

AHMAD ALFIRMANSYAH NRP 17.03.3.1.1.00038. **Pengembangan Produk Bumbu Boran Lamongan Dengan Menggunakan Metode *Value Engineering*.**

Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, ST., MT** dan **Ir. Muh. Fahkry, MP**

ABSTRAK

Nasi boran merupakan makanan khas dari Kabupaten Lamongan. Ciri khas dari nasi boran yaitu terletak pada bumbunya yang berbeda dengan bumbu masakan lainnya. Bumbu boran pada saat ini hanya dapat ditemui di Kabupaten Lamongan saja, serta cara penyajiannya masih dilakukan secara sederhana, sehingga perlu dilakukan pengembangan produk lebih lanjut. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor yang terpenting dan alternatif terbaik dalam pengembangan produk bumbu boran. Metode yang digunakan adalah metode *Value Engineering* (VE). Penerapan metode VE dapat membantu mengembangkan produk dengan nilai (*value*) yang tinggi dan biaya yang rendah tanpa mengenyampingkan kualitas dan keandalan produk. Hasil dari penelitian ini yaitu produk bumbu boran memiliki 4 faktor terpenting yakni tingkat kepedasan, kemasan, berat bersih dan tingkat kekentalan. Alternatif yang terpilih yaitu yang memiliki nilai (*value*) tertinggi yakni alternatif ke 1 dengan biaya Rp. 9.349 dan nilai (*value*) 1,106. Alternatif 1 dengan kriteria tingkat kepedasan level 1, kemasan botol plastik PET, berat bersih 250 gram dengan tingkat kekentalan (viskositas) yang kental. Hasil analisis nilai tambah yang dibandingkan dengan produk pesaing yakni bumbu boran yang ada dipasaran mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 4.349/kemasan, rasio nilai tambah sebesar 86,98%, dan rasio keuntungan sebesar 46,52%.

Kata Kunci : *Bumbu Boran, Pengembangan Produk, Value Engineering*

AHMAD ALFIRMANSYAH NRP 17.03.3.1.1.00038. **Product Development for Boran Lamongan Seasoning Using Value Engineering Methods.** Under The Guidance of **Khoirul Hidayat, ST., MT** and **Ir. Muh. Fahkry, MP**

ABSTRACT

Boran rice is a typical food from Lamongan Regency. The distinctive feature of Nasi Boran is that it is different from the ingredients in other dishes. Currently the seasoning can only be found in Lamongan Regency, and the way it is served is still simple, so it is necessary to develop further products. The purpose of this research is to find out the most important attributes and the best alternative in the development of boran rice seasoning products. The method used is the Value Engineering (VE) method. The application of the VE method can help develop products with high value and low costs without compromising product quality and reliability. The result of this study are the boran rice seasoning product has 4 most important factors, namely the level of spiciness, packaging, net weight and viscosity level. The alternative chosen is the one that has the highest value, namely the first alternative for at of IDR. 9,349 and value (value) 1,106. Alternative 1 with level 1 level of spiciness criteria, PET plastic bottle packaging, 250 gram net weight with thick viscosity level. The results of the analysis of added value compared to competing products, namely the borane seasoning on the market obtained an added of IDR. 4.349 / pack, a value added ratio of 86,98%, and a profit ratio of 46,52% .

Keywords : *Bumbu Boran, Product Development, Value Engineering*