

PENGEMBANGAN PRODUK DODOL KAKAO BERBASIS MUTU SENSORIS DENGAN PENDEKATAN *VALUE ENGINEERING*

Oleh :

Alna Lisna U¹⁾, Wahyu Supartono²⁾, Mirwan Ushada²⁾

INTISARI

Dodol kakao adalah salah satu produk dasar yang diproduksi oleh KUB Griya Cokelat Nglanggeran sebagai identitas buah tangan. Namun, dodol kakao masih menjadi produk dengan penjualan terendah, sehingga perlu dilakukan pengembangan produk dodol kakao agar mutu dodol sesuai dengan keinginan konsumen. Tujuan akhir dari penelitian ini adalah untuk menciptakan dodol kakao dengan varian rasa lain yang memiliki nilai tertinggi.

Pengembangan produk dilakukan dengan menggunakan pendekatan *Value Engineering* dengan diagram FAST dan Tabel Kombinasi Konsep yang digunakan sebagai *tools* untuk memetakan fungsi, atribut mutu sensoris, dan spesifikasi produk, sehingga dapat dilakukan pengkombinasian untuk didapat konsep-konsep pengembangan produk dodol. Konsep produk dibuat dengan kombinasi perbandingan bahan, yaitu tepung beras, tepung ketan:bubuk kakao, konsentrasi gula, dan santan:susu.

Hasil yang didapatkan yaitu, terdapat 4 atribut mutu sensoris yang dianggap penting oleh konsumen, yaitu rasa, warna, aroma, dan kenampakan/bentuk. Dari keempat atribut mutu, dihasilkan 8 konsep produk. Konsep dengan skor performansi tertinggi yaitu 112,35 adalah konsep F12. Berdasarkan perhitungan value, dodol dengan nilai tertinggi adalah dodol kakao kontrol dengan nilai sebesar 0,194 dan dodol kakao konsep F5 dengan nilai sebesar 0,169. Hal ini dikarenakan, dodol kontrol memiliki biaya produksi yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan dodol konsep, karena adanya tambahan bahan baku berupa susu pada dodol konsep.

Kata kunci : pengembangan produk, dodol kakao, *Value Engineering*

¹⁾ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

²⁾ Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian



PRODUCT DEVELOPMENT OF DODOL KAKAO BASED ON SENSORY QUALITY USING VALUE ENGINEERING APPROACH

By :

Alna Lisna U¹⁾, Wahyu Supartono²⁾, Mirwan Ushada²⁾

ABSTRACT

Dodol kakao is one of the core product, produced by KUB Griya Cokelat Nglanggeran, as special traditional snack. However, dodol kakao was the lowest selling product. Thus, product development was needed in order to appropriate the consumer desires. The aim of the research was to make a variation flavor of dodol kakao which had highest value.

This research was conducted by using Value Engineering approach, in which FAST diagram and Concept Combination Table were used as tools for mapping the function, quality atribut, and specification of the product, so that they could be combine to get the new concepts of dodol kakao. Product concept was made using a combination of ingredient ratio, such as glutinous rice : cocoa powder, sugar concentration, and coconut milk : milk.

The result showed that there were 4 important quality attributes considered by consumers, which were taste, color, aroma, and appearance/shape. Among eight concepts developed from 4 quality attributes, dodol kakao concept F12 achieved the highest performance of 112.35. Based on value calculation, dodol kakao control achieved the highest value of 0.194 and dodol kakao concept F5 got the second best value of 0.169. Because of dodol control achieved the lowest production cost, despite it had average performance, it could get the highest value, compared with dodol concept F12 in which had the highest performance also highest production cost.

Keywords : product development, dodol kakao, Value Engineering

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

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