

MUHAMAD KHOIRUN NASIKIN NIM. 15.03.3.1.1.00069. Pengembangan Produk Nasi Jagung Madura Instan Dengan Menggunakan Metode *Value engineering*. Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T. dan Rakhmawati, STP., MT.**

ABSTRAK

Jagung mempunyai nama latin Zea mays L. dan merupakan makanan pokok kedua setelah nasi. Hasil panen jagung di Kabupaten bangkalan pada tahun 2017 sebanyak 132.602,13 ton dari 62.745 Ha. Banyaknya panen jagung yang ada maka perlu adanya suatu pengembangan produk untuk membuat nilai jual jagung lebih tinggi. Pengembangan produk perlu dilakukan agar produk yang sudah ada akan terus terbarukan dan berkembang sesuai dengan berkembangnya zaman. Salah satu metode pengembangan produk adalah metode value engineering. Metode value engineering merupakan metode dimana kita membuat suatu produk yang berkualitas dengan menggunakan biaya minimum. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari alternatif apa saja yang bisa diterapkan pada produk nasi jagung madura instan serta menentukan alternatif terbaik nasi jagung madura instan menurut keinginan konsumen. Ada 5 alternatif terpilih yang memiliki nilai performansi tertinggi. alternatif pertama dengan kode A3B1C2D2 dengan jumlah nilai performansi sebesar 706.442, alternatif ke-dua dengan kode A3B1C2D3 dengan jumlah nilai performansi sebesar 691.323, alternatif ke-tiga dengan kode A2B1C2D2 dengan jumlah nilai performansi sebesar 687.463, alternatif ke-empat dengan kode A1B1C2D2 dengan jumlah nilai performansi sebesar 685.665 dan alternatif yang terakhir atau ke-lima dengan kode A2B1C3D3 dengan jumlah nilai performansi sebesar 672.344. Alternatif 1 merupakan alternatif terpilih dengan nilai performansi sebesar 706.442 dan memiliki nilai sebesar 1,093. Dimana alternatif nasi jagung madura instan keinginan konsumen adalah nasi jagung madura instan dengan harga Rp.7000 – Rp.7999, menggunakan kemasan plastik PP, dengan ukuran granula 30 mesh dan dengan berat bersih sebanyak 300 gr.

Kata Kunci : Nasi jagung madura instan, Value engineering, performansi

MUHAMAD KHOIRUN NASIKIN. NIM. 15.03.3.1.1.00069. *Development of Instant Madura Corn Rice Products Using the Value Engineering Methods. Under the Guidance of Khoirul Hidayat, S.T., M.T. dan Rakhmawati, STP., MT.*

ABSTRACT

Corn has the Latin name *Zea mays L.* and is the second staple food after rice. The yield of corn in Bangkalan Regency in 2017 was 132.602,13 tons from 62,745 hectares. The number of corn harvests is necessary to develop a product to make the sale value of corn higher. Product development needs to be done so that existing products will continue to be renewable and develop in accordance with the times. One method of product development is the value engineering method. The value engineering method is a method where we manufacture a quality product using minimum costs. The purpose of this research is to look for any alternatives that can be applied to instant Madura corn rice products and determine the best alternative for instant Madura corn rice according to the wishes of consumers. There are 5 alternatives chosen that have the highest performance value. the first alternative is A3B1C2D2 code with a total performance value of 706,442, the second alternative is A3B1C2D3 with a total value of 691,323, the third alternative is A2B1C2D2 with a total performance value of 687,443, the fourth alternative is A1B1C2D2 with a total performance value of 685,665, and the last alternative or fifth alternative with A2B1C3D3 code with a total performance value of 672,344. Alternative 1 is the chosen alternative with a performance value of 706,442 and a value of 1,093. Where is the alternative of instant madura corn rice consumers want is instant madura corn rice at a price of Rp.7000 - Rp.7999, using PP plastic packaging, with a granular size of 30 mesh and with a net weight of 300 gr.

Keywords: Nasi jagung madura instan, Value engineering, performansi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Jagung	4
2.2 Jagung Madura.....	5
2.3 Nasi Jagung	5
2.4 Nasi Jagung Madura	6
2.5 Instan.....	6
2.6 Pengembangan Produk.....	6
2.7 <i>Value engineering</i> (Rekayasa Nilai)	7
2.8 Penelitian Terdahulu	9
III. METODE PENELITIAN.....	11
3.1 Tempat dan Waktu.....	11
3.2 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	11
3.3 Pengumpulan Informasi	12
3.3.1 Metode Pengumpulan Data.....	12
3.3.2 Sumber Data.....	12

3.4 Tahapan Pengolahan Data.....	12
3.4.1 Penerapan Metode <i>Value Engineering</i>	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Tahap Informasi	16
4.1.1 Identifikasi bahan baku	16
4.1.2 Produk Kompetitor.....	16
4.1.3 Proses Pembuatan Nasi Jagung Instan	16
4.1.4 Identifikasi Faktor Faktor Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan	18
4.2 Tahap Kreatif	19
4.2.2 Pembuatan Alternatif	19
4.3 Tahap Analisis	20
4.3.1 Analisis Pembobotan.....	21
4.3.2 Analisis Performansi	22
4.3.3 Analisis Pemilihan Alternatif.....	24
4.3.4 Analisis Biaya	32
4.3 Tahap Pengembangan	36
4.4.1 Penentuan Nilai (Value).....	36
4.4 Tahap Rekomendasi.....	39
V. Penutup.....	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
Lampiran.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	9
Tabel 3. 1 Format Analisis Morfologi Dengan Beberapa Faktor.....	14
Tabel 4. 1 Pembobotan Atribut Produk Nasi Jagung Instan Madura	18
Tabel 4. 2 Analisis Morfologi dengan Empat Faktor dari Nasi Jagung Madura Instan	20
Tabel 4. 3 Analisis Bobot Alternatif Atribut Harga	21
Tabel 4. 4 Analisis Bobot Alternatif Atribut kemasan.....	21
Tabel 4. 5 Analisis Bobot Alternatif Atribut Ukuran granula.....	22
Tabel 4. 6 Analisis Bobot Alternatif Atribut Berat Bersih.....	22
Tabel 4. 7 Analisis Performansi Alternati Atribut Harga	23
Tabel 4. 8 Analisis Performansi Alternati Atribut Kemasan	23
Tabel 4. 9 Analisis Performansi Alternati Atribut Ukuran granula	23
Tabel 4. 10 Analisis Performansi Alternati Atribut Berat Bersih	24
Tabel 4. 11 Rekapitulasi Performansi Alternatif	25
Tabel 4. 12 Perhitungan Pemilihan Alternatif.....	26
Tabel 4. 13 Alternatif 1 Produk Nasi Jagung Madura Instan.....	27
Tabel 4. 14 Desain Rancangan Alternatif 1	28
Tabel 4. 15 Alternatif 2 Produk Nasi Jagung Madura Instan.....	28
Tabel 4. 16 Desain Rancangan Alternatif 2	29
Tabel 4. 17 Alternatif 3 Produk Nasi Jagung Madura Instan.....	29
Tabel 4. 18 Desain Rancangan Alternatif 3	30
Tabel 4. 19 Alternatif 4 Produk Nasi Jagung Madura Instan.....	30
Tabel 4. 20 Desain Rancangan Alternatif 4	31
Tabel 4. 21 Alternatif 5 Produk Nasi Jagung Madura Instan.....	31
Tabel 4. 22 Desain Rancangan Alternatif 5	32
Tabel 4. 23 Rincian Harga Bahan Baku diPasar	32
Tabel 4. 24 Rincian Harga Bahan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan Per Kg	33
Tabel 4. 25 Rincian Harga Kemasan Untuk Nasi Jagung Madura Instan.....	33
Tabel 4. 26 Rincian Biaya Tenaga Kerja Untuk Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan	33
Tabel 4. 27 Pehitungan Biaya Lain-Lain	33
Tabel 4. 28 Perhitungan Biaya Alternatif 1	34
Tabel 4. 29 Perhitungan Biaya Alternatif 2	34
Tabel 4. 30 Perhitungan Biaya Alternatif 3	35
Tabel 4. 31 Perhitungan Biaya Alternatif 4	35
Tabel 4. 32 Perhitungan Biaya Alternatif 5	36
Tabel 4. 33 Performansi Dan Biaya Setiap Alternatif.....	38
Tabel 4. 34 Performansi dan Biaya dari Masing – masing Alternatif.....	39
Tabel 4. 35 Nilai (<i>value</i>) dari Setiap Alternatif Menggunakan Konversi	39
Tabel 4. 36 Desain Rancangan Alternatif Terpilih	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	11
Gambar 4. 1 Tahapan Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penentuan Atribut Produk	45
Lampiran 2. Dokumentasi Pemilihan Atribut	46
Lampiran 3. Tabulasi Pemilihan Atribut.....	47
Lampiran 4. Dokumentasi Survey Lapang.....	50
Lampiran 5. Kuesioner Penentuan Alternatif Atribut Produk	51
Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan	52
Lampiran 7. Dokumentasi Pemilihan Alternatif Nasi Jagung Madura Instan	53
Lampiran 8. Tabulasi Alternatif Atribut Keinginan Konsumen	54
Lampiran 9. Cara Penyajian Produk	58
Lampiran 10. Perhitungan Nilai (<i>Value</i>) dengan Cara di Konversikan dengan Rupiah.....	59