikan informasi mengenai potensi pengembangan produk permen keras kulit jeruk lemon
2. Menjadi acuan bagi produsen permen keras dalam melakukan pemasaran dan perbaikan pada produk agar dapat bersaing dipasar
3. Memberikan informasi mengenai minat konsumen terhadap permen keras kulit jeruk lemon
4. Menambah khazanah ilmu pengetahuan tentang proses produksi permen keras kulit jeruk lemon.

