

**PENGEMBANGAN PRODUK *JELLY DRINK*
RUMPUT GANDUM ((*Triticum aestivum* Linn)
DENGAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT***

Yulida Intani Dewi¹, Suharno², Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²

ABSTRAK

Gaya hidup sehat mendorong berkembangnya pangan fungsional. Salah satu pangan fungsional yang telah ada adalah *jelly drink*. *Jelly drink* merupakan produk minuman semi padat yang stabil dan mudah disedot ketika dikonsumsi. Rumput gandum (*Triticum aestivum* Linn) merupakan bahan pangan yang memiliki banyak kandungan gizi. Nutrisi 15 pon (setara dengan 6,8 kg) rumput gandum sama dengan nilai nutrisi 350 pon (setara dengan 158,757 kg) sayuran kebun (Meyerowis, 1992 dalam Ashish, dkk., 2014). Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan *jelly drink* rumput gandum dengan sifat organoleptik yang disukai konsumen dan mengetahui kandungan gizi konsep terpilih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quality Function Deployment* (QFD). Pengumpulan data dilakukan dengan menyebar kuesioner, wawancara, uji sensoris, uji laboratorium, dan studi pustaka. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekaindustri dan Pengendalian Produk Samping, Fakultas Teknologi Pertanian UGM dan di area DIY pada Juli-November 2016. Dari hasil studi pustaka dan wawancara terhadap 10 responden didapatkan 5 atribut primer *jelly drink* rumput gandum, yaitu warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesesuaian antara warna, rasa, dan aroma. Analisis gap dilakukan setelah perhitungan nilai kinerja produk dan nilai harapan. Hasil analisis gap menunjukkan ada empat atribut mutu yang memiliki gap negatif, yaitu warna alami rumput gandum tidak terlalu mencolok, aroma rumput gandum tidak terlalu menyengat, aroma BTP menarik, dan kesesuaian antara warna, aroma, dan rasa. Untuk mewujudkan atribut-atribut produk, diperlukan adanya kebutuhan teknis. *Jelly drink* rumput gandum memiliki 14 kebutuhan teknis. Dua kebutuhan teknis yang memiliki prioritas tertinggi adalah rasa perisa yang digunakan dan jumlah ekstrak rumput gandum. Setelah terbentuk HOQ, ada 12 konsep untuk perbaikan kinerja produk. Kedua belas konsep tersebut diberi kode A-L untuk dilakukan uji atribut dan uji hedonik. Nilai uji atribut produk dan uji hedonik tertinggi dimiliki oleh konsep 4 (kode D). Konsep 4 adalah *jelly drink* rumput gandum dengan perisa rasa melon, warna hijau, dan perbandingan rumput gandum dan air sebanyak 1:15. Dengan demikian, konsep 4 merupakan konsep terpilih. Hasil uji proksimat menunjukkan bahwa konsep *jelly drink* rumput gandum terpilih memiliki kadar air 83,79%, kadar abu 0,12%, lemak 0,14%, protein 0,16% dan karbohidrat 15,80%.

Kata kunci: jelly drink, quality function deployment, rumput gandum

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

²Staff Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

PRODUCT DEVELOPMENT OF WHEAT GRASS (*Triticum aestivum* Linn) JELLY DRINK WITH QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT METHOD

Yulida Intani Dewi¹, Suharno², Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²

ABSTRACT

Healthy lifestyle encourages the development of functional foods. One of them is jelly drink. Jelly drink is a beverage product of semi-solid stable that can easily aspired when it is consumed. Wheat grass (*Triticum aestivum* Linn) is a food that has rich nutrition. The nutrition of 15 pounds (equivalent to 6,8 kg) of wheat grass equals to the nutritional value of 350 pounds (equivalent to 158,757 kg) vegetables (Meyerowis, 1992 in Ashish, et al., 2014). The purpose of this study is to produce wheat grass jelly drink with organoleptic properties that consumers prefer and to know the value nutrition of selected concept. The method used in this study is *Quality Function Deployment* (QFD). Data collection was performed by spreading questionnaires, interviews, sensory testing, laboratory testing, and literature. This research was conducted at the Product Engineering and Waste Management Laboratory, Faculty of Agricultural Technology UGM and in the DIY area in July-November, 2016. From literatures and interviews with 10 respondents obtain 5 primary attributes of wheat grass jelly drink, which is colour, aroma, texture, flavour, and the suitability between the colour, flavour, and aroma. Gap analysis was conducted after calculating the value of product performance and value expectation. Gap analysis results showed there are four quality attributes that have a negative gap, which are the natural color of wheat grass is not too flashy, wheat grass aroma is not too sting, aroma of food additive is interesting, and the suitability between color, aroma, and flavour. To realize the attributes of the product, we require technical needs. Wheat grass jelly drink requires 14 technical needs. Two technical needs with the highest priority are the flavor used and the amount of wheat grass extract. From HOQ, there are 12 concepts to improve product performance. The twelfth concepts were coded A-L to test the attributes and hedonic test. The highest of test value product attributes and the hedonic test are owned by concept 4 (D code). Concept 4 is a wheat grass jelly drink with melon flavor, green, and comparison of wheat grass and water by 1:15. Thus, the concept 4 is selected concept. The result of proximate test show that selected concept have water content 83,79%, ash 0,12%, fat 0,14%, protein 0,16% dan carbohydrate 15,80%.

Keywords: *jelly drink, quality function deployment, wheat grass*

¹Student of Department of Agroindustrial Technology, FTP UGM

²Teacher of Department of Agroindustrial Technology, FTP UGM