

FORMULASI KOPI PURWACENG (*Pimpinella pruatjan* Mol.)

BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN

Dyas Selvika Julianisa¹, Jumeri², Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²

ABSTRAK

Tanaman purwaceng merupakan salah satu pangan fungsional yang sudah mulai dipertimbangkan sebagai alternatif pengganti bahan kimia sintetis karena dapat meningkatkan stamina dan memperlancar peredaran darah. Purwaceng dapat dikembangkan menjadi minuman fungsional namun masih diperlukan pengembangan lebih lanjut terutama dari sisi cita rasa. Salah satu minuman fungsional hasil olahan purwaceng adalah kopi purwaceng. Formulasi kopi purwaceng perlu dilakukan untuk membuat produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Formulasi kopi purwaceng pada penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan *Value Engineering*, untuk mendapatkan nilai terbaik yang diperoleh dari perbandingan antara performansi dengan biaya. Tahapan *Value Engineering* pada penelitian ini terdiri dari tahap informasi, tahap kreatif, dan tahap analisis. Tahap informasi dilakukan dengan wawancara dan menyebarkan kuesioner untuk mengidentifikasi keinginan konsumen. Tahap kreatif dilakukan dengan menyusun diagram FAST dan menghasilkan konsep-konsep produk melalui penyusunan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 faktor dan 3 level. Tahap analisis dilakukan dengan pengujian organoleptik untuk memperoleh performansi dan *value* produk.

Berdasarkan penelitian, atribut mutu produk kopi purwaceng yang dipertimbangkan dalam formulasi produk adalah manfaat, aroma, rasa, dan kekentalan produk. Dari 9 konsep yang dihasilkan, konsep kopi purwaceng terbaik adalah konsep dengan *value* tertinggi. Konsep tersebut terdiri dari bubuk kopi robusta sebesar 7,5 gram, susu bubuk *full cream* sebesar 2,5 gram, gula pasir sebanyak 15 gram, dan simplisia purwaceng sebanyak 0,35 gram. Jika dibandingkan dengan 3 produk yang ada di pasar, konsep terpilih unggul pada segi aroma, rasa, kekentalan dan performansi.

Kata kunci: atribut mutu, kopi purwaceng, pangan fungsional, *Value Engineering*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

² Staf pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

PURWACENG (*Pimpinella pruatjan* Mol.) COFFEE FORMULATION BASED ON CONSUMER PREFERENCE

Dyas Selvika Julianisa¹, Jumeri², Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²

ABSTRACT

Purwaceng is one of functional food that people starting to consider it as an alternative for synthetic supplement because of its ability to improve stamina and blood circulation. Purwaceng as functional drink needs further development especially in sensory characteristic based on consumer requirements. One of the functional drink is purwaceng coffee. In order to fulfill customer requirements, purwaceng coffee formulation has to be optimized.

In this research, Value Engineering approach is used to formulate purwaceng coffee. The purpose of Value Engineering is to find the best value of the product that is obtained from the ratio between the performance and cost of product. In this research, value engineering approach consists of three phases: information phase, creative phase, and analysis phase. Information phase consists of in-depth interview and gathering information using questionnaire. Creative phase consists of creating FAST diagram and obtaining product concepts using Fully Randomized Design (4 factors and 3 levels). Analysis phase consists of sensory analysis to obtain product performance and value.

According to the research, there are 4 preferable attributes that need to be considered on purwaceng coffee formulation: the health benefit, the aroma, the taste, and the intensity. The best concept decided from 9 developed concepts has the best value. The ingredients are 7.5 grams of robusta coffee powder, 2.5 grams of full cream milk powder, 15 grams of sugar, and 0.35 grams of purwaceng. After compared with three current competitors, the selected concept has advantages on the aroma, the taste, the intensity, and the performance.

Keywords: functional food, purwaceng coffee, quality attributes, Value Engineering

¹ Student of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, Universitas Gadjah Mada

² Lecturer staff of Agroindustrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada