

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan beragam jenis makanan mulai dari makanan yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri. Perkembangan usaha makanan atau minuman di Indonesia juga semakin meningkat mulai dari usaha restoran atau rumah makan, catering dan pedagang tradisional. Jumlah usaha penyediaan makanan dan minuman dengan skala mikro, menengah hingga besar menurut Kementerian Koperasi dan UKM pada tahun 2017 kategori skala usaha mikro berjumlah 62,106,900 unit, usaha kecil sebanyak 757,090 unit, dan usaha menengah sebanyak 58,627 unit, sedangkan untuk usaha besar sebanyak 5,460 unit. Usaha makanan dan minuman pada saat ini juga dapat menjadi tujuan pariwisata pada suatu daerah. Makanan atau minuman khas daerah dapat digunakan sebagai wisata kuliner atau ikon kuliner dari daerah tersebut untuk menarik wisatawan dari dalam dan luar daerah.

Kabupaten Lamongan merupakan contoh daerah yang memiliki makanan khas yakni Soto Lamongan, Tahu Campur, Tahu Tek, Wingko Babat, Pecel Lele atau Lalapan, dan Nasi Boran. Nasi boran menjadi salah satu makanan khas dari Lamongan yang banyak dijumpai oleh masyarakat apabila berkunjung di Lamongan mulai dari pusat kota sampai ke sudut kota. Menurut data Dinas Koperasi Industri dan Perdagangan (Kopindag) Lamongan pada tahun 2017, jumlah pedagang nasi boran yang ada di Lamongan yakni 230 orang. Nasi boran masih belum populer sehingga banyak orang yang belum mengenal terutama dari masyarakat diluar Lamongan, karena nasi boran hanya bisa ditemui di Kota Lamongan dan tidak ada di kota lain. Berbeda dengan soto Lamongan maupun lalapan Lamongan yang sudah banyak dijual di berbagai kota seperti Surabaya, Madura, Jakarta, Malang dan kota-kota lain.

Nasi boran adalah makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Lamongan dan menjadi ciri khas daerah Lamongan. Nasi boran terdiri dari nasi, bumbu, lauk dan rempeyek. Lauk yang ditawarkan pada nasi boran ini sangat bervariasi mulai dari jeroan, daging ayam, ikan bandeng, ikan lele, telur puyuh, telur asin, telur dadar, tahu, tempe dan ikan sili. Bumbu boran berasal dari rempah-rempah yang sudah dihaluskan. Nasi boran banyak diminati oleh kalangan muda hingga tua karena rasanya yang enak dan bumbunya yang pedas menjadi ciri khas dari nasi boran, selain itu harganya yang relatif murah

menjadi daya tarik tersendiri oleh konsumen. Harga yang ditawarkan pada satu porsi nasi boran yakni antara Rp 10.000,- sampai Rp 15.000,-. Bumbu boran menjadi ciri khas yang utama karena rasanya yang enak dan berbeda dengan bumbu masakan lainnya. Bumbu boran memiliki cita rasa yang pedas dengan tekstur yang kental serta terdapat parutan kelapa yang menjadikannya banyak diminati oleh semua kalangan. Bumbu boran biasanya dikemas sederhana menggunakan plastik PP sehingga kurang menarik dan kurang terjaga keamanannya. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan produk yang lebih menarik dan lebih aman yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Bumbu merupakan bahan-bahan yang ditambahkan pada sebuah produk makanan atau masakan dengan sengaja supaya memperoleh cita rasa makanan yang khas. Bumbu memiliki peranan yang sangat penting pada sebuah masakan terutama masakan Indonesia, karena masakan Indonesia dikenal memiliki cita rasa yang kaya akan bumbu dan rempah-rempah (Indah *et.al* 2017). Sedangkan sambal merupakan saus dari bahan dasar cabe yang menyerupai bubur dan biasanya ditambahkan bahan-bahan lain seperti garam, tomat, bawang putih, bawang merah dan terasi. Sambal biasanya digunakan sebagai pelengkap hidangan dan penggugah selera (Alpindo 2016).

Pengembangan produk merupakan tahapan proses perubahan yang dilakukan terhadap produk lama dengan memperbaikinya dan memperbanyak kegunaan dari produk serta mengurangi biaya produksi. Bumbu boran menjadi salah satu inovasi untuk memperkenalkan makanan ini di luar daerah Lamongan serta menjadi inovasi baru yang saat ini belum ada yang mengembangkan bumbu boran. Dengan pengembangan produk ini diharapkan mampu memberikan dan menjawab keinginan konsumen untuk mendapatkan produk yang aman, praktis dan tentunya dengan harga yang terjangkau. Saat ini berbagai variasi pengembangan produk sudah banyak dilakukan oleh produsen dan mempunyai keunggulan dan kelemahan masing-masing baik dari segi kualitas, desain dan harga. Dengan adanya pengembangan produk diharapkan dapat meningkatkan daya tarik pembeli dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat apalagi pada masa pandemi Covid19 saat ini ekonomi Indonesia sedang mengalami penurunan. Pandemi Covid19 menyebabkan banyak kerugian bagi para pedagang, UMKM maupun perusahaan, salah satunya di bidang makanan dan minuman. Peraturan pemerintah yang mewajibkan masyarakat tinggal di rumah dan dilarang ke luar rumah bagi yang tidak

berkepentingan dan dilarang makan di tempat menyebabkan penurunan tingkat penjualan khususnya penjualan nasi boran di Kabupaten Lamongan.

Menurut Miles (1972), metode *Value Engineering* (VE) merupakan metode analisis data yang sistematis dan terstruktur yang berbasis fungsi (*functional based*) dengan menggabungkan ide kreatif untuk meningkatkan nilai (*value*) dari sebuah produk. Menurut Angga *et al* (2019) dalam mengembangkan produk menggunakan metode *Value engineering* (VE) memiliki 6 tahapan *workshop job* yaitu *information phase*, *function analysis phase*, *creative phase*, *evaluation phase*, *development phase*, dan *presentation phase*. Dengan adanya tahapan tersebut diharapkan mampu memberikan alternatif-alternatif untuk dapat menurunkan biaya melalui pemilihan bahan yang tepat serta mengeliminasi fungsi yang tidak diperlukan tanpa mengurangi kualitas, keamanan, reabilitas dan estetika.

1.2 Batasan masalah

Batasan permasalahan yang diteliti mengacu pada studi kasus yang dilakukan pada produk nasi boran yang berlokasi di Kabupaten Lamongan dimana pada produk tersebut batasan yang diteliti hanya pada bumbu boran yakni dengan menganalisis dan mereduksi *unnecessary cost* dengan tidak mengenyampingkan kebutuhan terhadap kualitas dan keandalannya.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari data diatas rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

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

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari data diatas tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui faktor yang terpenting dalam pengembangan produk bumbu boran dengan menggunakan metode *Value Engineering*.
2. Untuk mengetahui alternatif terbaik yang dipilih untuk pengembangan produk bumbu boran menurut keinginan konsumen.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat untuk melakukan pengembangan produk bumbu boran.
2. Dapat menjadi landasan bagi pedagang bubu boran dalam menginovasi produk bumbu boran dalam kemasan.