

PENGEMBANGAN PRODUK MIE JAGUNG SEBAGAI PRODUK PANGAN ALTERNATIF NON TERIGU UNTUK PENGEMBANGAN USAHA KECIL MASYARAKAT DENGAN METODE *VALUE ENGINEERING*

Yul Umzy Pilihan¹⁾, Atris Suyantohadi²⁾, Ag. Suryandono²⁾

ABSTRAK

Mie merupakan salah satu produk diversifikasi pangan yang sangat digemari masyarakat. Bahan baku mie yang selama ini banyak dipakai adalah tepung terigu yang masih bergantung impor gandum dari luar negeri. Sementara itu, Indonesia merupakan negara penghasil jagung dengan jumlah produksi berlimpah. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk mie jagung dengan mengidentifikasi atribut mutu dan preferensi konsumen sehingga didapatkan konsep produk yang terbaik menggunakan metode *value engineering*.

Penelitian dilakukan dengan identifikasi terhadap atribut mutu mie jagung. Berdasarkan data yang diperoleh, maka disusun kuesioner yang digunakan untuk mengetahui kebutuhan konsumen terhadap mie jagung. Data tersebut dianalisa dan diolah dengan metode FAST untuk memperoleh alternatif pengembangan. Alternatif tersebut kemudian dikombinasikan menjadi beberapa konsep produk yang bisa mewakili keinginan konsumen. Selanjutnya ditetapkan performansi dari setiap konsep dengan cara melakukan pengujian konsep dengan metode *Zero-One*. Performansi yang sudah diperoleh kemudian dihitung nilainya (*value*).

Hasil kombinasi konsep terbaik yaitu konsep produk yang mempunyai nilai (*value*) terbaik. Pencapaian nilai tertinggi yaitu pada konsep produk D.K.3 sebesar 2,6. Setelah dilakukan perhitungan kelayakan finansial, konsep produk D.K.3 layak untuk dikembangkan.

Kata kunci: mie jagung, tepung jagung, *value engineering*, pengembangan produk, kelayakan finansial

¹⁾ Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

²⁾ Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

THE DEVELOPMENT OF CORN NOODLE PRODUCT AS NON-WHEAT FLOUR ALTERNATIVE FOOD PRODUCT FOR DEVELOPING PUBLIC SMALL ENTERPRISE WITH VALUE ENGINEERING METHOD

Yul Umzy Pilihan ¹⁾, Atris Suyantohadi ²⁾, Ag. Suryandono ²⁾

ABSTRACT

Noodle was one of the diversification products that are very popular in public. Wheat flour as raw material of noodle that was widely used still relied on import from abroad. While, Indonesia was a country that had a lot of corn production. This research aimed to develop a corn noodle product by identifying the quality attributes and consumers preferences to obtain the best product concept using value engineering.

The research carried out by identifying the quality attributes of corn noodle. Based on the data obtained, then composed a questionnaire used to determine consumers demand for corn noodle. The data was analyzed and processed with a FAST method to obtain alternative development. This alternative then combined into some product concepts that could represent consumer desire. Subsequently, the performance was determined of each concept with Zero-One method. Then obtained performance value is calculated.

The result of the best combination concept was product concept that has the best value. It was D.K.3 of 2.6 product concept which was achieving the highest score. After financial feasibility calculation, this concept was proper to develop.

Keyword: corn noodle, wheat flour, value engineering, product development, financial feasibility

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

²⁾ Lecture of Student of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University