

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Nganjuk memiliki sektor pertanian yang cukup tinggi dan juga terdapat beberapa industri makanan yang mencakup pengolahan produk pertanian. Jenis industri pengolahan terbanyak di Kabupaten Nganjuk pada tahun 2018 mencakup pada industri makanan dan minuman (BPS Nganjuk, 2019). Selain itu, terdapat berbagai makanan tradisional yang menjadi ciri khas Kabupaten Nganjuk. Menurut Moeriabrata (1997) makanan tradisional merupakan makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia serta telah ada sejak beberapa generasi sebelumnya, diolah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus. Setiap daerah memiliki jenis makanan daerah tersendiri yang terdapat berbagai jenis olahan sebagai makanan pokok atau hanya sebagai makanan selingan. Makanan tradisional ini biasanya dinikmati oleh masyarakat tertentu dengan citarasa tersendiri dari makanan khas daerah tersebut. Jenis makanan khas daerah ini dapat berupa keripik, kerupuk, makanan basah serta makanan kering dari daerah masing-masing.

Dumbleg merupakan bentuk keanekaragaman makanan khas suatu daerah di Kabupaten Nganjuk khususnya terdapat di Kecamatan Gondang. Selain itu, produk ini juga bisa ditemukan di Kecamatan Rejos. Pembuatan dumbleg ini merupakan suatu jenis usaha turun temurun dari nenek moyang. Makanan tradisional ini terbuat dari bahan baku basah yaitu tepung beras, gula jawa dan santan. Proses pembuatan makanan khas daerah ini masih secara manual serta pengemasannya menggunakan kemasan tradisional yaitu dari pelepah pohon pinang. Dumbleg memiliki dua varian rasa yaitu dumbleg coklat yang terbuat dari campuran gula merah dan dumbleg putih terbuat tanpa campuran gula merah. Produk ini semacam jenang yang memiliki cita rasa dan aroma khas tersendiri karena kemasannya terbuat dari daun pinang. Produksi dumbleg dalam sehari sebanyak 12 kg bahan baku yang menghasilkan 106 biji dumbleg. Terdapat dua ukuran produk dumbleg yaitu ukuran dumbleg besar (20-25 cm) dan dumbleg kecil (12-13 cm). Penjualan dumbleg dengan ukuran besar seharga Rp. 12.000 per biji sedangkan harga dumbleg yang ukuran kecil yaitu Rp. 10.000 per biji.

Penelitian Nastiti *et al* (2014) mengenai analisis pengembangan dumbleg menyebutkan produk ini kurang dikenali oleh masyarakat sehingga produksinya menurun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dumbleg perlu perbaikan dan pengembangan terutama pada proses produksi. Peningkatan produksi pembuatan dumbleg dilakukan dengan memperhatikan parameter keinginan konsumen tentang kualitas produk dan nilai estetika. Peningkatan tentang kualitas produk dilakukan dengan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *sanitasi hygiene* pada pengolahan makanan yang tepat, sedangkan peningkatan nilai estetika diimplementasikan dengan peningkatan ukuran, cara pengemasan, pelabelan, dan merek dagang. Dari hasil penelitian tersebut perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan produk dumbleg sehingga perlu adanya penelitian pengembangan dumbleg sesuai keinginan dan kebutuhan konsumen dumbleg.

Keinginan dan kebutuhan konsumen seiring dengan zaman yang semakin maju, juga menjadi variatif sehingga perlu dilakukan inovasi baru terhadap produk makanan tradisional. Kebutuhan dan keinginan dari masing-masing konsumen memiliki selera yang berbeda-beda. Suatu produk supaya bisa bertahan perlu dilakukan sebuah inovasi baru untuk mempertahankan kualitas dan juga pangsa pasar. Tanpa sebuah inovasi sebuah usaha tidak dapat bertahan lama. Dalam kegiatan merancang serta mengembangkan suatu produk tidak terlepas dari konsep pemasaran untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan untuk memuaskan pelanggan. Kepuasan pelanggan merupakan indikator terpenting dalam mengembangkan suatu produk sehingga perlu adanya suatu rancangan produk lama dengan sebuah inovasi baru (Haris 2019).

Seiring perkembangan zaman, makanan khas Nganjuk ini kurang dikenali masyarakat baik orang daerah Nganjuk tersendiri maupun luar kota. Munculnya berbagai bentuk produk modern menjadikan makanan tradisional ini menjadi tantangan tersendiri bagi produsen dumbleg di daerah Kabupaten Nganjuk untuk dapat bersaing dan bertahan dalam pangsa pasar. Hal ini disebabkan karena menurunnya kualitas produk dumbleg atau tidak bisa tahan lama serta kurang menariknya produk sehingga tidak ada ketertarikan konsumen untuk membelinya. Produsen yang tidak bisa memenuhi kebutuhan konsumen maka akan mengalami

krisis penjualan jika tidak dilakukan sebuah perbaikan pada produk. Untuk itu perlu dilakukan perbaikan terhadap produk dumbleg untuk meningkatkan kualitas dan meningkatkan tampilan produk dumbleg dengan mengendalikan biaya tanpa mengurangi kualitas produk.

Dalam perbaikan dan pengembangan produk dibutuhkan suara dari konsumen. Dengan adanya peningkatan kualitas produk dumbleg yang mempunyai nilai tinggi dengan biaya yang rendah maka perlu dilakukan penelitian tentang pengembangan produk sesuai dengan keinginan konsumen. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas produk adalah dengan mengetahui ekspektasi maupun persepsi pelanggan terhadap produk dumbleg. Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan dalam pengembangan produk menggunakan metode *Value Engineering* (Rekayasa Nilai). Menurut Pratiwi (2014) *value engineering* (rekayasa nilai) merupakan suatu pendekatan yang kreatif, inovatif bertujuan untuk meminimumkan biaya tanpa mengurangi kualitas, kegunaan, penampilan atau sifat yang diinginkan konsumen. Keunggulan dari metode ini dalam penerapan *value engineering* dapat mendorong inovasi baru dan meningkatkan daya saing dalam jangka panjang serta menghilangkan biaya yang tidak diperlukan tanpa menghilangkan kualitas pada produk (Rahman dan Sesmiwati 2014). Metode ini dipilih karena untuk mengetahui spesifikasi kebutuhan dari konsumen serta dapat menghasilkan sebuah produk dumbleg yang diproduksi mempunyai nilai tinggi dengan biaya yang rendah.

1.2 Rumusan Masalah

Dari permasalahan pada latar belakang dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apa saja atribut terpenting dalam pengembangan produk dumbleg dengan metode *Value Engineering*?
2. Apa saja alternatif terbaik yang dipilih untuk pengembangan produk dumbleg menurut keinginan konsumen?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui atribut terpenting dalam pengembangan produk dumbleg menggunakan metode *value engineering*

2. Mengetahui alternatif terbaik dalam pengembangan produk dumbleg menurut keinginan konsumen

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Perusahaan : memberikan masukan dan kontribusi terhadap perusahaan dalam pengembangan produk sesuai dengan produk yang akan dipasarkan seperti apa yang diminati segmen pasar.
2. Penulis : mengembangkan dan memperluas wawasan sekaligus sebagai wadah latihan dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.
3. Pembaca : sebagai informasi dan pengetahuan mengenai metode *Value Engineering* (Rekayasa Nilai).