

## **Pengembangan Produk Beras Analog Menggunakan Metode *Kansei* dan *Value Engineering***

Vioretta Putri Rizky Septiani<sup>1</sup>, Mirwan Ushada<sup>2</sup>, Suharno<sup>3</sup>

### **INTISARI**

Ketergantungan sebagian beras masyarakat Indonesia terhadap beras padi sebagai makanan pokok dapat mempengaruhi ketahanan pangan Indonesia yang dibuktikan dengan semakin meningkatnya harga beras di Indonesia. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu dengan menciptakan sebuah beras tiruan yang bernama beras analog. Biasanya beras ini terbuat dari bahan sereal atau umbi-umbian dengan kandungan gizi yang dapat diformulasikan sesuai dengan kebutuhan masyarakat sehingga dapat dikategorikan sebagai produk pangan fungsional. Melihat potensi besar dari beras analog tersebut maka perlu dilakukan pengembangan produk beras analog yang sesuai dengan kebutuhan konsumen sehingga dapat meningkatkan minat konsumen untuk mengonsumsi beras analog.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kombinasi dua metode pengembangan produk yaitu metode *kansei* dan *value engineering*. Metode *kansei engineering* digunakan untuk menjaring dan menerjemahkan kesan atau perasaan psikologis konsumen dalam parameter desain pengembangan produk. Sedangkan metode *value engineering* digunakan untuk menganalisis sifat fungsional produk dengan mempertimbangkan biaya, keandalan, dan performansi produk beras analog.

Prioritas atribut produk beras analog berdasarkan kebutuhan konsumen yaitu memiliki rasa yang enak, tekstur yang pulen dan lembek, dan warna yang cerah. Berdasarkan prioritas atribut tersebut dikembangkan tiga variasi alternatif konsep pengembangan produk beras analog dan diperoleh konsep yang memiliki *value* tertinggi yaitu beras analog yang terbuat dari formulasi 90% tepung sagu dan tepung mocaf 10% dengan *value* sebesar 1,131.

Kata kunci: beras analog, pengembangan produk, *kansei engineering*, *value engineering*

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

<sup>2</sup>Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian

## ***Development of Rice Analog Product Using Kansei dan Value Engineering Method***

Violetta Putri Rizky Septiani<sup>1</sup>, Mirwan Ushada<sup>2</sup>, Suharno<sup>3</sup>

### **ABSTRACT**

*The dependence of some Indonesian people on rice as a staple food can affect Indonesia's food security as evidenced by the increasing price of rice in Indonesia. One of the innovations that can be done to overcome this problem is by creating an artificial rice called analog rice. This rice is made from cereals or tubers with nutritional content that can be formulated according to the needs of the community so that it can be categorized as a functional food product. Seeing the great potential of analog rice, it is necessary to develop analog rice products according to consumer needs so that it can increase consumer interest in consuming analog rice.*

*This research was conducted using a combination of two product development methods, namely Kansei and value engineering. Kansei engineering is used to capture and translate consumer psychological impressions or feelings in products design parameters. While the value engineering is used to analyze the functional properties of the product by considering the cost, reliability, and performance of analog rice products so that the product concept.*

*The priority attributes of analog rice products are based on consumer needs is having a good taste, a fluffy and soft texture, and a bright color. Based on these attribute priorities, three alternative variations of the concept of analog rice product development were developed and the concept that had the highest value was developed, namely analog rice made from a 90% formulation of sago flour and 10% mocaf flour with a value of 1.131.*

**Keywords:** *rice analog, product development, kansei engineering, value engineering*

---

<sup>1</sup>*Student Departement of Agroindustrial Tecnology*

<sup>2</sup>*Lecturer Departemen of Agroindustrial Technology*