

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sate merupakan makanan tradisional yang banyak disukai masyarakat di Indonesia dari berbagai lapisan umur, status sosial, dan suku. Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki jenis sate paling banyak di dunia. Pemberian nama sate di Indonesia biasanya berdasarkan asal resep bumbu sate, jenis daging, bahan yang digunakan, dan cara pembuatannya (Konuti *et al* 2018). Berdasarkan asal daerahnya, jenis sate khas daerah yang ada di Indonesia antara lain seperti sate Blora, sate Banjar, sate Makasar, sate Ponorogo, sate Tegal, sate Padang, sate Ambal dan sate khas daerah yang terkenal dengan kelezatan rasa dari bumbunya yaitu sate Madura.

Sate Madura pada umumnya menggunakan daging ayam dan daging kambing dengan ciri khasnya yaitu irisan daging yang lebih kecil dari sate yang lain. Kelezatan dari sate Madura terletak pada bumbu pelengkap yang digunakan. Berbeda dari bumbu sate yang lain, bumbu pelengkap yang digunakan yaitu bumbu kacang (saus kacang) yang digiling sedikit kasar dan dicampur dengan bawang putih, gula merah, dan sedikit kecap manis. Bumbu pelengkap sate pada umumnya disajikan dalam bentuk pasta atau bumbu basah sehingga memiliki umur simpan yang relatif pendek.

Umur simpan sate Madura sangat dipengaruhi oleh bumbu sate yang digunakan, karena bumbu sate biasanya memiliki umur simpan yang terlalu pendek, dan merupakan produk yang dibuat sesuai kebutuhan konsumen atau berdasarkan permintaan konsumen. Berdasarkan penelitian Pitasari *et al* (2016) tentang pendugaan umur simpan sate maranggi, dapat diketahui bahwa umur simpan sate maranggi yaitu tidak lebih dari 3 hari. Bumbu sate biasanya berbentuk pasta yang memiliki umur simpan sama dengan umur simpan rata-rata bumbu atau produk berbentuk pasta lainnya. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan yaitu perlu adanya pengembangan produk berupa bumbu instan.

Bumbu instan merupakan campuran dari beberapa rempah-rempah dengan komposisi atau takaran tertentu dan dapat digunakan langsung sebagai bumbu masak pada masakan tertentu (Hambali *et al* 2005). Pembuatan bumbu instan diperlukan adanya metodologi yang tepat. Beberapa metode yang sudah dikenal

diantaranya *Quality Function Deployment (QFD)*, *Rapid Application Development (RAD)*, *Ergonomic Function Development (EFD)*, *Kansei Engineering*, Model Kano dan *Value Engineering (VE)*.

Metode VE merupakan cara yang paling sesuai untuk pemilihan rancangan produk baru karena dengan menggunakan metode ini dapat diketahui spesifikasi produk yang diinginkan konsumen dengan menghilangkan biaya-biaya yang tidak dibutuhkan. Dengan spesifikasi tersebut dapat dikembangkan suatu produk dengan performansi tinggi dan biaya yang minimal (Wahyudi *et al* 2013). Berdasarkan penelitian Pujianto *et al* (2016), penerapan VE yang relatif mudah dilaksanakan dengan tahapan yang sederhana mampu menarik kembali peminat produk dodol setelah perbaikan kemasan dan penambahan varian rasa karena perbaikan dilakukan berdasarkan keinginan konsumen serta kemampuan produsen. Berdasarkan kisah sukses penerapan VE tersebut maka penelitian ini menggunakan metode VE untuk memecahkan masalah pengembangan produk berupa bumbu sate instan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas tentang pengembangan produk baru berupa bumbu sate instan, maka rumusan masalahnya yaitu alternatif bentuk produk seperti apa yang akan diterapkan dalam pengembangan bumbu sate instan?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan rancangan produk bumbu sate instan dengan alternatif produk berbentuk pasta, kering, dan padat dengan menggunakan metode *value engineering*
2. Penelitian ini di lakukan di Kabupaten Bangkalan - Madura

1.4 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu dapat mengetahui alternatif bentuk produk bumbu sate instan yang diinginkan konsumen.

1.5 Manfaat

1. Bagi industri sate, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam pengembangan usaha yang dimiliki.

2. Bagi pemerintah diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu referensi dalam pengambilan kebijakan mengenai industri sate yang ada di Bangkalan - Madura
3. Bagi mahasiswa, penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya serta memberikan pengalaman dan tambahan wawasan dalam penulisan ilmiah.