

CASSAVA BASED WET NOODLE PRODUCT DEVELOPMENT BY VALUE ENGINEERING APPROACH

By:

Shinta Rusmaya Fitri, Wahyu Supartono, Wahyu Purwanto

ABSTRACT

Cassava is one of the alternative rice substitution. In order to increase local potency, the research on cassava based wet noodle product development was conducted. The aim of this research was to identify consumer's need of wet noodle and develop cassava based wet noodle adapted by the consumer's need and expectation based on quality and economic aspects by Value Engineering approach.

On the consumer's need identification step, it was found quality attributes performed by consumers were flavor, raw material, smell, elasticity, price, color, shape, resistance, level of stickiness, and packaging.

The creativity step was to determine product specification and concept. It was conducted by brainstorming and identifying functions of product using FAST (Function Analysis System Technique) diagram, and continue by developing several alternative concepts.

The analyze step was conducted by sensoric test and followed by determination of product performance. The value was determined by dividing performance with production cost.

The evaluation step was done by comparing the value of cassava based wet noodle with the value of wet noodle in the market. According to the research, it was found a wet noodle with the mixture of raw materials between tapioca flour, sweet potato flour, wheat flour (4 : 1 :1) with the additive coloring (tartrazine) has a highest value (0.0689), higher than the value of wet noodle in the market (0.06076). So that the cassava based wet noodle was feasible to be developed based on Value Engineering approach.

Key words : wet noodle, cassava, FAST, performance, value, Value Engineering.

**PENGEMBANGAN PRODUK MIE BASAH
BERBASIS TEPUNG TAPIOKA
DENGAN PENDEKATAN *VALUE ENGINEERING***

Oleh:

Shinta Rusmaya Fitri, Wahyu Supartono, Wahyu Purwanto

INTISARI

Singkong atau ubi kayu merupakan salah satu pangan alternatif pengganti beras yang pantas diperhitungkan. Dalam upaya mengangkat potensi lokal dalam hal ini adalah tepung tapioka yang terbuat dari ubi kayu dan mengembangkannya menjadi produk pangan alternatif pengganti beras, maka dilakukan penelitian terhadap pengembangan produk mie basah berbasis tepung tapioka. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan konsumen terhadap mie basah dan mengembangkan produk mie basah berbasis tepung tapioka yang disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan konsumen ditinjau dari segi kualitas dan ekonomis melalui pendekatan metode *Value Engineering*.

Pada tahap identifikasi kebutuhan konsumen didapatkan urutan atribut mutu mie basah yang diperhatikan oleh konsumen adalah rasa, bahan baku, aroma, kekenyalan, harga, warna, bentuk, daya tahan, tingkat kelengketan, dan kemasan.

Tahap kreativitas untuk menentukan spesifikasi dan konsep produk dilakukan dengan *brainstorming* dan mengidentifikasi fungsi-fungsi produk dengan menggunakan diagram FAST (*Function Analysis System Technique*) dan dilanjutkan dengan mengembangkan beberapa alternatif konsep mie basah berbasis tepung tapioka.

Tahap analisa dilakukan dengan menggunakan uji inderawi dilanjutkan dengan menentukan performansi tiap produk. Nilai (*value*) dihitung dengan membagi nilai performansi dengan biaya produksi.

Tahap evaluasi dilakukan dengan membandingkan nilai produk mie basah yang dikembangkan dengan nilai produk mie basah di pasaran. Dari hasil penelitian didapatkan produk mie basah dengan bahan baku campuran antara tepung tapioka, tepung ubi jalar, tepung terigu (4:1:1) dengan tambahan pewarna mempunyai nilai tertinggi yaitu **0.06899**, lebih tinggi dibanding nilai produk pasar yaitu **0.06076** sehingga produk mie basah tersebut layak dikembangkan berdasarkan pendekatan *Value Engineering*.

Kata kunci: Mie Basah, Tepung Tapioka, FAST, Performansi, *Value Engineering*.