

SITI AMANAH NPM 17.03.3.1.1.00030. **Pengembangan Produk Sate Ponorogo Instan Dengan Metode *Value Engineering***, dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, ST., MT** dan **Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D**

ABSTRAK

Sate Ponorogo merupakan makanan khas dari kabupaten Ponorogo. Perbedaan sate Ponorogo dengan sate pada umumnya yaitu terletak pada potongan dagingnya yaitu disayat tipis seperti *fillet*, selain itu ukuran daging yang relatif lebih besar dengan rasa yang manis. Tujuan penelitian ini yaitu Merancang atribut terpenting pengembangan produk serta menganalisis alternatif terbaik untuk pengembangan produk sate Ponorogo instan menurut keinginan konsumen. Metode yang digunakan yaitu metode *Value Engineering* (VE) yang dapat menghasilkan produk dengan nilai tinggi dan biaya yang rendah. Tahapan penelitian dimulai dari pengumpulan informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan dan tahap rekomendasi. Penelitian ini menunjukkan 4 atribut terpilih yaitu rasa, ukuran daging, kemasan dan keawetan. Hasil penelitian didapatkan 5 alternatif produk sate Ponorogo instan berdasarkan keinginan konsumen. Hasil penelitian dengan menggunakan metode *Value Engineering* (VE) menunjukkan alternatif pilihan yaitu alternatif 1 dengan atribut rasa manis, ukuran daging 4 cm, kemasan plastik *vacuum* dan keawetan 10 hari dengan nilai *value* tertinggi yaitu 1,163 dengan biaya produksi Rp. 16.480/ kemasan. Nilai tambahan untuk produk sate Ponorogo instan per kemasan dengan isi 10 tusuk mempunyai keuntungan sebesar 34,08%.

Kata Kunci : *Pengembangan Produk, Sate Ponorogo Instan, Value Engineering*

SITI AMANAH NPM 17.03.3.1.1.00030. **Product Development Ponorogo Instant Satay Using Value Engineering Methods**, under the guidance of **Khoirul Hidayat, ST., MT** and **Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D**

ABSTRACT

Ponorogo satay is a typical food from Ponorogo district. The difference between Ponorogo satay and satay in general lies in the cut of the meat, which is thinly sliced like a fillet, in addition to the relatively larger size of the meat with a sweet taste. The purpose of this research is to design the most important attributes of product development and to analyze the best alternative for the development of instant Ponorogo satay products according to consumer desires. The method used is the *Value Engineering* (VE) method which can produce products with high value and low costs. The research stage starts from information gathering, creative stage, analysis stage, development stage and recommendation stage. This study shows 4 selected attributes. These attributes are taste, meat size, packaging and durability. The results obtained 5 alternative instant Ponorogo satay products based on consumer desires. The results of the research using the *Value Engineering* (VE) method show that alternative options are alternative 1 with attributes of sweet taste, 4 cm meat size, vacuum plastic packaging and 10 days durability with the highest value of 1.163 with a production cost of IDR. 16.480/ pack. The added value for instant Ponorogo satay products per package containing 10 sticks has a gain of 34,08%.

Keywords : *Product Development, Instant Ponorogo Satay, Value Engineering*