

Novia Maulidiyah Ahmad. NPM 200331100011. Pengembangan Produk Jenang Jubung Khas Gresik Dengan Metode *Value Engineering*. Dibawah bimbingan Khoirul Hidayat, S.T., M.T dan Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T.

ABSTRAK

Sektor wisata adalah salah satu sektor potensial yang memiliki efek multiplier ekonomi yang cukup besar, dimana setiap sudut daerah mencoba untuk meningkatkan dan mengembangkan berbagai daya tarik wisatawan untuk mengunjungi daerah tersebut. Adapun sektor yang sangat menerima dampak baik dari pengembangan wisata di suatu daerah adalah sektor usaha mikro kecil menengah atau (UMKM), dikarenakan usaha kuliner sebagian besar dijalankan oleh pelaku UMKM. UMKM yang bergerak dibidang kuliner di Kabupaten Gresik sangat banyak, diantaranya pada kuliner tradisional seperti jenang jubung. Jenang jubung adalah jajanan yang mempunyai karakteristik mirip dengan dodol yang terbuat dari ketan hitam, santan dan diberi taburan wijen sebagai pelengkap di atasnya. Jenang jubung menggunakan kemasan primer pelepah pinang yang sudah dikeringkan "ope". Pengembangan adalah usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha ataupun perusahaan untuk menambah manfaat, desain juga layanan pada jasa dan barang. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan atribut yang penting dalam pengembangan produk jenang jubung dengan metode *value engineering*. Menganalisis alternatif terbaik dalam mengembangkan produk jenang jubung khas Gresik menurut keinginan dari para konsumen. *Value engineering* dipilih sebab metode ini memiliki kelebihan dalam hal pengendalian biaya dengan cara yang mudah, yaitu dapat menganalisis nilai pada fungsinya, namun tanpa menghapuskan kualitas juga reliabilitas yang diinginkan. Rancangan alternatif pada penelitian ini adalah faktor rasa yaitu coklat, pandan, stroberi dan gula aren. Faktor kemasan terdapat 3 alternatif pilihan yaitu kemasan besek bambu, kardus dan *standing pouch* kertas. Faktor ketiga yaitu berat bersih, terdapat 2 faktor yaitu 140 gram dan yaitu 160 gram. Faktor keempat yaitu tekstur dengan alternatif lembek, lembut dan padat. Alternatif 2 menjadi alternatif terpilih yang mempunyai rasa gula aren, kemasan besek bambu, berat bersih 140 gram dan tekstur lembut. Nilai tambah yang didapat senilai Rp 3.295 dengan rasio nilai tambah 33,95% dan hasil keuntungan sebesar 25,3%.

Kata Kunci: *Alternatif, Faktor, Jenang jubung*

Novia Maulidiyah Ahmad. NPM 200331100011. *Product Development Of Jenang Jubung Using Value Engineering Method.* Under the guidance of Khoirul Hidayat, S.T., M.T and Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T.

ABSTRACT

Tourism sector is one of potential sector that has large economic multiplier, every corner of county trying to increase and develop every tourist attraction so that everyone interested of visited them. Small and Medium Enterprises (SMEs) is one of the sector that have big impact for their development tourist attraction. It is because many of local people run culinary business as their occupation. There are many culinary business that run by people of Gresik and one of them is traditional culinary such as jenang jubung. Jenang jubung is a dessert that have similar characteristic as dodol that made from black sticky rice and sprinkled with sesame seed as topping. Jenang jubung used "ope" or areca palm fronds as its primer packaging. Development is an effort that done by businessmen or company to increase the function, design also services on services and goods business. The purpose of this research is to decided the important attributes on development of jenang jubung with value engineering method. Analyzing the best alternatives in developing typical Gresik jenang jubung products according to the demand of consumers. Value engineering was chosen because this method has the advantage of controlling costs in an easy way, that is being able to analyze the value of its function, but without eliminating the desired quality and reliability. The alternative design in this research is the taste factor, that is chocolate, pandan, strawberry and palm sugar. There are 3 alternative packaging factors, that is bamboo basket packaging, cardboard and paper standing pouch. The third factor is net weight, there are 2 factors, that is 140 grams and 160 grams. The fourth factor is texture with alternatives mushy, soft and dense. Alternative 2 is the chosen alternative which has a palm sugar taste, bamboo basket packaging, a net weight of 140 grams and a texture is soft. The added value obtained was IDR 3.295 with a value added ratio of 33,95% and a profit of 25,3%.

Keywords: *Alternative, Factor, Jenang Jubung*