

**Pengembangan Produk Nata de Coco dengan Pewarna Alami
Menggunakan Metode Value Engineering
Sofyan Nur Juda¹, Suharno², Darmawan Ari Nugroho²**

Universitas Gadjah Mada
Jalan Flora No. 1 Bulaksumur, Yogyakarta
E-mail: nj.sofyan@gmail.com

ABSTRAK

Nata de coco merupakan produk yang terkenal dan disukai oleh banyak orang. Pada umumnya, produk nata de coco yang berada di pasaran mempunyai karakteristik yaitu berwarna putih, dikemas dengan larutan sirup, tekstur kenyal, dan aroma khas air kelapa. Nata de coco banyak digunakan sebagai pelengkap di dalam minuman. Jumlah produksi nata de coco komersial terus mengalami peningkatan setiap tahun sehingga menimbulkan dampak positif terhadap aspek finansial dalam industri. Melihat potensi pasar yang besar terhadap produk nata de coco maka dilakukan sebuah inovasi penambahan pewarna alami pada produk nata de coco.

Penelitian pengembangan produk nata de coco dengan pewarna alami menggunakan metode value engineering melalui lima tahap yaitu tahap informasi, tahap kreatifitas, tahap analisis, tahap pengembangan, dan tahap rekomendasi. Penambahan pewarna alami menggunakan teknik dehidrasi dan rehidrasi. Suhu yang digunakan untuk teknik dehidrasi yaitu 50⁰ C selama 150 menit, sedangkan teknik rehidrasi menggunakan suhu 70⁰C selama 30 menit. Pewarna alami yang digunakan yaitu buah naga, strawberi, dan bit dengan variasi konsentrasi 0,5%, 1%, dan 1,5% serta campuran larutan gula 15%.

Berdasarkan penelitian dihasilkan 9 alternatif konsep pengembangan produk nata de coco dengan pewarna alami. Konsep dengan spesifikasi berbentuk kubus (1x1x1)cm, berasa manis, dengan pewarna alami buah naga konsentrasi 1% merupakan konsep terpilih dengan performansi sebesar 152,7646 dan value sebesar 0,0238.

Kata kunci : *dehidrasi-rehidrasi, nata de coco, pewarna alami, value engineering*

¹ Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

² Staf Pengajaran Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

**Development of *Nata de Coco* Product with Natural Dyes
Using *Value Engineering* Method
*Sofyan Nur Juda*¹, *Suharno*², *Darmawan Ari Nugroho*²**

Universitas Gadjah Mada
Jalan Flora No. 1 Bulaksumur, Yogyakarta
E-mail: nj.sofyan@gmail.com

ABSTRACT

Nata de coco is a product that is famous and likely by many people. In general, nata de coco products that are on the market has the characteristics that are white, packed with syrup, chewy texture, and aroma of coconut water. Nata de coco is used widely a supplement in beverages. Total commercial production of nata de coco is increasing every year, causing a positive impact on the financial aspects of the industry. Seeing the huge market potential of the product nata de coco then performed an innovative addition of natural dyes on nata de coco products.

Product development research nata de coco with natural dyes using the value engineering method through five phases: information, creativity stage, the stage of the analysis, the development stage, and the stage of recommendation. The addition of natural dyes using the techniques of dehydration and rehydration. The temperature used for a technique of dehydration at 50 °C for 150 minutes, while rehydration technique using temperature 70 °C for 30 minutes. Natural dyes used are dragon fruit, strawberries and beets with variation of konsentrasi 0,5%, 1% and 1,5% as well as a mixture of sugar solution 15%.

Based on the research of alternative development concepts generated 9 nata de coco products with natural dyes. The concept of the specification cube (1x1x1) cm, sweet taste, with natural dyes dragon fruit concentration of 1% is selected concept and the performance of 152,7646 and a value of 0,0238.

Keywords : *dehydration-rehydration, nata de coco, natural dyes, value engineering*

¹ Student Department of Agroindustrial Technology FTP UGM

² Lecturer Departement of Agroindustrial Technology FTP UGM