

**ANALISIS NILAI TAMBAH SNACK BAR SALAK (*Salacca zalacca*) DI
KABUPATEN BANGKALAN MENGGUNAKAN
METODE VALUE ENGINEERING**

Siti Nurohmah¹, Ir. Muhammad Fakhry, MP², Iffan Maflahah, S.TP., M.Si²

1. Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo
Madura, 2. Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas
Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 69162
Email: sitinurohmah408@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kabupaten Bangkalan memiliki potensi buah salak cukup tinggi. Rata-rata produksi komoditas salak di Kabupaten Bangkalan tiga tahun terakhir yaitu pada tahun 2015, 2016 dan 2017 mencapai 27,515 Kw. Produksi salak yang cukup tinggi menyebabkan penurunan nilai jual buah salak ketika panen tiba. Pengolahan buah salak menjadi *snack bar* merupakan alternatif terbaru olahan buah salak. Perlu adanya penelitian tentang analisis nilai tambah olahan buah salak dijadikan *snack bar*. Perhitungan dilakukan menggunakan metode *value engineering*. *Value engineering* merupakan metode yang digunakan untuk mengidentifikasi fungsi-fungsi, menciptakan gagasan kreatif dan inovatif diikuti dengan evaluasi terhadap biaya siklus hidup proyek sehingga mendapatkan pilihan terbaik, sehingga *snack bar* yang diproduksi akan sesuai dengan keinginan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui alternatif yang digunakan untuk mengaplikasikan *value engineering* pada *snack bar* salak, mengetahui alternatif terbaik produk *snack bar* salak menurut keinginan konsumen serta mengetahui nilai tambah olahan salak dijadikan produk *snack bar*. Berdasarkan hasil penelitian pengolahan *snack* didapatkan lima alternatif terpilih. Alternatif pertama dengan varian rasa keju, harga < Rp 3.000, kemasan aluminium foil, bentuk produk bulat, berat bersih 30-40 gram; alternatif kedua dengan varian rasa keju, harga Rp 3.000-4.000, kemasan aluminium foil, bentuk produk persegi panjang, berat bersih 20-30 gram; alternatif ketiga dengan varian rasa coklat, harga < Rp 3.000, kemasan aluminium foil, bentuk produk persegi panjang, berat bersih 30-40 gram; alternatif keempat dengan varian rasa coklat, harga Rp 4.000- Rp 5.000 kemasan aluminium foil, bentuk produk persegi panjang, berat bersih 20-30 gram; alternatif kelima dengan varian rasa coklat, harga Rp 4.000- Rp 5.000, kemasan aluminium foil, bentuk produk persegi panjang, berat bersih 30-40 gram. Desain alternatif terpilih yaitu alternatif pertama. Nilai tambah *snack bar* pada desain alternatif terpilih sebesar Rp 693 per kemasan dengan berat bersih 35 gram. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 30,04 % dengan persentase keuntungan sebesar 23,1 %.

Kata Kunci : Salak, *Snack Bar*, Nilai Tambah, *Value Engineering*.

VALUE-ADDED ANALYSIS OF SNAKEFRUIT SNACK BAR IN BANGKALAN REGENCY USING VALUE ENGINEERING METHOD

Siti Nurohmah¹, Ir. Muhammad Fakhry, MP², Iffan Maflahah, S.TP., M.Si²

1. Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, 2. Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 69162

Email: sitinurohmah408@yahoo.co.id

ABSTRACT

Bangkalan Regency has a high potential of snakefruit. The average production of snakefruit commodities in Bangkalan Regency in the last three years, namely in 2015, 2016 and 2017 reached 27,515 Kw. Snakefruit production is high enough to cause decline in the sale value of the snakefruit when harvest. Processing the snakefruit into a snack bar is the new alternative processed snakefruit. Need for research on value added analysis of processed snake fruit used as snack bar. The calculation is performed using the value engineering method. Value engineering is the method used to identify functions, create creative and innovative ideas, followed by evaluation of project life cycle costs so as to get the best choice, so that the snack bar produced will suit the consumers' wishes. This study aims to find out the alternatives used to apply value engineering to snack bar of snakefruit, find out the best alternative snack bar product according to consumer desire and also know the added value of processed snake fruit made snack bar product. Based on the results of snack processing, five selected alternatives were obtained. The first alternative with cheese flavor variant, price <Rp 3.000, aluminum foil packaging, round product shape, net weight 30-40 grams; second alternative with cheese flavor variant, price Rp 3.000-4.000, aluminum foil packaging, rectangular product shape, net weight 20-30 gram; third alternative with chocolate flavor variant, price <Rp 3.000, aluminum foil packaging, rectangular product shape, net weight 30-40 gram; the fourth alternative with chocolate flavor variant, the price of Rp 4,000 - Rp 5,000 aluminum foil packaging, rectangular product shape, net weight 20-30 grams; fifth alternative with chocolate flavor variant, price Rp 4000 - Rp 5,000, aluminum foil packaging, rectangular product shape, net weight 30-40 grams. The alternate design is the first alternative. The value added snack bar in selected alternative design is Rp 693 per pack with a net weight of 35 grams. Added value-added ratio of 30.04% with a profit percentage of 23.1%.

Keywords: Snakefruit, Snack Bar, Value Added, Value Engineering.