

Elfanny Dwita Susanti NPM 19.03.3.1.1.00004. **Pengembangan Produk Puduk Khas Gresik Dengan Menggunakan Metode Value Engineering.** Dibawah bimbingan **Dr. Darimiyya Hidayati, S. TP., MP** dan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T**

ABSTRAK

Pandemi covid-19 menyebabkan perekonomian masyarakat menurun drastis. Pemberlakuan isolasi dan *work from home* (WFH) membuat masyarakat harus beradaptasi ulang. Perekonomian seluruh masyarakat pelaku UMKM baik yang sudah besar ataupun kecil mengalami penurunan. Termasuk UMKM yang terkenal di kota Gresik yaitu pudak. Pudak merupakan makanan tradisional khas Gresik yang hanya dapat ditemui pada kota Gresik. Cita rasa pudak dominan manis. Bahan dasar pembuatan pudak yaitu menggunakan tepung beras dan santan kemudian ditambahkan dengan gula serta perisa. Keunikan dari pudak yaitu menggunakan kemasan primer pelepah pinang (*ope*). Aroma yang ditimbulkan juga khas aroma daun yang tidak dimiliki oleh produk lainnya. Pengembangan pudak yang dilakukan dimaksudkan agar produk yang ditawarkan kepada masyarakat tidak monoton dan memiliki lebih banyak ragam yang ditawarkan kepada masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah mencari faktor terpenting dan alternatif terbaik dalam pengembangan produk pudak khas Gresik. Metode yang digunakan yaitu menggunakan *Value Engineering*. *Value Engineering* dipilih dalam penelitian ini karena dapat menghasilkan produk dengan nilai tinggi dan menggunakan biaya rendah tanpa mengurangi kualitas dan keamanannya. Alternatif pada penelitian ini adalah varian rasa, kemasan sekunder, metode pengawetan dan berat bersih. Alternatif varian rasa terdapat cokelat, nangka, durian dan pisang. Jenis kemasan sekunder yang dipilih yaitu menggunakan klongsong bambu, *paper box* dan *gadle box*. Metode pengawetan yang digunakan yaitu tanpa bahan pengawet, pengasapan dan penambahan *sodium benzoate*. Berat bersih pudak meliputi 50 gram, 100 gram, 150 gram dan 200 gram. Alternatif terpilih adalah alternatif 1 dengan varian rasa durian menggunakan kemasan sekunder klongsong bambu, metode pengawetan dapat bertahan 3 hari dengan berat bersih sekitar 150 gram. Nilai tambah didapatkan senilai Rp 5.000 dengan rasio nilai tambah 1,25% dan keuntungan 0,11%.

Kata Kunci : *Alternatif, Pudak, Value Engineering*

Elfanny Dwita Susanti NPM 19.03.3.1.1.00004. Gresik's Typical Puduk Product Development Uses Value Engineering Methods. Under The Guidance of **Dr. Darimiyya Hidayati, S. TP., MP and Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T**

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic has caused the community's economy to decline drastically. Implementation of isolation and work from home (WFH) makes people have to readjust. The economy of all MSME actors, both large and small, has experienced a decline. Including the well-known MSMEs in the city of Gresik, namely pudak. Puduk is a traditional Gresik food that can only be found in the city of Gresik. The dominant taste of pudak is sweet. The basic ingredients for making pudak are using rice flour and coconut milk then adding sugar and flavorings. The uniqueness of pudak is that it uses primary packaging of areca nut (ope). The aroma that is generated is also a distinctive aroma of leaves that other products do not have. Puduk's development was carried out so that the products offered to the community were not monotonous and offered more variety to the public. The purpose of this research is to find the most important factors and the best alternatives in the development of Gresik's typical pudak products. The method used is using Value Engineering. Value Engineering was chosen in this study because it can produce products with high value and use low costs without compromising quality and safety. The alternatives in this study were flavor variants, secondary packaging, shelf life and net weight. Alternative flavors include chocolate, jackfruit, durian and banana. The type of secondary packaging chosen was using bamboo shells, paper boxes and gadle boxes. The shelf life used is without preservatives, smoking and the addition of sodium benzoate. Puduk's net weight includes 50 grams, 100 grams, 150 grams and 200 grams. The chosen alternative is alternative 1 with a durian flavor variant using bamboo shell secondary packaging, the shelf life can last 3 days with a net weight of around 150 grams. The added value is IDR 5,000 with a value added ratio of 1.25% and a profit of 0.11%.

Keywords : *Alternative, Puduk, Value Engineering*

