

PENGEMBANGAN PRODUK GEPLAK BERBASIS *VALUE ENGINEERING*

Evyana Dwi Putranti¹, Wahyu Supartono², Henry Yuliando²
Departemen Teknologi Industri Pertanian Universitas Gadjah Mada
Jalan Flora No 1 Bulaksumur, Yogyakarta 55281 Indonesia
Email : evyanadputranti@gmail.com

INTISARI

Geplak adalah makanan khas Kabupaten Bantul terbuat dari parutan kelapa dan gula pasir atau gula kelapa yang memiliki rasa manis. Industri pengolahan geplak di Bantul mulai menyebar di daerah Bantul, beberapa diantaranya yang menjadi *market leader* meliputi Geplak Mbok Tumpuk, Geplak Ngudi Raos, dan Geplak Jago. Menurut data yang dikumpulkan oleh Disperindagkop pada tahun 2012 UMKM yang bergerak pada produksi geplak terdapat 34 pelaku industri dimana mengalami penurunan jumlah pelaku industri geplak dari tahun sebelumnya yang berjumlah 40 industri. Penurunan jumlah pelaku industri geplak tersebut disebabkan oleh semakin ketatnya persaingan antar produsen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk geplak dengan menggunakan campuran perasa asli sebagai substitusi sebagian penggunaan gula pasir dan sebagai penambah rasa serta aroma. Pengembangan produk geplak dilakukan dengan menggunakan metode *Value Engineering*. Metode *Value Engineering* digunakan untuk mencari keseimbangan fungsional yang terbaik antara biaya, keandalan, dan performansi produk geplak, sehingga diperoleh produk yang memiliki *value* tertinggi serta sesuai dengan keinginan konsumen. Pada metode *Value Engineering* ini terbagi menjadi 5 tahapan, yaitu tahap informasi, tahap kreativitas, tahap analisis, tahap pengembangan, dan tahap rekomendasi.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui prioritas atribut mutu geplak adalah kemasan menarik, perasa dari bahan asli, warna sesuai warna perasa yang digunakan, aroma sesuai variasi rasa, rasa manis produk geplak hasil pengembangan di bawah produk geplak dipasaran, dan memiliki tekstur legit. Hasil pengembangan produk pada penelitian ini diperoleh 9 konsep produk yang terbagi ke dalam 3 *cluster* rasa, yaitu rasa durian, rasa *strawberry*, dan rasa gula jawa. *Value* pada konsep terpilih pada setiap *cluster* adalah konsep 1 memiliki *value* 0,0068, konsep 5 memiliki *value* 0,0053, dan konsep 7 dengan *value* 0,0093.

Kata kunci : geplak, pengembangan produk, *value engineering*

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

²Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

PRODUCT DEVELOPMENT OF GEPLAK BASED ON VALUE ENGINEERING

Evyana Dwi Putranti¹, Wahyu Supartono², Henry Yuliando²
Agro-industrial Technology Department Gadjah Mada University
Jalan Flora 1 Bulaksumur, Yogyakarta 55281 Indonesia
Email : evyanadputranti@gmail.com

ABSTRACT

Geplak is Bantul Regency's traditional food made of grated coconut and sugar or coconut sugar that has a sweet taste. Geplak processing industry in Bantul began to spread in Bantul area, some of which became the market leader include Geplak Mbok Tumpuk, Geplak Ngudi Raos, and Geplak Jago. According to data collected by Disperindagkop in 2012 UMKM was engaged in the production of geplak there are 34 industry players who experienced a decrease in the number of geplak industry players from the previous year which amounted to 40 industries. The decline in the number of geplak industry players is caused by the increasing competition between producers.

This study aimed to develop geplak products using natural taste mixtures as a partial substitution of the use of sugar and as a flavor enhancer and aroma. Geplak product development was done by using Value Engineering method. Value Engineering method is used to find the best functional balance between cost, reliability, and performance of geplak product, so as to get the highest value product and according to customer's desire. Value Engineering method is divided into 5 stages, namely stage information, stage of creativity, analysis phase, development stage, and recommendation phase.

Based on the research result, it is known that priority attribute of geplka quality were the interesting packaging, the taste of the original material, the color of flavouring agent, the aroma of various taste, the product content less sugar than the other similar product, and has soft texture. Results of product development in this study obtained 9 product concepts divided into 3 clusters of taste, namely taste of durian, taste of strawberry, and taste of palm sugar. The best concept from each cluster is concept 1 has value 0,0068, concept 5 has value 0,0053, and concept 7 has value 0,0093.

Keywords: geplak, product development, value engineering

¹Student of Agro-industrial Technology Department

²Lecturer of Agro-industrial Technology Department