

PENGEMBANGAN VARIASI RASA PRODUK KECAP MANIS BERBAHAN BAKU KEDELAI KUNING LOKAL (*Glycine max L.*) DAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)

Abqary Raihan Fadhlunnisa¹, Atris Suyantohadi², Jumeri²

ABSTRAK

Kedelai (*Glycine max L.*) merupakan salah satu kebutuhan pangan primer masyarakat Indonesia. Kedelai banyak dikembangkan ke dalam berbagai jenis produk olahan pangan, salah satunya adalah kecap manis. Sebagian besar industri kecap manis menggunakan kedelai hitam sebagai bahan bakunya karena memiliki kandungan antosianin yang mampu menghasilkan warna hitam pekat alami serta kandungan asam amino glutamat yang lebih tinggi, yang berpengaruh pada

kualitas rasa. Di sisi lain, kedelai kuning lokal memiliki keunggulan berupa kualitas kenampakan fisik, kandungan gizi terutama protein, serta harga yang lebih murah. Untuk dapat bersaing di pasaran, kecap manis berbahan dasar kedelai kuning membutuhkan variasi yang inovatif dan kreatif. Penambahan bahan baku lain seperti jamur tiram putih yang tinggi kandungan glutamat alami serta penambahan variasi rasa mampu berperan dalam peningkatan cita rasa dan juga sebagai bentuk inovasi. Oleh karena itu, pengembangan produk dilakukan untuk mengidentifikasi prioritas atribut produk kecap manis serta menentukan konsep produk terbaik berdasarkan nilai (*value*) tertinggi.

Metode *Value Engineering* diterapkan untuk mendefinisikan tujuan pengembangan produk yang jelas serta langkah-langkah yang dibutuhkan dalam menghasilkan sebuah produk dengan sistem yang mampu mengurangi biaya yang tidak perlu namun tetap memenuhi kebutuhan konsumen. Tahapan *Value Engineering* yang dilakukan pada pengembangan produk ini meliputi tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan, serta tahap rekomendasi.

Berdasarkan penelitian, telah dihasilkan empat konsep pengembangan produk kecap manis K1, K2, K3, dan K4 dengan nilai (*value*) secara berturut-turut 1,002; 0,983; 0,957; dan 1,058. Konsep produk terbaik, yakni konsep produk K4, merupakan kecap manis dengan variasi rasa pedas dengan bahan baku yang terdiri dari *moromi*, gula aren, kaldu jamur tiram putih, dan cabai rawit dengan perbandingan 5:20:5:1.

Kata kunci: kecap manis, kedelai kuning lokal, jamur tiram putih, pengembangan produk, *value engineering*

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

²Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

***FLAVOR VARIATION DEVELOPMENT OF KECAP MANIS MADE FROM
LOCAL YELLOW SOYBEAN (*Glycine max L.*) AND WHITE OYSTER
MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*)***

Abqary Raihan Fadhlunnisa¹, Atris Suyantohadi², Jumeri³

ABSTRACT

*Soybean (*Glycine max L.*) is one of the primary food needs of the Indonesian. Soybean has been developed into various types of processed food products, one of which is sweet soy sauce. Most of the sweet soy sauce industry uses black soybeans as a raw material because they contain anthocyanins which are capable of producing a natural dark black color as well as a higher content of glutamate amino acid, which affects the quality of taste. On the other hand, local yellow soybeans have advantages in terms of quality, physical appearance, nutritional content especially protein, and lower prices. To be able to compete in the market, sweet soy sauce made from yellow soybeans requires innovative and creative variations. The addition of other raw materials such as white oyster mushrooms which are high in natural glutamate content and the addition of various flavors can play a role in improving taste and also as a form of innovation. Therefore, product development was carried out to identify priority attributes of sweet soy sauce products and determine the best product concept based on the highest value.*

The Value Engineering method is applied to define clear product development goals and the steps needed to produce a product with a system that is able to reduce unnecessary costs while still achieving consumer needs. The stages of Value Engineering carried out in product development include the information stage, the creative stage, the analysis stage, the development stage, and the recommendation stage.

Based on the research, four product development concepts for sweet soy sauce K1, K2, K3, and K4 have been produced with a value of 1.002; 0.983; 0.957; and 1.058 respectively. The best product concept, namely the K4 product concept, is kecap manis with a variety of spicy flavors with raw materials consisting of moromi, palm sugar, white oyster mushroom broth, and cayenne pepper with a ratio of 5:20:5:1.

Keywords: kecap manis, local yellow soybean, white oyster mushroom, product development, value engineering

¹Student at Department of Agroindustrial Technology FTP UGM

²Lecturer at Department of Agroindustrial Technology FTP UGM