



Inovasi Produk Tahu Gurilem Cipatat Berdasarkan Keinginan dan Kebutuhan Konsumen Menggunakan *Quality Function Deployment*

Neng Puspita*, Widya Retno Prasinta

Universitas Teknologi Digital, Bandung

Alamat: Jl. Cibogo Indah III Bodogol, Rt.08/03 Kel. Mekarsari Kec. Rancasari, Bandung, Jawa Barat 40613

Email: neng11211147@digitechuniversity.ac.id*, widyaprasinta@digitechuniversity.ac.id

Abstract. *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a crucial role in supporting the national economy, particularly in the food processing sector such as tofu production. Tahu Gurilem Cipatat, a local tofu producer in West Bandung Regency, faces challenges in meeting consumer demands amid increasing competition. Therefore, product innovation is essential to ensure business sustainability. This study aims to identify consumer needs and preferences for tofu products and translate them into technical specifications using the Quality function deployment (QFD) method. The research uses a descriptive quantitative approach with data collected through questionnaires, observations, and interviews. The population consists of housewives in Cipatat Village, with 70 respondents selected using the Slovin formula. Data analysis is conducted through the QFD method by constructing a House of quality (HoQ), which links customer requirements (WHATs) with technical characteristics (HOWs). Based on the results of the study, the selected product innovation resulting from the Quality function deployment (QFD) analysis includes a balanced taste, fresh and timely products, easy consumer access, appropriate portion sizes, and affordable prices.*

Keywords: *SMEs, QFD, Consumer Needs, Product Innovation, Innovation Features*

Abstrak. UMKM memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian nasional, terutama di sektor pangan seperti pabrik tahu. Tahu Gurilem Cipatat sebagai salah satu UMKM di Kabupaten Bandung Barat menghadapi tantangan dalam memenuhi keinginan konsumen di tengah persaingan yang ketat. Oleh karena itu, inovasi produk menjadi hal yang krusial untuk mempertahankan keberlangsungan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap produk tahu, serta menerjemahkannya ke dalam spesifikasi teknis menggunakan pendekatan *Quality function deployment* (QFD). Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner, observasi, dan wawancara. Populasi penelitian adalah ibu rumah tangga di Desa Cipatat, dengan 70 responden yang dipilih menggunakan rumus Slovin. Data dianalisis menggunakan metode QFD melalui penyusunan *House of quality* (HoQ), yang menghubungkan kebutuhan konsumen (WHATs) dengan karakteristik teknis produk (HOWs). sehingga menghasilkan prioritas perbaikan dalam proses inovasi produk. Untuk inovasi produk terpilih yang dihasilkan dari analisis *Quality function deployment* (QFD) mencakup aspek rasa yang seimbang, produk yang segar dan tepat waktu, mudah diakses konsumen, ukuran yang sesuai, serta harga yang terjangkau.

Kata kunci: *UMKM, Quality function deployment, Kebutuhan Konsumen, Inovasi Produk.*

LATAR BELAKANG

Pabrik tahu di Indonesia menghadapi berbagai tantangan seperti penurunan kualitas produk, pengelolaan sumber daya yang kurang optimal, dan strategi pemasaran

Received July 17, 2025; Revised July 22, 2025; Accepted July 28, 2025

*Corresponding author, e-mail address

yang belum efektif, yang berdampak pada turunnya omzet. Produk yang dihasilkan sering kali belum sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan sistematis seperti metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk mengidentifikasi kebutuhan konsumen dan menerjemahkannya ke dalam spesifikasi teknis produk, agar inovasi yang dilakukan dapat meningkatkan kualitas, daya saing, serta keberlanjutan usaha pabrik tahu, termasuk UMKM tahu Gurilem di Desa Cipatat.

QFD merupakan suatu metode yang digunakan untuk mentransformasikan kebutuhan dan harapan pelanggan menjadi spesifikasi teknis yang dapat diterapkan dalam proses produksi. Metode ini sangat berguna bagi perusahaan atau usaha yang ingin meningkatkan kualitas produk dan layanan dengan cara yang lebih terstruktur dan fokus pada kebutuhan pelanggan. Dalam konteks pabrik tahu, QFD dapat digunakan untuk menganalisis dan merancang proses produksi yang lebih efisien serta menghasilkan tahu dengan kualitas yang lebih baik. Penerapan QFD dalam pabrik tahu dapat membantu para pelaku usaha untuk lebih memahami hubungan antara kebutuhan konsumen dengan aspek teknis dalam produksi.

UMKM (usaha mikro kecil dan menengah) tahu GURILEM yang berada di Desa Cipatat, Kecamatan Cipatat ini menjadikan kedelai sebagai bahan baku utama pembuatan tahu. UMKM tahu yang memiliki brand GURILEM ini berdiri sejak tahun 2010 yang dirintis oleh bapak Dadang dan ibu Elis. Pada awalnya mereka menjadi salah satu karyawan di pabrik tahu saudaranya, yang berlokasi sama di tempat dimana mereka memulai bisnisnya sekarang. Semenjak saudaranya memutuskan untuk berhenti berbisnis kemudian pabrik tersebut di beli oleh bapak Dadang dan istrinya yang kemudian berjalan hingga saat ini.

Dalam satu hari produksi pabrik tahu GURILEM bisa menghasilkan sekitar 10.000 ribu buah tahu. Yang dipesan oleh pembeli dan dijual sendiri karna kebetulan lokasi pabrik tersebut berada di pinggir jalan, pabrik tahu tersebut menjual dua varian tahu yaitu menth dan juga yang sudah di olah menjadi tahu krispi. Keduanya sama-sama sangat di gemari oleh anak muda. Dalam satu bulan pabrik tahu GURILEM rata-rata paling banyak bisa menghabiskan sekitar 4000kg kacang kedelai.

KAJIAN TEORITIS

Inovasi

Inovasi adalah proses atau hasil dari pengembangan yang menciptakan sesuatu yang baru, baik dalam bentuk produk, layanan, maupun proses. Inovasi sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, memberikan solusi yang lebih baik, dan menciptakan nilai tambah bagi masyarakat. Inovasi juga dapat dilihat sebagai pembaharuan yang melibatkan ide-ide kreatif untuk menghasilkan manfaat atau perubahan positif. Dalam konteks ini, inovasi tidak hanya terbatas pada produk baru tetapi juga meliputi pembaruan desain produk, penemuan metode atau proses yang lebih efisien.

Pengertian Kualitas

Kualitas merupakan kondisi dinamis yang memiliki hubungan dengan produk dan jasa, manusia, proses dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan yang diinginkan konsumen. Sehingga definisi kualitas pelayanan adalah proses upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen serta ketepatan penyampaiannya dalam mewujudkan harapan konsumen (Ardhana, Astuti & Rahayu, 2010).

Kualitas merupakan keseluruhan ciri karakteristik yang dimiliki produk atau jasa yang dapat memberikan kepuasan pada penggunaannya. Perusahaan yang tingkat kepuasan pelanggannya tinggi dapat di artikan memiliki tingkat layanan pelanggan yang tinggi pula, terdapat hubungan yang erat antara kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan, dan profitabilitas perusahaan. Semakin tinggi tingkat kualitas pelayanan yang diberikan perusahaan kepada konsumen maka semakin tinggi pula kepuasan pelanggan dan juga mendukung harga yang lebih tinggi serta biaya yang lebih rendah (Prasetio, 2012).

Pengertian Dimensi Kualitas Produk

Kualitas produk adalah kemampuan suatu produk untuk memenuhi atau melampaui harapan dan kebutuhan pelanggan. Hal ini mencakup berbagai karakteristik produk, baik yang berkaitan dengan fungsionalitas, resolusi, daya tahan, estetika, maupun fitur tambahan lainnya yang memberikan nilai lebih pada konsumen.

Dimensi kualitas produk adalah karakteristik yang menentukan kualitas produk, mulai dari kinerja, daya tahan, hingga estetika. Dimensi-dimensi tersebut dapat

membantu konsumen dalam menentukan apakah produk tersebut sesuai dengan harapan mereka.

Quality Function Deployment

QFD merupakan prosedur untuk menentukan permintaan dari konsumen dan mengubah keinginan mereka menjadi atribut yang bisa dimengerti dan diterapkan oleh setiap divisi fungsional (Heizer, Render dan Mundson, 2016).

Inti dari QFD adalah untuk mengidentifikasi harapan yang dimiliki pelanggan, dengan mengumpulkan serta menggunakan suara pelanggan sebagai syarat dalam proses pengembangan produk atau fitur dari produk tersebut. Semua informasi yang terakumulasi kemudian diubah menjadi grafik yang dikenal sebagai rumah kualitas (HOQ). Grafik ini memuat rincian tentang langkah-langkah yang perlu diambil oleh perusahaan berkaitan dengan kebutuhan pelanggan serta sejauh mana relevansi kebutuhan tersebut terhadap syarat dalam pembuatan produk (Heizer, Render dan Mundson, 2016).

House Of Quality (HOQ)

Rumah kualitas, atau yang lebih dikenal dengan istilah *House of quality* (HOQ), merupakan salah satu fase dalam proses QFD setelah mengumpulkan Suara Pelanggan (VOC). Secara umum, matriks ini berfungsi untuk mengubah suara pelanggan yang sudah dikumpulkan dan mengaitkannya dengan persyaratan teknis yang dimiliki perusahaan. Perusahaan akan berusaha mewujudkan berbagai atribut dan keinginan/kebutuhan sesuai dengan sasaran yang telah ditentukan, setelah melakukan studi perbandingan terhadap produk pesaing. Studi perbandingan ini dilakukan untuk mengetahui posisi relatif dari produk-produk yang ada di pasar yang merupakan kompetitor dari perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif adalah pendekatan yang menekankan pada analisis keinginan konsumen antar variabel. Dalam penelitian ini, variabel-variabel yang menggunakan metode QFD untuk menciptakan inovasi produk baru di pabrik tahu gurilem cipatat. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif deskriptif. Penelitian kuantitatif deskriptif bertujuan untuk

menggambarkan atau mendeskripsikan suatu fenomena secara sistematis, faktual, dan akurat.

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu, observasi, wawancara dan kuesioner untuk data primer dari UMKM tahu gurilem. Di kampung Pangapuran terdapat populasi sebanyak 225 orang. Metode pemilihan sampel yang digunakan adalah purposive sampling. Dengan menggunakan rumus *Slovin* dan *margin of error* 10%, ukuran sampel yang diperlukan dari populasi 225 adalah sekitar 70 responden (dibulatkan ke atas).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengolahan Data

Kuesioner Terbuka

Kuesioner terbuka merupakan tipe pertanyaan dalam suatu penelitian yang memberikan kesempatan kepada responden untuk memberikan jawaban menggunakan kata-kata mereka sendiri, tanpa adanya opsi jawaban yang sudah ditetapkan.

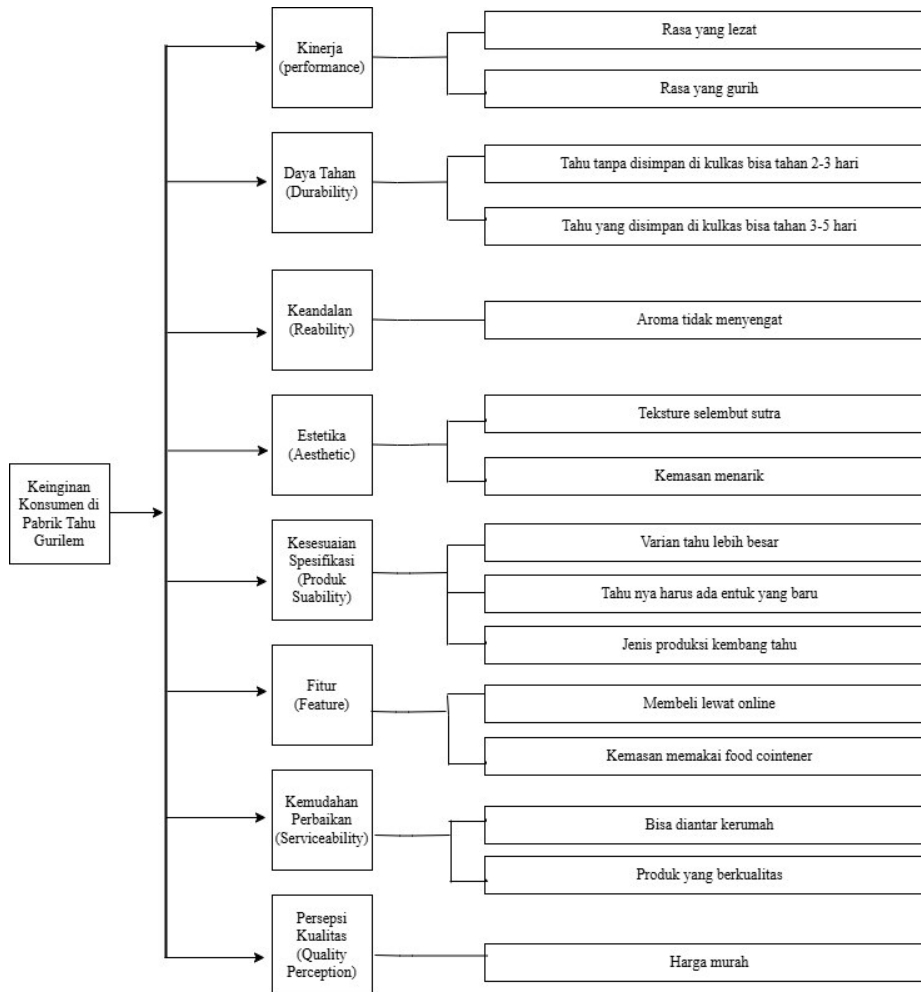
Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh konsumen Tahu Gurilem Cipatat yang pernah membeli dan mengonsumsi produk tersebut, yang diperkirakan berjumlah 225 orang.

Kriteria populasi:

- Pernah membeli minimal 3 kali
- Berusia minimal 18 tahun
- Bertempat tinggal di sekitar Cipatat atau daerah distribusinya

Berdasarkan teori *margin of error* sebesar 10%, dengan populasi 225 orang, maka jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 70 responden. Penentuan *margin of error* ini dipilih karena mempertimbangkan keterbatasan waktu, biaya, serta efektivitas pengumpulan data, namun tetap memberikan hasil yang cukup representatif untuk dianalisis secara kuantitatif.

Kuesioner Tertutup

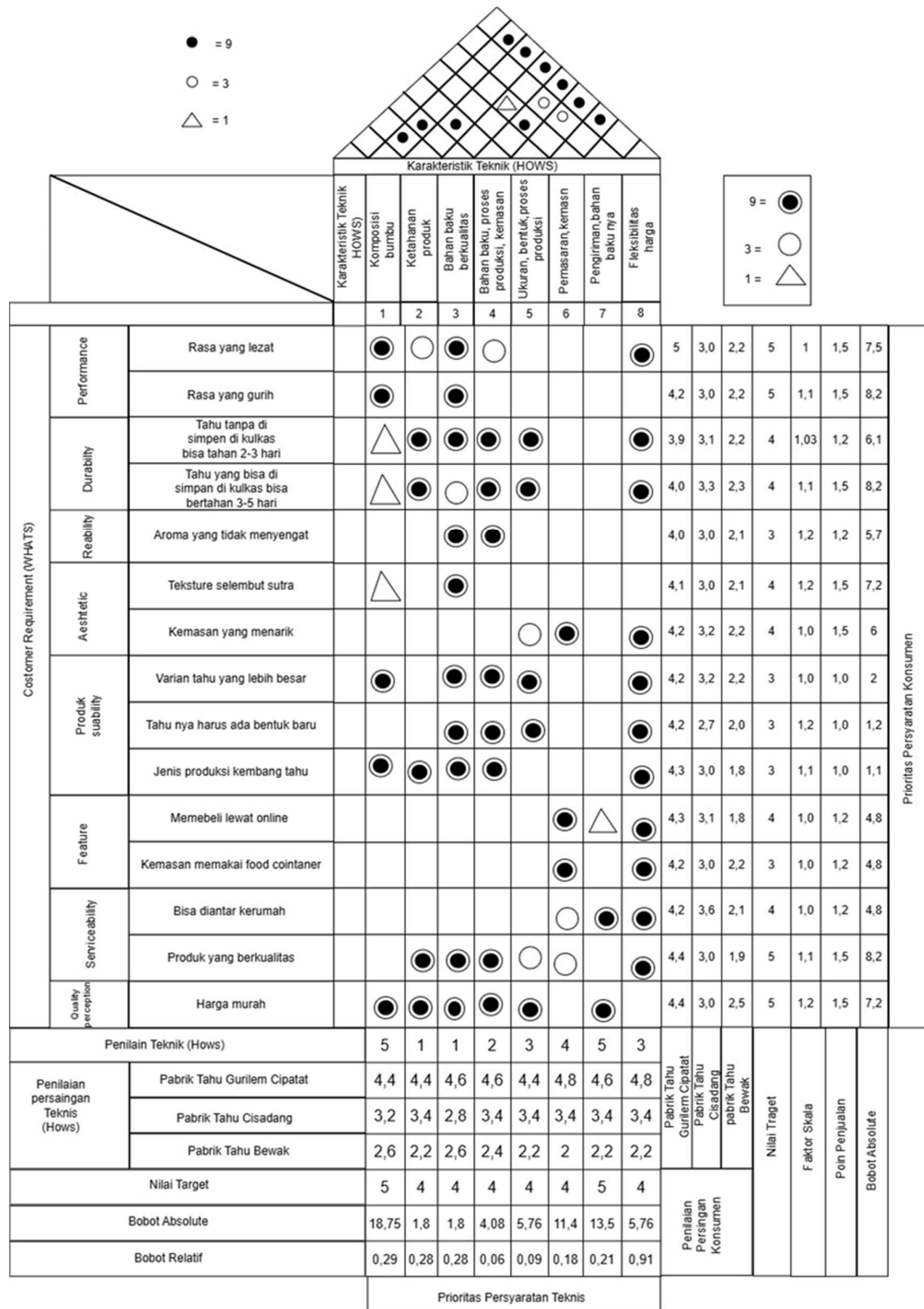


Sumber: diolah penulis (2025)

Quality Function Deployment (QFD)

Quality Function Deployment (QFD) merupakan metode yang digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen menjadi spesifikasi teknis yang dapat diimplementasikan oleh produsen. Dalam penelitian ini, QFD digunakan untuk merancang pengembangan produk Tahu Gurilem Cipatat berdasarkan suara konsumen yang di peroleh melalui kuisoner.

Tahapan awal dilakukan dengan mengidentifikasi "*Voice of Customer*" (VoC) melalui kuesioner terbuka dan tertutup. Hasil dari VoC kemudian diolah menjadi atribut kebutuhan konsumen yang dikategorikan dan diberi bobot kepentingan.



Tabel 1. Alternatif Solusi

Karakteristik Komponen	Alternatif		
	Solusi 1	Solusi 2	Solusi 3
Bumbu yang gurih	Kombinasi rempah tradisional dan modern	Penyedap alami dari jamur atau kaldu tumbuhan	Teknik penyimpanan bumbu kering siap tabur
Ketetapan waktu pengiriman, kualitas bahan	Jadwal tetap dan stok siap	Kurir terpercaya	Bahan segar dan terpilih
Media fungsional	Gunakan media sosial	Buat konten menarik	Pakai <i>whatsApp</i> bisnis
Ukuran praktis, mudah dikonsumsi, higienis	Kemasan mini	Siap santap	Kemasan tertutup rapat
Efisiensi biaya bahan baku	Beli bahan baku dalam jumlah besar	Gunakan bahan secukupnya	Manfaatkan sisa bahan

Sumber: diolah penulis (2025)

Menentukan alternatif-alternatif produk

Dari solusi diatas didapat beberapa alternatif mengenai produk tahu yang diinginkan, alternatifnya adalah sebagai berikut :

- Alternatif A : $3 \times 3 \times 1 \times 3 \times 3$
- Alternatif B : $1 \times 1 \times 3 \times 1 \times 2$
- Alternatif C : $2 \times 1 \times 3 \times 3 \times 1$

Tabel 2. Alternatif Produk

Karakteristik komponen	Alternatif		
	A	B	C
Bumbu yang gurih	Teknik penyimpanan bumbu kering siap tabur	Kombinasi rempah tradisional dan modern	Penyedap alami dari jamur atau kaldu tumbuhan
Ketetapan waktu pengiriman, kualitas bahan	Bahan segar dan terpilih	Jadwal tetap dan stok siap	Jadwal tetap dan stok siap
Media fungsional	Gunakan media sosial	Pakai <i>whatsApp</i> bisnis	Pakai <i>whatsApp</i> bisnis
Ukuran praktis, mudah dikonsumsi, higienis	Kemasan tertutup rapat	Kemasan mini	Kemasan tertutup rapat

Karakteristik komponen	Alternatif		
	A	B	C
Efisiensi biaya bahan baku	Manfaatkan sisa bahan	Gunakan bahan secukupnya	Beli bahan baku dalam jumlah besar

Sumber: diolah penulis (2025)

Tabel 3. Pembobotan Evaluasi Alternatif

Objektif	Bobot	Parameter	Alternatif A			Alternatif B			Alternatif C			
			Ke ada an	S k or	Nilai	Kea daan	Skor	Nil ai	Keada an	Skor	Nilai	
Bumbu yang gurih	0,2	Rasa seimbang	cuk up	3	0,6	tingg i	4	0,8	Cukup	3	0,6	
Ketetapa n waktu pengiri man, kualitas bahan	0,3	Tepat waktu dan segar	cuk up	3	0,9	Cuk up	3	0,9	Cukup	3	0,9	
Media fungsio nal	0,3	Mudah diakses	cuk up	3	0,9	Cuk up	3	0,9	Cukup	3	0,9	
Ukuran praktis, mudah dikonsu msi, higienis	0,2	Ukuran pas	cuk up	3	0,6	Ren dah	2	0,4	Cukup	3	0,6	
Efisiensi biaya bahan baku	0,3	Murah	tin ggi	4	1,2	cuku p	3	0,9	renda h	2	0,6	
Total nilai guna					4,2				3,9			3,6

Produk Alternatif terpilih

Produk Alternatif Terpilih: Tahu Gurilem Praktis Siap Konsumsi

Tahu Gurilem dengan bumbu gurih pedas khas Cipatat, dikemas dalam ukuran praktis sekali makan, dijual dalam bentuk siap santap (matang) maupun setengah matang (bisa digoreng ulang), dengan sistem distribusi cepat dan terjangkau.

Kelebihan Produk

- Rasa Seimbang: Bumbu dibuat dari campuran rempah alami dengan proporsi gurih dan pedas yang pas, sesuai preferensi mayoritas konsumen.
- Tepat Waktu & Segar: Diproses harian dan dikirim maksimal 1x24 jam setelah produksi untuk menjaga kesegaran.
- Mudah Diakses: Tersedia di toko kelontong lokal, warung makan, serta bisa dipesan melalui *marketplace* dan *WhatsApp*.
- Ukuran Pas: Kemasan 100gr dan 250gr — cocok untuk konsumsi individu maupun keluarga kecil.
- Murah: Harga terjangkau mulai dari Rp5.000–Rp12.000, sesuai ukuran kemasan.

Pembahasan

Metode *Quality function deployment* (QFD) digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam bentuk spesifikasi teknis yang dapat dijadikan acuan pengembangan produk Tahu Gurilem Cipatat. Proses ini dilakukan melalui penyusunan *House of quality* (HoQ).

Berdasarkan hasil kuesioner, konsumen paling mengutamakan aspek:

- a. Rasa gurih dan bumbu meresap
- b. Kebersihan dan keamanan produk
- c. Kemasan yang praktis dan menarik

Aspek-aspek tersebut kemudian dikonversi ke dalam karakteristik teknis seperti:

- a. Komposisi bumbu
- b. Standar sanitasi proses produksi
- c. Desain dan bahan kemasan

Melalui matriks hubungan dalam HoQ, ditentukan prioritas teknis yang paling berpengaruh terhadap kepuasan konsumen. Hasil analisis menunjukkan bahwa

peningkatan pada kualitas bumbu dan kebersihan produksi menjadi fokus utama dalam pengembangan produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Keinginan utama konsumen pada produk Tahu Gurilem Cipatat adalah memiliki rasa yang gurih dengan bumbu yang meresap, kebersihan produk yang terjamin, serta kemasan yang praktis dan menarik. Hal ini diidentifikasi melalui hasil kuesioner yang menunjukkan ketiga aspek tersebut memiliki tingkat kepentingan paling tinggi dalam memengaruhi keputusan pembelian.

Inovasi produk yang dihasilkan melalui analisis *Quality Function Deployment* (QFD) dan *House of Quality* (HoQ) menekankan perlunya:

- Komposisi bumbu yang tepat untuk meningkatkan rasa gurih.
- Proses produksi yang higienis guna menjamin kebersihan dan keamanan produk.
- Desain dan bahan kemasan yang sesuai untuk meningkatkan kepraktisan dan daya tarik produk

Saran

1. Peningkatan Rasa dan Bumbu

Produsen disarankan untuk terus mengembangkan komposisi bumbu agar lebih gurih dan meresap, sesuai dengan preferensi konsumen yang menjadikan rasa sebagai prioritas utama.

2. Menjaga Kebersihan Produksi

Proses produksi sebaiknya mengikuti standar kebersihan yang ketat, termasuk penggunaan alat bersih, lingkungan higienis, dan sanitasi tenaga kerja, guna meningkatkan kepercayaan dan keamanan konsumen.

3. Pengembangan Kemasan

Perlu dilakukan inovasi kemasan yang lebih praktis, menarik, dan informatif (misalnya label tanggal kedaluwarsa, komposisi, dan izin edar) untuk meningkatkan nilai jual produk.

4. Diversifikasi Produk

Disarankan untuk mengembangkan varian rasa atau ukuran kemasan berbeda agar dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas, termasuk anak-anak dan konsumen dengan preferensi tertentu.

5. Distribusi dan Aksesibilitas

Produk dapat diperluas pemasarannya melalui toko modern dan platform digital seperti marketplace dan ojek online, agar lebih mudah dijangkau konsumen.

DAFTAR REFERENSI

- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta.
- Crow, K. (2005). Customer-focused development with QFD. DRM Associates. Haizer, J., Render, B., & Munson, C. (2016). Operations management: Sustainability and supply chain management (11th ed.). Pearson Education. Tjiptono, F. (2014). Service, quality & satisfaction. Yogyakarta: Andi Offset.
- Dajan, A. (2022). Pengantar statistik pendidikan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2016). Operations management: Sustainability and supply chain management (11th ed.). Pearson Education.
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode penelitian pendidikan: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Djayadinigrat, S., Sukaatmadja, I. P. G., & Yasa, N. N. K. (2017). Pengaruh inovasi produk terhadap keunggulan bersaing dan kinerja pemasaran. E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana, 6(12), 6337–6364.
- Pulungan, M. H., Hastari, L. D., & Dewi, I. A. (2019). Perbaikan desain kemasan produk biskuit brownies menggunakan metode *Quality function deployment* (QFD). Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 13(2), 39–40.
- Hilman, M., & Ningrat, R. G. P. (2023). Pengembangan produk kripik dengan metode *Quality function deployment* pada usaha kecil menengah (UKM) Makmur Abadi di Kabupaten Ciamis. Jurnal Industrial Galuh, 5(2), 82–84.
- Hakim, B. L., & Tamara, D. R. (2024). Pengembangan varian produk susu kedelai berdasarkan preferensi konsumen dengan menggunakan metode *Quality function deployment* (QFD). Kalibrasi: Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 22(1), 84–93.
- Sriwido, D. S., & Indriastuti, N. (2012). Analisis kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen dalam perspektif jasa. Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis, 3(1), 23–31.
- Nurfadilah, Irna dan Widya Retno Prasinta. (2024). Analisis Kualitas Kerajinan Bambu pada Produk Tumbler di Pt. Bintang Mitra Kencana dengan Menggunakan Tujuh Alat Pengendali Kualitas. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 656-678.
- Merliyani, Serlina dan Widya Retno Prasinta. (2025). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Teh Hitam Dengan Metode Seven Tools Dan 5W+2H Di PT. Perkebunan Nusantara I Regional 2 Unit Talun Santosa Kabupaten Bandung, Jawa Barat. *Manajemen : Jurnal Ekonomi* , 160-171.

- Prasetio, A. (2012). Pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan dan dampaknya terhadap loyalitas pelanggan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 4(2), 134–150.
- Mulyana, A. (2019). Pengaruh kualitas produk dan persepsi harga terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 6(1), 45–56.
- Susiandri, M. (2001). Penerapan QFD (*Quality function deployment*) untuk perbaikan kualitas layanan jasa bengkel sepeda motor [Skripsi, Universitas Indonesia].
- Ardhi, M. (2023). Analisis kualitas pelayanan rumah makan dengan metode *Quality function deployment* (QFD): Studi kasus Rumah Makan Atjeh Awak Away Kota Subulussalam (Skripsi Sarjana). Universitas Medan Area.
- Abdullah, A. (2011). Pengembangan produk kecap manis A1 Asia Bumi dengan metode *Quality function deployment* (QFD): Studi kasus CV. Asia Bumi (Skripsi Sarjana). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.