

**IMPLEMENTASI PLS-SEM DAN QFD DALAM
PENGEMBANGAN KECAP ASIN KORO
PEDANG**

NENZY RHAMADANI

2111133002



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

IMPLEMENTASI PLS-SEM DAN QFD DALAM PENGEMBANGAN KECAP ASIN KORO PEDANG

Nenzy Rhamadani¹, Azrifirwan², Alfi Asben²

ABSTRAK

Koro pedang (*Canavalia ensiformis*) merupakan bahan baku lokal yang berpotensi sebagai alternatif kedelai dalam pengembangan produk kecap asin, namun masih menghadapi tantangan penerimaan konsumen dan aspek keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi niat beli konsumen terhadap kecap asin koro pedang serta merancang strategi pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen. Landasan teori penelitian ini mengacu pada konsep persepsi nilai, persepsi kualitas, niat membeli konsumen, serta pendekatan *Quality Function Deployment* dalam pengembangan produk berbasis kebutuhan konsumen. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan integrasi *Partial Least Squares-Structural Equation Modeling* (PLS-SEM) dan QFD. Hasil analisis PLS-SEM menunjukkan bahwa harga, nilai gizi, dan kemasan berpengaruh terhadap niat beli konsumen melalui nilai persepsi dan persepsi kualitas produk. Integrasi QFD digunakan untuk menentukan prioritas pengembangan produk berdasarkan *House of Quality* (HoQ), yang menempatkan kualitas sensoris, keamanan pangan, dan kejelasan informasi produk sebagai aspek utama. Pendekatan PLS-SEM dan QFD dalam penelitian ini menjadi dasar perumusan strategi pengembangan kecap asin koro pedang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan kondisi pasar.

Kata Kunci : kecap asin koro pedang, PLS-SEM, QFD, niat beli konsumen, pengembangan produk.

IMPLEMENTATION OF PLS-SEM AND QFD IN THE DEVELOPMENT OF JACK BEAN SALTY SOY SAUCE

Nenzy Rhamadani¹, Azrifirwan², Alfi Asben²

ABSTRAK

Jack bean (*Canavalia ensiformis*) is a local raw material with strong potential as an alternative to soybean in the development of salty soy sauce; however, it still faces challenges related to consumer acceptance and food safety. This study aims to analyze the factors influencing consumers' purchase intention toward jack bean salty soy sauce and to formulate product development strategies that align with consumer preferences. The theoretical framework of this study is based on the concepts of perceived value, perceived quality, consumer purchase intention, and the Quality Function Deployment approach in consumer-oriented product development. A quantitative research approach was employed by integrating Partial Least Squares–Structural Equation Modeling (PLS-SEM) and QFD. The results of the PLS-SEM analysis indicate that price, nutritional value, and the packaging influence consumers' purchase intention through perceived value and perceived product quality. The integration of QFD was applied to determine product development priorities based on the House of Quality (HoQ), which identified sensory quality, food safety, and clarity of product information as the main aspects. The combined application of PLS-SEM and QFD in this study serves as a basis for formulating the development strategy of sword bean soy sauce in accordance with consumer needs and market conditions.

Keywords: Jack bean salty soy sauce, PLS-SEM, QFD, consumer purchase intention, product development