

ULFI LAELATUL MAHMUDAH NPM 16.03.3.1.1.00047. Pengembangan Produk Dumbleg Menggunakan Metode Value Engineering, di bawah bimbingan **Khoirul Hidayat S.T., MT. dan Ir. Muh. Fakhry, MP**

ABSTRAK

Dumbleg merupakan makanan tradisional khas daerah Kabupaten Nganjuk. Dumbleg berbahan dasar tepung beras, santan kelapa dan gula merah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui alternatif terbaik dalam pengembangan produk dumbleg menurut keinginan konsumen. Metode yang digunakan adalah metode Value Engineering karena metode tersebut digunakan untuk menentukan alternatif terbaik dalam pengembangan produk. Hasil yang diperoleh dari analisis metode value engineering untuk produk dumbleg yaitu terdapat 4 atribut kepentingan meliputi rasa (0,273), kemasan (0,242), berat bersih (0,224) dan harga (0,261). Terdapat 5 alternatif yang terpilih meliputi : Alternatif 1 dengan rasa coklat, kemasan pelepah pinang dengan berat bersih 200g seharga Rp. 5.000. Alternatif 2 dengan rasa original, kemasan pelepah pinang dengan berat bersih 200 g seharga Rp. 5000. Alternatif 3 dengan rasa coklat, kemasan pelepah pinang dengan berat bersih 150 g seharga Rp. 5000. Alternatif 4 dengan rasa coklat kemasan pelepah pinang dengan berat bersih 100 g seharga Rp. 5.000. Alternatif 5 dengan rasa coklat, kemasan pelepah pinang dengan berat bersih 200 g seharga Rp. 4.000. Desain alternatif terbaik adalah alternatif 4.

Kata Kunci : Pengembangan, Makanan Tradisional, Dumbleg, Value Engineering

ULFI LAELATUL MAHMUDAH NPM 16.03.3.1.1.00047. The Development of Dumbleg Product by Using Value Engineering Method. Under The Guidance Of **Khoirul Hidayat S.T., MT. dan Ir. Muh. Fakhry, MP**

ABSTRACT

Dumbleg is a signature cuisine of Nganjuk Municipality. Dumbleg is made from flour, coconut milk, and brown sugar. This research aims to find out the best alternative to develop dumbleg product based on the consumers' preferences. The applied method was Value Engineering because this method could be used to determine the best quality of the developed product. The result of the Engineering value method analysis of the product consisted of 4 attributes of interest. They were taste (0.273), packaging (0.242), net weight (0.224), and price (0.262). There were five alternatives. They were: first alternative with chocolate flavor packaged by areca nut, net weight 200g, price Rp.5000; second alternative was original flavor packaged by areca nut, net weight 200g and price Rp.5000; third alternative was chocolate flavor packaged by areca nut, net weight 150g, price Rp.5000; fourth alternative was chocolate flavor packaged by areca nut, net weight 100g, price Rp 5.000; fifth alternative was chocolate flavor packaged by areca nut, net weight 200g, price Rp. 4000. The best alternative design was the fourth alternative.

Keywords: Development, Traditional Cuisine, Dumbleg, Value Engineering