

ABSTRAK

RE-DESIGN PANGCI PRESTO BEBEK SONGKEM DENGAN PENDEKATAN REKAYASA NILAI (*VALUE ENGINEERING*)

Oleh

R. Yudha Murdiantoro

NIM 08.04.2.1.1.00010

ABSTRAK

Masakan dari olahan bebek menjadi makanan populer saat ini, terutama bebek songkem yang sangat disukai di Kabupaten Bangkalan. Karena memiliki cita rasa masakan dan bumbu yang berbeda dari masakan bebek lainnya. Namun yang menjadi kendala pada pembuatan bebek songkem, yaitu antara lain proses pemasakan yang lama, kemudian kapasitas yang kurang memenuhi permintaan konsumen, sehingga banyak pembeli menunggu terlalu lama untuk menikmati 1 bebek songkem. Salah satu solusi untuk kendala tersebut yaitu melakukan perancangan ulang panci bebek songkem yang lebih baik dan ekonomis dari segi waktu juga proses pemasakan, namun secara kualitas tidak berbeda dengan produk panci yang sudah ada, yaitu redesain produk dengan metode rekayasa nilai. Dimana redesain produk sendiri melakukan pembuatan ulang panci yang ada menjadi panci yang efisien waktu dan juga lebih baik dari pada panci sebelumnya. Metode yang digunakan yaitu rekayasa nilai karena memiliki kelebihan dalam menentukan alternatif terbaik dengan mengendalikan biaya produksi yang digunakan terhadap nilai fungsi dari produk tanpa menghilangkan kualitas dan kehandalan produk yang dikehendaki. Hasil penelitian ini berupa alternatif panci presto yang ditentukan berdasarkan hasil nilai tertinggi dari beberapa alternatif usulan. Alternatif panci presto yang terpilih adalah alternatif 1 dengan nilai sebesar 1.36, yang dimana pada alternatif 1 ini menggunakan bahan panci yang baik untuk proses pemasakan yaitu plat stenliss, pengatur tekanan (barometer), pengeras tutup dengan menggunakan ulir, plat penyaring kemudian katup pembuang tekanan otomatis dan manual agar proses sebelum pembukaan tutup tidak terjadi kecelakaan.

Kata Kunci : Redesain produk, Rekayasa Nilai, Panci Presto.

ABSTRACT

Duck-based dishes becomes a popular food today. In Bangkalan, one of these duck-based dishes is known as Bebek Songkem, which is highly favored by the people around Bangkalan because it has spicy flavor that is different from other duck-based dishes. However, there are constraints on making Bebek Songkem, among other things is a long cooking process, which leads to a lack of capacity to meet consumer demand and causes so many buyers to wait too long to enjoy the Bebek Songkem. This study proposed a solution to solve this problem by redesigning the Songkem cooking-pot better and more economical in terms of the cooking process time while maintaining the quality of the processed duck. We proposed to redesign the cooking pot by using the Value Engineering method, in which we will redesign the existing pan of the pot so that it will be more time-efficient than the previous pot. The Engineering Value approach that is employed in this study has the advantages in determining the best alternative for controlling the cost of production, whose value will be used as the one aspect of the value function of the product without losing the quality and reliability of the desired product. The result obtained from this study is an alternative pressure cooker that is determined based on the highest value of some alternative proposals. The selected alternative pressure cooker (alternative number 1) has a value of 1.36, which gives the features stainless-steel plate, pressure regulator (barometer), rodents with a screw cap, filtering plate, as well as automatic and manual pressure dumping valve used for avoiding the accident that may happen during the opening of opening the lid of the pot.

Keywords: *Product Redesign, Value Engineering, Presto Pot.*