

**PENGEMBANGAN PRODUK MI KERING DARI TEPUNG DAN PATI
GANYONG MENGGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING
(Studi di UKM Putri 21 Playen, Gunungkidul)**

Rodhiyah Tri Utami¹, Jumeri², Wagiman²

Email: rodhiyahtu@gmail.com

ABSTRAK

Tanaman ganyong merupakan tanaman umbi-umbian yang sudah dibudidayakan di pedesaan sejak dahulu dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat alternatif. Pemanfaatan ganyong masih sebatas direbus, dijadikan tepung, dan krecek. Salah satu upaya untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai pangan alternatif yang diminati oleh masyarakat yaitu dengan pengembangan produk tepung dan pati ganyong menjadi mi kering. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan atribut dan karakteristik produk mi kering ganyong yang diinginkan oleh konsumen serta menentukan rancangan produk mi kering ganyong dengan nilai (*value*) tertinggi.

Metode penelitian yang digunakan adalah *value engineering* yang terdiri dari tiga tahap yaitu informasi, kreativitas dan analisa. Tahap informasi bertujuan untuk menentukan kebutuhan dan preferensi konsumen terhadap produk yang akan dikembangkan. Tahap kreativitas dilakukan untuk menentukan spesifikasi produk sehingga dapat dimunculkan ide konsep pengembangan produk. Tahap analisa dilakukan untuk mengamati kelebihan dan kekurangan dari setiap produk yang dibuat sehingga konsep yang kurang baik akan dihilangkan sedangkan konsep yang baik akan dipilih dan dievaluasi secara teknis dan ekonomis. Penelitian juga dilengkapi dengan analisa lanjutan yaitu analisa proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat). Panelis dan responden terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum.

Atribut mi kering ganyong yang diinginkan konsumen adalah harga, bahan baku, kemasan, tekstur, rasa, kenampakan, dan warna sedangkan karakteristik mi kering ganyong yang dikembangkan yaitu adanya campuran tepung ganyong dan pati ganyong pada terigu, penambahan warna, bentuk pipih lurus, tekstur kenyal dan tidak lengket. Konsep mi kering ganyong terbaik adalah konsep H dengan nilai performansi sebesar 435,575, biaya produksi per bungkus sebesar Rp 2.750,277 sehingga *value* yang dihasilkan sebesar 0,158.

Kata kunci : Mi kering, ganyong, *value engineering*, konsep terbaik

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

²Pengajar di Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

**PRODUCT DEVELOPMENT OF DRIED NOODLES FROM CANNA
FLOUR AND STARCH USING VALUE ENGINEERING
(Case in UKM Putri 21 Playen, Gunungkidul)**

Rodhiyah Tri Utami¹, Jumeri², Wagiman²

Email: rodhiyahtu@gmail.com

ABSTRACT

Canna is a kind of tuber producing plants that have been cultivated in the countryside and considerable potential as a source of carbohydrate. Canna utilization are still limited to boiled, canna flour and *krecek*. One effort to utilize local food as an alternative that demand by the public (consumers) was product development of dried noodles from canna flour and starch. This study was designated to determine attributes and characteristics of canna dried noodles products desired by consumers and determine the product design of canna dried noodles with highest value.

The method used in this product development was value engineering, which consists of three stages: information, creativity and analysis stages. Information stage aims to determine the needs and preferences of consumers towards the product. Creativity stage aims to determine the specifications of the product that can raised the concept of product development. Analysis stage were performed to examine the advantages and disadvantages of each product concept which the selected concept was evaluated technically and economically. Respectively, this research was also further completed with proximate test (water, ash, protein, fat and carbohydrates). Respondents and panelists of this research were consisted of students and general society.

Identify the needs of consumers based on product attributes are prices, raw materials, packaging, texture, flavor, form and color. Characteristics of developed canna dried noodles is substitute wheat flour with canna flour and starch, addition of color, straight flat shape, spongy texture and not sticky. From the eighth concept were developed, the concept of H is the concept of best value performance amounted to 435.575, the production cost per pack Rp 2750.277 so that the value generated 0.158.

Keywords: Dried noodles, canna, value engineering, best concept

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

²Lecturer of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University