

PENGEMBANGAN PRODUK TEMPE DALAM MENINGKATKAN KEPRAKTISAN MELALUI PENAMBAHAN RASA MENGGUNAKAN METODE *VALUE ENGINEERING*

Oleh :

Indri Chusni H¹⁾, Atris Suyantohadi²⁾, Guntarti Tatik M²⁾

INTISARI

Tempe adalah makanan tradisional khas Indonesia yang hingga kini digemari masyarakat, salah satunya karena produk ini praktis untuk disajikan. Kepraktisan tempe masih dapat ditingkatkan lagi dengan menambahkan bahan penambah rasa yang biasa digunakan untuk memasak tempe pada saat proses fermentasi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kepraktisan tersebut, maka dilakukan pengembangan produk tempe dengan penambahan rasa pada penelitian ini. Tujuan yang ingin dicapai adalah meningkatnya kepraktisan tempe, dan didapatkannya konsep tempe dengan penambahan rasa yang terbaik.

Pengembangan produk ini dilakukan menggunakan metode *value engineering* yang terdiri atas tahap informasi, kreativitas, analisis, pengembangan, dan rekomendasi. Konsep produk dibuat dengan memvariasikan jenis bahan penambah rasa yang ditambahkan, seperti bawang putih, ketumbar, cabai, dan daun bawang, sehingga didapatkan berbagai alternatif konsep. Bahan-bahan tersebut direbus dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dicampurkan pada kedelai yang telah diberi ragi pada saat proses fermentasi.

Hasil yang didapatkan adalah bahwa dari tujuh konsep yang telah dihasilkan, tempe pedas dengan tambahan dua buah cabai telah meningkat kepraktisannya serta menjadi konsep terbaik penelitian ini. Hal ini karena tempe tersebut dapat menghemat alat, bahan, dan waktu masak dimana tempe kontrol membutuhkan waktu 14 menit, sedangkan tempe pedas 6 menit saja. Selain itu, tempe tersebut memiliki *value* sebesar 4,94 yang lebih tinggi dibanding konsep lain karena performansinya yang lebih tinggi dengan biaya yang lebih rendah.

Kata kunci : pengembangan produk tempe, peningkatan kepraktisan, *value engineering*

¹ Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

² Dosen Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

TEMPEH DEVELOPMENT THROUGH FLAVOR ADDITION TO IMPROVE ITS PRACTICALITY USING VALUE ENGINEERING METHOD

By :

Indri Chusni H¹⁾, Atris Suyantohadi²⁾, Guntarti Tatik M²⁾

ABSTRACT

Tempeh is one of the most well-known Indonesia traditional foods that loved by people because of its practicality. Several tempeh cooking ingredients could be added during fermentation to improve that practicality through this research. The goal are to enhance the practicality of tempeh and to determine the best tempeh development concept.

This research was using value engineering method that consist of several stages such as information collection, creativity, analysis, development, and recommendation. Various alternative concepts were made by varying ingredients, such as garlic, coriander, chili, and leek as a tempeh additive. All of the ingredients should be boiled and cooled first, before mixed with the soya that have been added previously with yeast, during fermentation.

The results showed that among seven concepts that was made, spicy tempeh with two pieces of chili addition was more practical in term of saving materials, tools, and cooking time. Based on the cooking time, spicy tempeh needed to be cooked for 6 minutes, that was faster compare to the control that needed 14 minutes. Spicy tempeh also become the best concept with engineering value was about 4.94, because of its higher performance and lower cost.

Keywords: practical enhancement, tempeh development, value engineering

¹ Student of Departement of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University

² Lecturer of Departement of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University