

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Bangkalan memiliki potensi di sektor pertanian cukup tinggi khususnya komoditas salak. Salak merupakan buah hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif sehingga dapat dipanen sepanjang tahun. Buah ini terdiri dari tiga bagian, yaitu kulit buah, daging buah dan biji. Menurut Badan Pusat Statistika, rata-rata produksi komoditas salak di Kabupaten Bangkalan tiga tahun terakhir yaitu pada tahun 2015, 2016 dan 2017 mencapai 27,515 Kw. Salak di Kabupaten Bangkalan memiliki jarak genetik sebesar 18-25% (Ariestin 2015). Menurut penelitian Harsono dan Alex (2003) salak di Kabupaten Bangkalan dikelompokkan menjadi sembilan kultivar, yaitu penjalin, apel, manalagi, kerbau, rasyid, air, *sinase* (coco), manggis dan nenas.

Panen raya buah salak terjadi pada bulan November dan Desember, sehingga produksi buah salak melimpah. Hal ini menyebabkan nilai jual salak rendah. Oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan lebih lanjut pada buah salak. Kelebihan lain dengan adanya pengolahan buah salak dapat memperkecil adanya kerugian akibat pembusukan, karena buah salak hanya dapat bertahan selama 7-8 hari setelah dipanen. Produk olahan salak yang telah berkembang antara lain sirup salak, dodol salak, kurma salak, kopi biji salak, stik salak, manisan salak dan keripik salak. Olahan buah salak yang belum dikembangkan adalah *snack bar*. Buah salak dijadikan *snack bar* merupakan alternatif baru pengembangan olahan buah salak.

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, kacang-kacangan yang diikat satu sama lain dengan bantuan pengikat (FAO 2007). Pada penelitian Hakim dan Fitriyono (2013) kandungan gizi *snack bar* cocok digunakan sebagai pengganti makanan pokok. *Snack bar* dengan substitusi tepung beras cokelat dengan takaran saji 40 g memiliki kandungan gizi 160,39 kkal energi, beras merah 158,47 kkal energi dan *snack bar* dengan formulasi beras hitam memiliki 157,14 kkal energi. Beberapa campuran bahan tambahan lainnya, seperti penambahan telur pada pembuatan *snack bar* mampu meningkatkan kandungan proksimat pada *snack bar* (Sarifudin *et al* 2015).

Snack bar salak tergolong produk baru olahan dari buah salak. Oleh karena itu perlu adanya penelitian untuk mengetahui kriteria *snack bar* salak sesuai keinginan konsumen. Produk ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah secara finansial. Pengembangan *snack bar* salak memerlukan penambahan fungsi dan manfaat untuk mendapat nilai tambah ekonomi yang optimum. Perlu adanya perhitungan nilai tambah produk *snack bar* salak untuk mengetahui keuntungan pada pengolahan buah salak. Perhitungan nilai tambah dapat dilakukan menggunakan metode *value engineering*. Menurut Gunawan *et al.* (2013) metode *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.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apa saja alternatif pada pembuatan *snack bar* salak?
2. Apa alternatif terbaik produk *snack bar* salak menurut keinginan konsumen?
3. Berapa nilai tambah olahan salak menjadi *snack bar*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui alternatif yang dapat digunakan untuk mengaplikasikan *value engineering* pada *snack bar* salak.
2. Mengetahui alternatif terbaik produk *snack bar* salak menurut keinginan konsumen.
3. Mengetahui nilai tambah olahan salak dijadikan *snack bar*.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Mengetahui nilai tambah produk *snack bar* salak menggunakan metode *value engineering*.
2. Penelitian difokuskan terhadap pilihan alternatif dari setiap faktor yang ada di pasaran.

1.5 Manfaat

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan kepada pemerintah dan masyarakat sekitar dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan masyarakat dalam meningkatkan nilai jual buah salak
3. Meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar melalui usaha pengolahan buah salak (*snack bar*)
4. Penelitian analisis nilai tambah ini dapat dijadikan sebagai referensi dan informasi bagi pembaca.

1.6 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini yaitu pengolahan buah salak dijadikan *snack bar* memiliki nilai tambah dilihat dari keuntungan yang didapat menggunakan metode *value engineering*.