



## PENGEMBANGAN PRODUK ABON BERBAHAN BAKU AMPAS PATI GANYONG

*Ruhmaning Ma'ruftiana<sup>1</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2</sup>, Makhmudun Ainuri<sup>2</sup>*

### INTISARI

Salah satu jalan keluar dari kerawanan pangan adalah dengan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Penyebab kerawanan pangan adalah ketergantungan masyarakat pada satu pangan pokok saja yaitu beras sebagai sumber karbohidrat. Sumber karbohidrat di Indonesia diantaranya berasal dari umbi-umbian. Salah satu umbi lokal yang berpotensi adalah ganyong. Ampas pati ganyong merupakan hasil samping dari pengolahan pati ganyong. Saat ini pemanfaatan ampas pati ganyong masih terbatas sebagai pakan ternak dan bernilai ekonomi rendah. Namun, ampas pati ganyong mengandung nutrisi yang berpotensi sebagai sumber serat pangan yang bermanfaat bagi pencernaan. Untuk itu diperlukan upaya diversifikasi pangan dengan mengolah ampas pati ganyong menjadi abon karena berpotensi memiliki kesamaan tekstur seperti abon dan abon cukup populer dikalangan masyarakat.

Tahapan pengembangan produk abon berbahan baku ampas pati ganyong terdiri atas mengetahui atribut keinginan konsumen terhadap abon berbahan baku ampas pati ganyong, menyusun prioritas kepentingan, menyusun konsep produk menggunakan diagram *zero-level*, pemilihan konsep berdasarkan pengujian sensoris, melakukan pengukuran atribut prioritas kepentingan dari konsep terpilih secara obyektif, dan diakhiri dengan analisis kelayakan investasi terhadap konsep terpilih menggunakan kriteria penilaian investasi *Net Present Value*, *Internal Rate of Return*, *Net B/C Ratio*, *Gross B/C Ratio*, *Payback Period*, *Profitability Index*, dan *Break Even Point*.

Atribut produk abon dari ampas pati ganyong yang sesuai dengan keinginan konsumen yaitu memiliki tekstur kering, rasa manis, dan warna coklat. Dari atribut tersebut terdapat empat konsep dengan perbedaan perlakuan waktu penggorengan 20 menit, 25 menit, 30 menit, dan 35 menit. Konsep terpilih adalah konsep dengan waktu penggorengan 20 menit yang dinilai dengan uji sensoris yang meliputi atribut warna dan tekstur dengan nilai performansi 123,30. Konsep tersebut memiliki nilai L sebesar 28,78; nilai a sebesar 7,30; dan nilai b sebesar 4,28 serta bertekstur renyah yang akan hancur pada tekanan 0,7696 N. Hasil dari analisis kelayakan investasi menunjukkan usaha produksi abon berbahan baku ampas pati ganyong layak dilakukan dengan nilai NPV sebesar Rp171.686.618,00; IRR sebesar 20,37%; gross B/CR sebesar 1,16; net B/CR sebesar 4,68; PI sebesar 7,74; PBP sebesar 2,18 tahun, BEP unit sebesar 1039,42 kg, dan BEP rupiah sebesar Rp51.970.833,00.

**Kata kunci** : abon, ampas pati ganyong, analisis kelayakan, pengembangan produk

---

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

<sup>2</sup>Staf Pengajaran Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

## **FLOSS PRODUCT DEVELOPMENT FROM GANYONG DREGS STARCH**

*Ruhmaning Ma'rufiana<sup>1</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2</sup>, Makhmudun Ainuri<sup>2</sup>*

### **ABSTRACT**

One of possible things to solve food insecurity is food diversification based on local resources. The cause of food insecurity is the dependence of people on one staple food which is rice as the source of carbohydrate. Carbohydrate source in Indonesia comes from tubers. One of the most potential local tuber is ganyong. Ganyong dregs starch is a by-product of starch processing. Currently the utilization of ganyong starch is still used as animal feed and has low economic value. Besides ganyong dregs starch contain some nutrients that potential as a source of dietary fiber which is beneficial for digestion. Hence, it needs to do food diversification by processing the ganyong dregs starch into floss because the texture is potentially similar and floss is quite popular among people.

Floss product development from ganyong dregs starch is done by identifying consumer needs attribute of floss from ganyong dregs starch, arrange priority of importance, develop product concept using zero-level diagram, selection of best concept based on sensory, objective measurement on priority of importance on selected concept and ends with feasibility analysis on selected concept using Net Present Value, Internal Rate of Return, Net B/C Ratio, Gross B/C Ratio, Payback Period, Profitability Index, dan Break Even Point criteria on selected concept.

The product attributes of floss from ganyong dregs starch that appropriate consumer wishes are have dry texture, sweet taste, and brown color. There are four concepts with 20 minutes, 25 minutes, 30 minutes, and 35 minutes frying time. The selected concept is concept with 20 minutes frying time that rated by sensory test for color and texture attribute with performance value 123,30. That concept has value of L 28,78; value of a 7,30; value of b 4,28; and crunchy texture that will crush at a pressure of 0,7696 N. While the feasibility analysis shows that the production of floss from ganyong dregs starch business is feasible to be developed with NPV Rp171.686.618,00; IRR 20,37%; gross B/CR 1,16; net B/CR 4,68; PI 7,74; PBP 2,18 years, BEP unit 1039,42 kg, and BEP rupiah Rp51.970.833,00.

**Keywords** : feasibility analysis, floss, ganyong dregs starch, product development

---

<sup>1</sup>Student at Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, UGM

<sup>2</sup>Lecturer at Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, UGM