

PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN COKLAT KEMASAN SIAP SAJI DENGAN PEMANIS GULA KELAPA BUTIRAN

Ni Wayan Yeni Apriyanti¹, Makhmudun Ainuri², Wahyu Supartono²

ABSTRAK

Gula kelapa butiran merupakan produk diversifikasi dari gula kelapa cetak. Gula kelapa butiran memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibandingkan gula kelapa cetak. Masalah yang dihadapi adalah kurangnya daya beli masyarakat serta belum banyak produk yang menggunakan gula kelapa butiran sebagai bahan pemanisnya. Produk yang dikembangkan dengan penambahan gula kelapa butiran adalah produk minuman coklat dengan tujuan untuk memperoleh atribut mutu yang sesuai keinginan konsumen, mendapatkan alternatif konsep produk, serta mengetahui performansi, biaya produksi, dan *value* tiap konsep produk.

Pendekatan *Quality Function Deployment* digunakan untuk mengidentifikasi atribut mutu, tingkat kepentingan konsumen, serta kebutuhan teknis yang harus dipersiapkan. Identifikasi fungsi-fungsi produk dan konsep pengembangan produk menggunakan metode *Value Engineering*. Terbentuk 4 konsep produk antara lain konsep produk dengan perbandingan komposisi coklat bubuk, gula kelapa butiran dan garam sebanyak 12g : 12,5g : 1g, 12g : 25 g : 1g, dan konsep produk dengan tambahan susu bubuk dengan perbandingan 12g : 25g : 5g, serta dengan tambahan perasa vanilla dengan perbandingan 12g : 25g : 5g. Kemasan yang digunakan botol plastik PET/PETE dengan volume 250 ml.

Berdasarkan hasil identifikasi atribut mutu diperoleh 9 atribut primer yaitu rasa, manfaat kesehatan, warna, aroma, homogenitas, higienitas, harga, kemasan, dan daya tahan. Dari perhitungan nilai performansi, biaya dan *value* produk diperoleh bahwa konsep produk dengan pada perbandingan 12g coklat bubuk, 25g gula kelapa butiran, dan 1g garam merupakan produk dengan *value* tertinggi. Nilai performansinya sebesar 2126,55 dan *value* sebesar 0,545 dengan biaya Rp3.902.

Kata kunci: coklat bubuk, gula kelapa butiran, *quality function deployment*, *value engineering*

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

²Staff Pengajar Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

PRODUCT DEVELOPMENT OF CHOCOLATE DRINK WITH COCONUT GRANULES SUGAR AS SWEETENER

Ni Wayan Yeni Apriyanti¹, Makhmudun Ainuri², Wahyu Supartono²

ABSTRAK

Coconut sugar granules or coconut crystals is a product diversification from coconut sugar block. Coconut sugar granules have a higher economic value than coconut sugar block . The problem faced is the lack of purchasing power and not many products that use coconut granules sugar as a sweetener. Products developed with additional coconut sugar granules is chocolate beverage products with a view to obtaining an appropriate quality attributes of consumer desire, get an alternative product concepts, as well as determine the performance, production costs, and the value of each product concept.

Quality Function Deployment approach used to identify the attributes of quality, the level of consumer interests, as well as technical requirements that must be prepared. Identify the functions of the product and concept development of products using the method of Value Engineering. Formed four product concepts include the concept of a product with a composition ratio of cocoa powder, coconut sugar granules and salt as much as 12g: 12,5g: 1g, 12g: 25g: 1g, and product concepts with additional milk powder in the ratio 12g: 25g: 5g, and with the addition of vanilla flavoring with a ratio of 12g: 25g: 5g. Packaging used plastic bottles PET / PETE with a volume of 250 ml.

Based on the results obtained 9 identification of quality attributes of primary attributes of taste, health benefits, color, aroma, homogeneity, hygiene, price, packaging, and durability. From the calculation of performance, cost and value of products obtained that the product concept with the comparison 12g cocoa powder, 25g palm sugar granules, and 1g of salt is a product of the highest value. Its performance value of 2126.55 and a value of product 0.545 at a cost Rp3.902.

Keywords : cacao powder, coconut granules sugar, quality function deployment, value engineering

¹Student of Industrial Technology of Agriculture Department, Faculty of Agriculture Technology, University of Gadjah Mada

²Lecturer staff of Industrial Technology of Agriculture Department, Faculty of Agriculture Technology, University of Gadjah Mada