

## ABSTRAK

Bonggolan adalah salah satu kuliner jajanan khas Sidayu, Kota Gresik, tepatnya di daerah Kecamatan Sidayu. UKM Bu Yuyun mengalami penurunan pada penjualan dikarenakan terjadi keluhan dari para konsumen diantaranya seperti keluhan tentang rasa, aroma dan teksur yang belum sesuai dengan keinginan konsumen. Metode taguchi adalah metode yang digunakan untuk perbaikan dan pengendalian kualitas. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas bonggolan dengan mengidentifikasi faktor dan level yang berpengaruh dan menentukan perbandingan komposisi yang sesuai dengan keinginan konsumen. Faktor-faktor yang digunakan yaitu tepung tapioka, ikan, garam, bawang putih dan lama pemasakan. Level yang digunakan yaitu 2 level dengan karakteristik kualitas yang digunakan pada respon rasa adalah LTB (*Large The Better*) untuk karakteristik respon aroma dan respon tektur adalah STB (*Small The Better*). Perbandingan faktor dan level yang terpilih pada respon rasa yaitu tepung tapioka level 1, ikan level 2, garam level 1, bawang putih level 1 dan lama pemasakan level 1. Perbandingan faktor dan level yang terpilih pada respon aroma yaitu tepung tapioka level 2, ikan level 1, garam level 2, bawang putih level 2 dan lama pemasakan level 2. Perbandingan faktor dan level yang terpilih pada respon tektur yaitu tepung tapioka level 2, ikan level 1, garam level 2, bawang putih level 2 dan lama pemasakan level 2.

**Kata Kunci:** *Metode Taguchi, Keluhan, Karakteristik Kualitas*

## **ABSTRACT**

*Bonggolan is one of the kind culinary snacks in Sidayu, Gresik City, precisely in the area of Sidayu Subdistrict. UKM Bu Yuyun experienced of decline in sales due to complaints from consumers such as complaints about taste, aroma and texture that are not in accordance with the wishes of consumers. Taguchi method is a method used for improvement and quality control. The purpose of this research is improving the quality of bonggolan by identifying factors and levels that influence and determine the composition ratio in suitable with the wishes of consumers. The factors used are tapioca flour, fish, salt, garlic and cooking duration. the level used is 2 levels with the characteristic quality used in the taste response is LTB (Large the Better) for aroma response characteristics and texture response is STB (Small The Better) Comparison of factors and levels chosen in the taste responsare tapioca flour level, fishlevel 2, salt level 1 , garlic level 1 and cooking duration level 1. Comparison of factors and levels chosen in the aroma response are tapioca flour level 2, fish level 1, salt level 2, l garlic level 2 and cooking duratioan level 2.*

**Keywords: Taguchi Method, Complaints, Quality Characteristics**