

**STRATEGI PENGEMBANGAN VARIASI  
RENDANG TEMPE KORO PEDANG DENGAN  
METODE SWOT DAN QFD**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2025**

# STRATEGI PENGEMBANGAN VARIASI RENDANG TEMPE KORO PEDANG DENGAN METODE SWOT DAN QFD

Widya Sanggrila Putri, Azrifirwan, Ira Desri Rahmi

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan variasi rendang tempe koro pedang menggunakan metode SWOT dan *Quality Function Deployment* (QFD). Latar belakang penelitian ini didasari oleh tingginya permintaan akan produk pangan berbasis nabati, terutama di tengah keterbatasan produksi kedelai dalam negeri. Rendang tempe koro pedang, yang terbuat dari kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*), diharapkan menjadi alternatif yang bergizi tinggi dan ekonomis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis proksimat, uji hedonik, analisis kadar HCN serta analisis SWOT dan QFD untuk mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan karakteristik teknis produk. Data dikumpulkan melalui survei kuesioner kepada 40 responden, termasuk 3 pakar ahli. Hasil analisis menunjukkan bahwa tempe koro pedang memiliki kadar air 63,09 %, kadar abu 0,37 %, kadar protein 20,50 %, kadar lemak 0,01 %, kadar karbohidrat 16,04 %, dan kadar HCN yang berkurang menjadi 17,18 ppm setelah perlakuan. Uji hedonik menjelaskan bahwa variasi rendang berbentuk dadu dengan teknik penggorengan memiliki tingkat kesukaan tertinggi. Hasil penelitian menggunakan metode SWOT menjelaskan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang berkaitan dengan produk, matriks IE menunjukkan pada kuadran VI (fase divestasi), serta menghasilkan prioritas perbaikan melalui matriks HoQ. Penelitian ini menunjukkan potensi rendang tempe koro pedang sebagai produk inovatif dan merekomendasikan strategi pengembangan untuk meningkatkan daya saing di pasar, dengan fokus pada teknik pemasakan yang tepat dan pengemasan yang menarik.

**Kata Kunci:** Koro Pedang, QFD, Rendang Tempe , SWOT

# **STRATEGI PENGEMBANGAN VARIASI RENDANG TEMPE KORO PEDANG DENGAN METODE SWOT DAN QFD**

**Widya Sanggrila Putri, Azrifirwan, Ira Desri Rahmi**

## **ABSTRACT**

This study aimed to develop variations of rendang tempe koro pedang using the SWOT and Quality Function Deployment (QFD) methods. The background of this study is based on the high demand for plant-based food products, especially amid domestic soybean production constraints. Rendang tempe koro pedang, made from koro pedang beans (*Canavalia ensiformis* L), is expected to serve as a nutritious and economical alternative. The methods used in this study include proximate analysis, hedonic test, HCN content analysis as well as SWOT and QFD analysis to identify consumer needs and product technical characteristics. Data was collected through a questionnaire survey of 40 respondents, including 3 experts. The analysis results showed that tempe koro pedang had a moisture content of 63.09 %, ash content of 0.37 %, protein content of 20.50 %, fat content of 0.01 %, carbohydrate content of 16.04 %, and HCN content reduced to 17.18 ppm after treatment. The hedonic test explains that the variation of rendang in the form of cubes with the frying technique has the highest level of preference. The results of the research using the SWOT method explain the strengths, weaknesses, opportunities, and threats related to the product, the IE matrix shows in quadrant VI (divestment phase), and produces improvement priorities through the HoQ matrix. This study demonstrates the potential of rendang tempe koro Pedang as an innovative product and recommends development strategies to increase competitiveness in the market, with a focus on appropriate cooking techniques and attractive packaging.

**Keywords : QFD, Rendang Tempe, Sword Bean, SWOT**