

ABSTRAK

Ampas tahu adalah hasil ekstraksi dari sari kedelai dalam pembuatan tahu. Ampas tahu bisa disebut juga limbah padat dari proses pembuatan tahu. Terdapat 84 ribu unit industri tahu di Indonesia dengan kapasitas produksi mencapai 2,56 juta ton per tahun dan menghasilkan ampas tahu antara 25-35% dari produk tahu yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diberikan dari pengolahan nugget ampas tahu. Metode yang digunakan yaitu metode value engineering dengan pencarian alternatif dari beberapa tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan, dan tahap rekomendasi. Hasil yang diperoleh dari analisis metode value engineering untuk produk nugget ampas tahu yaitu terdapat lima alternatif meliputi : alternatif 1 dengan varian rasa pedas, harga <17.500, kemasan plastik PP, dengan merek menarik, aroma khas nugget, warna kuning keemasan, berat bersih 230 gram dan berat/potong 15-20 gram; alternatif 2 dengan varian rasa pedas, harga <17.500, kemasan plastik PP, dengan merek menarik, aroma khas nugget, warna kuning keemasan, berat bersih 230 gram dan berat/potong 20-25 gram; alternatif 3 dengan varian rasa original, harga <17.500, kemasan plastik PP, dengan merek menarik, aroma khas nugget, warna kuning keemasan, berat bersih 230 gram dan berat/potong 15-20 gram; alternatif 4 varian rasa pedas, harga <17.500, kemasan plastik PET (mika), dengan merek menarik, aroma khas nugget, warna kuning keemasan, berat bersih 230 gram dan berat/potong 15-20 gram dan alternatif 5 varian rasa original, harga <17.500, kemasan plastik PP, dengan merek menarik, aroma khas nugget, warna kuning keemasan, berat bersih 230 gram dan berat/potong 20-25 gram. Desain alternatif terpilih dengan menggunakan metode value engineering yaitu alternatif ke-4. Nilai tambah produk nugget ampas tahu adalah Rp 6.600 per kemasan dengan tingkat keuntungan sebesar 45,51% per kemasan dengan berat 15-20 gram.

Kata Kunci : Nugget ampas tahu, value engineering, nilai tambah

MISRAWI NRP. 14.03.3.1.1.00025. The Development of Tofu Nugget Product Using Value Engineering Method. Dibawah bimbingan Ir. Muhammad Fakhry, MP dan Iffan Maflahah, S.TP., M.Si

ABSTRACT

Tofu dregs is result of cider soybean ekstrak in the making of tofu. It's also called solid waste. There were 84.000 tofu industries unit in Indonesia with production capacity 2,56 million tons every year and produced tofu dregs 25-35% of tofu that was produced by them. This research aimed to know increase value that given of tofu dregs nuggets processing. It used value engineering method with information search such as information step, creative step, analysis, development and recommendation step. The result was obtained by analysis of value engineering method for tofu dregs nuggets were exist in five alternatives; the first was spicy flavor for <Rp. 17.000 with plastic PP packaging, interesting merk, special nugget smell, golden yellow color, with netto 230 grams and 15-20 grams of Tara (the cut weight). Second alternative was spicy flavor for <Rp. 17.000 with plastic PP packaging, interesting merk, special nugget smell, golden yellow color, with netto 230 grams and 20-25 grams of Tara. Next alternative was original flavor for <Rp. 17.500 with plastic PP packaging, interesting merk, special nugget smell, golden yellow color, with netto 230 grams and 15-20 grams of Tara. Then, the fourth was spicy flavor for <Rp. 17.000 with plastic PET (mica) packaging, interesting merk, special nugget smell, golden yellow color, with netto 230 grams and 15-20 grams of Tara. And the last was original flavor for <Rp. 17.500 with plastic PP packaging, interesting merk, special nugget smell, golden yellow color, with netto 230 grams and 20-25 grams of Tara. The selected alternative design with value engineering method was the fourth. Increasing value of tofu dregs nuggets were Rp.6.600/sachet, with provit level 45,51 percents/sachet by 15-20 grams.

Key Words: *Tofu dregs nuggets, value engineering, value added.*