



PENGEMBANGAN PRODUK TEMPE MENDOAN PEDAS MENGGUNAKAN INTEGRASI METODE VALUE ENGINEERING DAN FUZZY LOGIC

Oleh :

¹⁾ Hanna Angela M.S, ²⁾ Atris Suyantohadi, ²⁾ Mirwan Ushada

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan konsep pengembangan produk tempe mendoan pedas yang terbaik. Tempe mendoan dengan cita rasa pedas tersebut dikembangkan dalam rangka menjawab *trend* perubahan pola konsumsi dan selera masyarakat Indonesia terhadap rasa pedas.

Hasil pengembangan produk tempe mendoan pedas yang terbaik dan sesuai dengan keinginan konsumen diperoleh dengan menggunakan integrasi metode *Value Engineering* dan *Fuzzy Logic*. Metode *Value Engineering* terdiri atas tahap informasi, analisis, kreativitas, dan rekomendasi. Metode *Fuzzy Logic* digunakan untuk menentukan prioritas pengembangan atribut mutu produk pada tahap informasi dan membandingkan atribut mutu produk dalam penentuan bobot pada tahap rekomendasi.

Berdasarkan hasil penelitian, konsep tempe mendoan dengan selera rasa pedas yang terbaik dan mempunyai *value* tertinggi yaitu produk A yang memiliki bahan penambah rasa cabai rawit 3%, bawang putih 3%, dan ketumbar 0,5%, aroma bawang, tekstur lembut kedelai terasa, dapat dibeli di warung terdekat, daya tahan 3 hari, fermentasi 1 hari setelah dibeli, dan kemasan daun pisang 4 lembar tempe mendoan pedas per pack. Saran utama dalam penelitian ini yaitu perlu dilakukan uji lebih lanjut terhadap kandungan gizi pada konsep tempe mendoan pedas terbaik.

Kata kunci : Pengembangan Produk, Tempe Mendoan Pedas, *Value Engineering*, *Fuzzy Logic*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

² Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Produk Tempe Mendoan Pedas Menggunakan Integrasi Metode Value Engineering dan Fuzzy Logic

HANNA ANGELA M.S, Dr. Atris Suyantohadi, STP, MT; Dr. Mirwan Ushada, STP, M.App.Life.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

SPICY TEMPE MENDOAN PRODUCT DEVELOPMENT USING INTEGRATED METHOD BASED ON VALUE ENGINEERING AND FUZZY LOGIC

By:

²⁾ Hanna Angela M.S, ²⁾ Atris Suyantohadi, ²⁾ Mirwan Ushada

ABSTRACT

This research proposed a developing product concept of Indonesian local food which is the spicy Tempe mendoan throughout the maximum value. Spicy tempe mendoan development is the response to the spicy food trend consumption.

The integrated method based on Value Engineering and fuzzy logic could develop a product that has a maximum value and is representative of the consumer's desire. The Value Engineering method consists of several stages such as information, creativity, analysis, development, and recommendation. At the information level, the fuzzy logic method is used to determine the priority of quality attributes in developing the products. Other than that, the fuzzy logic method could compare product quality attributes at the recommendation level.

In conclusion, with regards to the results, product concept A which has 3% rawit pepper, 3% of garlic pepper, and 0,5% coriander seeds powder has the highest value. The detailed specifications of product A are onions aroma, soft soybeans texture, shoppable, 3 days of shelf life, fermented in 1 day after pickup by the consumer, and 4 slices of spicy tempeh mendoan per package. The main suggestion for the next further research is proximate analysis for spicy Tempe mendoan.

Keywords: Product Development, Spicy Tempe Mendoan, Value Engineering, Fuzzy Logic

¹ Student of Departement of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University

² Lecturer of Departement of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University