

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sate merupakan salah satu makanan tradisional yang disukai oleh semua lapisan masyarakat. Pada umumnya, sate berbahan dasar ikan atau daging yang disajikan dengan berbagai macam bumbu dan dibakar diatas bara api sampai matang dengan cara dibolak-balik dan diolesi sedikit minyak atau santan kental. Terdapat berbagai macam variasi dan jenis sate di Indonesia dan biasanya dinamakan sesuai dengan tempat asal sate tersebut, bahan serta proses pembuatannya. Sate khas yang ada di Indonesia seperti sate Madura, sate Ponorogo, sate Padang, sate Blora, sate kambing, sate kelinci dan sate lilit. Sate Ponorogo sendiri merupakan salah satu makanan khas yang ada di kabupaten Ponorogo.

Sate di Ponorogo disajikan langsung di tempat makan ketika ada pesanan dari pengunjung yang datang. Sate Ponorogo terbuat dari daging ayam yang berbeda dari sate pada umumnya. Potongan daging pada sate tidak dipotong dadu tetapi disayat tipis seperti *fillet*. Pada proses pembumbuan, sate direndam pada bumbu dengan cara dibacem (Nufus, *et.al*/ 2016). Sate ayam Ponorogo memiliki rasa khas dengan dominan rasa manis dan gurih. Pada proses pembuatannya sebelum dibakar, daging ayam terlebih dahulu dibumbui. Selama proses pembakaran, sate ayam dicelupkan pada larutan kecap atau gula merah berulang kali hingga bumbu meresap. Sate Ponorogo biasa disajikan langsung di rumah makan dengan tambahan nasi hangat atau lontong.

Kebiasaan makan di rumah makan menjadi salah satu budaya yang ada ditengah-tengah masyarakat. Akan tetapi di zaman modern ini, masyarakat menginginkan segala sesuatu yang serba praktis terutama produk makanan. Masyarakat pun beralih ke produk instan karena dinilai lebih praktis untuk memenuhi kebutuhannya. Pembuatan sate Ponorogo pun lebih susah daripada sate pada umumnya, karena potongan daging untuk sate Ponorogo disayat tipis panjang seperti fillet dan hanya terdiri dari satu tusukan saja berbeda dengan sate lainnya yang cara pemotongan dagingnya menyerupai potongan dadu. Namun sate Ponorogo memiliki ciri khas dan kelebihan yaitu ukurannya lebih besar daripada sate

lainnya. Kekhasan dari sate Ponorogo tersebut menuntut ketersediaannya di pasaran jika konsumen menginginkan sate Ponorogo kapanpun dan dimanapun. Menurut Rini (2013), konsumen akan membuat keputusan dalam membeli suatu produk apabila produk tersebut memiliki nilai lebih dibandingkan dengan produk lain, hal ini dikarenakan ukuran sate Ponorogo sendiri relatif lebih besar dibandingkan dengan sate lain yang ada di Indonesia. Tuntutan konsumen menjadikan produsen sate untuk lebih kreatif dan inovatif dengan strategi bisnis yang tepat dalam pengembangan produknya untuk memenangkan persaingan.

Pengembangan produk merupakan salah satu hal yang penting yang harus dilakukan secara terus menerus oleh pelaku industri khususnya produsen sate agar produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen. Perkembangan zaman menuntut perusahaan selaku produsen untuk bisa terus berinovasi merancang produk lama menjadi produk baru (Rini 2013). Perbaikan dan pengembangan produk perlu dilakukan untuk mengantisipasi kebangkrutan perusahaan karena kegagalan dalam memenuhi kebutuhan konsumen yang dapat menyebabkan krisis penjualan. Maka diperlukan suatu metode untuk mengatasi permasalahan tersebut.

Metode rekayasa nilai (*value engineering*) menjadi salah satu cara untuk mengatasi permasalahan tersebut. Metode *value engineering* dipilih dalam penelitian ini karena dapat menghasilkan produk dengan nilai tinggi dengan biaya yang rendah. Hasil yang didapatkan berdasarkan penelitian Rosita *et.al* (2018), mengenai analisis nilai tambah olahan ikan Peperek *crispy* dengan metode *value engineering*, diperoleh nilai jual produk sebesar Rp. 6.268/ kemasan dengan nilai tambah produk sebesar Rp. 3.732/ kemasan. Keuntungan dari produk tersebut sebesar 37,32%. Sedangkan penelitian Haris (2019) mengenai perencanaan pengembangan kerupuk brokoli diperoleh hasil nilai jual produk sebesar Rp. 5.680/ kemasan dengan keuntungan sebesar 43,2%. Berdasarkan kisah sukses peneliti dalam memecahkan masalah dengan menggunakan metode *value engineering*, maka diharapkan dapat menjadi acuan dalam penelitian kali ini mengenai sate Ponorogo instan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka diperoleh rumusan penelitian sebagai berikut :

- a. Apa saja atribut terpenting dalam pengembangan produk sate Ponorogo instan dengan metode *Value Engineering*?

- b. Apa saja alternatif terbaik yang dipilih untuk pengembangan produk sate Ponorogo instan menurut keinginan konsumen?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Merancang atribut terpenting pengembangan produk sate Ponorogo instan dengan metode *Value Engineering*.
- b. Menganalisis alternatif terbaik untuk pengembangan produk sate Ponorogo instan menurut keinginan konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Menjadikan acuan untuk menunjang pengembangan suatu produk dengan pendekatan rekayasa nilai (*value engineering*).
- b. Menjadikan tolak ukur penelitian-penelitian selanjutnya yang dapat lebih mengembangkan penelitian dengan menggunakan pendekatan rekayasa nilai (*value engineering*).