

ABSTRAK

Para pembuat tahu di sentra industri tahu Padukuhan Gedongkiwo, Kecamatan Mantrijeron, Yogyakarta dalam memproduksi tahu masih dilakukan secara manual, antara lain dalam proses pengepressan tahu menggunakan alat press yang hanya mengandalkan tekanan dari batu dan tenaga manusia untuk menghilangkan air dalam adonan tahu tersebut, sedangkan dalam proses memotong tahu masih menggunakan sebilah pisau yang hanya bisa memotong tahu dalam jumlah yang relatif sedikit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan alat untuk mengepress tahu, agar dapat meningkatkan produktivitas pada saat produksi tahu.

Dalam penelitian ini perancangan alat press tahu dengan menggunakan pendekatan Quality Function Deployment (QFD). Perancangan dengan menggunakan pendekatan ini diawali dengan menganalisis kekurangan alat press tahu yang sudah ada dan menyusun daftar tuntutan dan keinginan dari responden terhadap spesifikasi alat press tahu yang baru. Setelah itu dicari solusi alternatif untuk memenuhi tuntutan tersebut. Setelah konsep rancangan dibuat, langkah selanjutnya adalah membuat prototype, dan langkah terakhir adalah melakukan uji coba terhadap alat press tahu yang sesuai dengan konsep rancangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi peningkatan dari pengembangan alat press tahu. Awalnya proses pengepressan dilakukan oleh 1 sampai 2 orang, dengan menggunakan alat press tahu hasil pengembangan hanya cukup dilakukan oleh 1 orang. Begitu pula dengan hasil produksi tahu yang dihasilkan, yang awalnya hanya mampu menghasilkan 2000 potong tahu, dengan menggunakan alat press tahu hasil pengembangan mampu menghasilkan tahu sebanyak 3.144 potong.

Kata kunci : pengepressan tahu, pemotongan tahu, alat press tahu, quality function deployment (QFD), produktivitas.

ABSTRACT

The makers of tofu in the industrial center of the tofu Padukuhan Gedongkiwo, District Mantrijeron, Yogyakarta in producing the tofu is still done manually, among others in the process of extortion of tofu using a press that rely on pressure from rock and manpower to remove the water in the dough the tofu, while in the process of cutting tofu still using only a knife that could cut tofu in relatively small quantities. The aim of this study was to produce a tool to suppress tofu, in order to increase productivity during the production of tofu.

In this study, the design tool Pressed tofu by using a Quality Function Deployment (QFD). Design using this approach begins by analyzing the tofu pressing tool shortage that already exists and draw up a list of demands and wishes of the respondents to the specifications of the new tofu pressing tool. After that look for alternative solutions to meet these demands. Once the design concept is created, the next step is to make a prototype, and the final step is to test against the tofu pressing tool in accordance with the design concept.

The results showed that an increase of the development of tofu pressing tool. Initially the process of extortion carried out by 1 to 2, by using a pressing tool just enough tofu development results conducted by one person. Similarly, the production of tool is produced, which is initially only able to produce 2000 pieces of tofu, using tofu pressing tool capable of producing tofu development results as much as 3,144 pieces.

Keyword : *extortion of tofu, cutting the tofu, the tofu pressing tool, quality function deployment (QFD), produktivity.*