



## FORMULASI BAHAN BAKU PEMBUATAN PRODUK MI INSTAN BERBASIS PREFERENSI KONSUMEN

Haprinda Sriharvela<sup>1</sup>, Makhmudun Ainuri<sup>2</sup>, Ibnu Wahid FA<sup>2</sup>

### INTISARI

Penurunan konsumsi beras rumah tangga Indonesia sepanjang tahun 2010-2014 sebanyak 0,2 % menunjukkan bahwa perlahan tingkat ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras terus berkurang. Pemerintah melalui program Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L) bertujuan untuk menganekaragamkan konsumsi pangan sumber karbohidrat masyarakat berbasis sumber daya lokal dengan mengembangkan produk mi berbahan dasar singkong. Oleh karena itu pada penelitian ini akan dilakukan formulasi terhadap bahan baku pembuatan produk mi instan menggunakan 3 macam tepung yaitu terigu, mocaf, dan tapioka berbasis preferensi konsumen.

Pengembangan produk mi instan dilakukan dengan menggunakan kombinasi metode *kansei engineering* dan *value engineering*. Metode *kansei engineering* digunakan untuk menerjemahkan perasaan psikologis konsumen menjadi parameter desain sebuah produk. *Kansei engineering* mengolah *kansei words* sebagai input menjadi atribut produk sebagai output. Sementara itu metode *value engineering* digunakan untuk mencari keseimbangan fungsional yang terbaik antara biaya, keandalan, dan performansi produk mi instan sehingga diperoleh produk yang memiliki *value* tertinggi serta sesuai dengan keinginan konsumen.

Prioritas atribut mutu pada produk mi instan adalah rasa yang gurih dan enak, tekstur yang kenyal, tanpa pewarna sintetis, aroma normal, ukuran yang seragam dan panjang. Preferensi konsumen terhadap konsep produk mi instan terpilih yaitu  $W_1R_1$  secara keseluruhan memiliki nilai di atas 3 (cukup). Atribut mutu kepingan mi sebelum direbus memiliki nilai untuk bentuk (4,2), ukuran (3,73), warna (3,4), aroma (3,13). Atribut mutu mi setelah direbus memiliki nilai bentuk (3,47), ukuran (3,3), warna (3,07), aroma (3,2), tekstur (3,2), dan rasa (3,43). Spesifikasi produk mi instan yang memiliki *value* tertinggi adalah memiliki komposisi 40% terigu, 40% mocaf, dan 20% tapioka, berwarna original dengan tambahan bumbu instan sebanyak 3% serta biaya produksi sebesar Rp1068,- yang lebih rendah dari biaya produksi mi instan terigu.

Kata kunci : *kansei engineering*, mi instan, mocaf, pengembangan produk, *value engineering*,

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

<sup>2</sup> Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian



## **RAW MATERIAL FORMULATION OF MAKING INSTANT NOODLE PRODUCT BASED ON CONSUMER PREFERENCES**

Haprinda Sriharvela<sup>1</sup>, Makhmudun Ainuri<sup>2</sup>, Ibnu Wahid FA<sup>2</sup>

### **ABSTRACT**

*Decline in consumption of Indonesian households rice along 2010-2014 as much as 0,2% shows that slowly, subordination level of Indonesian people on rice is keep on go down. Government through development model of local staple program aims to diversify food consumption of carbohydrate source based on local resources by developing noodle products made of cassava. Because of that, in this research will be performed formulations for instant noodle raw material using 3 types of flour, namely wheat flour, mocaf, and tapioca based on consumer preferences.*

*Product development of instant noodle done by using combination of kansei engineering and value engineering method. Kansei engineering used to translating consumer's psychological feeling become design parameters of a product. Kansei engineering processing the kansei words as input become product attributes as output. Meanwhile, value engineering used to look for the best functional balance among cost, reliability, and performance of instant noodle in order to obtain a product which has the highest value and matching with the consumer's desire.*

*Quality attributes of instant noodle product which become priority are savory and delicious taste, elastic texture, without synthetic dyes, normal aroma, and also a uniform size and length. Consumer preferences on concept of instant noodle product selected that is  $W_1R_1$  overall has score above 3 (enough). Quality attributes of noodles pieces before boiling has score for shape (4,2), size (3,73), color (3,4), aroma (3,13). Quality attributes of noodle after boiling has score for ahep (3,47), size (3,3), color (3,07), aroma (3,2), texture (3,2), and taste (3,43). Product specification of instant noodle which has the highest value is 40% wheat flour, 40% mocaf, and 20% tapioca, has original color with adding of instant seasoning as much as 3 % with production cost Rp 1068,- which lower than production cost of instant noodle that made of wheat flour only.*

*Keywords : consumer preferences, formulation, instant noodle, kansei engineering, product development, value engineering*

---

<sup>1</sup> Student of Agro-industrial Technology Department

<sup>2</sup> Lecturer of Agro-industrial Technology Department