

**LAPORAN PENELITIAN**  
**KAJIAN PENGEMBANGAN ALTERNATIF PRODUK OLAHAN**  
**PANGAN UNTUK Mendukung DESA WISATA DI DESA**  
**CEPOKOLIMO KECAMATAN PACET KABUPATEN MOJOKERTO**



Oleh:

**WIMA ARTANTYO NEHEMIA**

**NPM : 18 23 0003**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**  
**SURABAYA**

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Judul Laporan penelitian : Kajian Pengembangan Alternatif Produk Olahan Pangan Untuk Mendukung Desa Wisata Di Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto  
Nama Mahasiswa : Wima Artantyo Nehemia  
NPM : 18 23 0003  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas : Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, September 2022

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



**Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT**  
NIK. 98679-ET

Dosen Pembimbing II



**Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP.**  
NIK 8977-ET

Mengetahui,

Dekan  
Fakultas Teknik



**Johan Paing H. W., ST, M.T**  
NIP. 196903102005011002

Ketua Program Studi  
Teknologi Industri Pertanian



**Diana Puspitasari, S.TP., MT.**  
NIK. 98677-ET

**LEMBAR PENGESAHAN REVISI**

Judul Laporan : Kajian Pengembangan Alternatif Produk Olahan Pangan Untuk Mendukung Desa Wisata Di Desa Cepokolimo Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto

Nama Mahasiswa : Wima Artantyo Nehemia

NPM : 18 23 0003

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, September 2022

Menyetujui

Dosen Penguji 1



Ir. Tri Rahayuningsih, MA  
NIK : 91132-ET/0711026601

Dosen Penguji 2



Marina Revitriani, S.TP.,MP  
NIK : 12575 – ET/ 0706088101

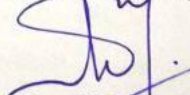
Mengetahui,

Dosen Pembimbing I



Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT  
NIK. 98679-ET

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP.  
NIK 8977-ET

Wima Artantyo Nehemia. 18230003. **LAPORAN PENELITIAN KAJIAN PENGEMBANGAN ALTERNATIF PRODUK OLAHAN PANGAN UNTUK Mendukung DESA WISATA DI DESA CEPOKOLIMO KABUPATEN MOJOKERTO**

Dibimbing oleh : Dr.Ir. Endang Retno Wedowati, MT dan Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP

---

### RINGKASAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki wilayah sangat luas, dan wilayah Indonesia juga dilewati oleh garis khatulistiwa sehingga mempunyai iklim tropis. Iklim tropis mendukung tumbuhnya beraneka ragam flora dan fauna sehingga Indonesia memiliki potensi sektor pariwisata yang besar. Keadaan geografis berupa gunung, pantai, hutan hujan tropis, dan lautan adalah modal utama Indonesia dalam mengembangkan sektor pariwisatanya. Keberagaman hayati di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar berupa banyaknya sumber daya alam dan keindahan alam yang dapat dijadikan potensi desa wisata.

Desa wisata adalah desa yang dijadikan tempat wisata karena daya tarik yang dimilikinya. Salah satu desa yang dapat dijadikan desa wisata adalah Desa Cepokolimo karena keadaan geografis yang mendukung dimana desa tersebut diapit oleh pegunungan selain geografis SDM pada Cepokolimo sangat banyak. Desa Cepokolimo merupakan desa yang terletak di Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.

Desa Cepokolimo memiliki lahan yang sangat luas untuk sektor pertanian dan peternakan. Mata pencaharian warga Desa Cepokolimo yaitu bertani dan juga peternak. Pertanian yang ada di Desa Cepokolimo cukup banyak diantaranya yaitu padi, ubi-ubian, jagung, bawang merah, cabai, pisang, namun yang lebih mendominasi dalam pertanian yaitu padi dan ubi-ubian. Dalam sektor peternakan Cepokolimo memiliki banyak hewan ternak diantaranya yaitu sapi perah, kambing dan ayam namun dalam peternakan yang mendominasi yaitu pada sapi perah. Ruang lingkup pada penelitian ini adalah Desa Cepokolimo dan Warga Desa Cepokolimo yang dimana Desa Cepokolimo ini sendiri memiliki lima dusun diantaranya ada Dusun Kambengan, Soso, Baraan, Pasinan dan Cepokolimo. Ketentuan responden yang dikaji adalah pria dan wanita yang berumur lebih dari 19 tahun dan juga calon wisatawan Desa Cepokolimo. tujuan penelitian yaitu

menentukan alternatif produk olahan pangan potensial yang ada desa wisata di Desa Cepokolimo.

Metode yang digunakan yaitu rekayasa nilai, rekayasa nilai adalah teknik yang mengidentifikasi fungsi produk atau jasa yang bertujuan memenuhi fungsi yang diperlukan dengan harga yang terendah (paling ekonomis). Rekayasa nilai bermaksud memberikan sesuatu yang optimal bagi sejumlah uang yang dikeluarkan, dengan memakai teknik yang sistematis untuk menganalisis dan mengendalikan total biaya produk Pada tahap alternatif produk yang mendapatkan nilai atau skor terbaik hingga terendah pada produk olahan susu yaitu produk susu pasteurisasi stik susu, es krim dan sedangkan produk olahan ubi yang tertinggi hingga terendah yaitu pada produk *brownies* ubi, kripik ubi, stik ubi

Kata Kunci : Desa Cepokolimo, Desa Wisata, Rekayasa Nilai kripik ubi, *brownies* ubi, stik ubi, es krim susu, stik susu, susu pasteurisasi

## **PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Laporan Penelitian ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah Laporan Penelitian ini dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Laporan Penelitian ini digugurkan dan gelar akademik SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, September 2022

Nama : Wima Artantyo Nehemia  
NPM : 18 23 0003  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas : Teknik Universitas Wijaya Surabaya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yesus yang telah memberikan berkatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian dengan judul Kajian Pengembangan Alternatif Produk Olahan Pangan Untuk Mendukung Desa Wisata Di Desa Cepokolimo Kabupaten Mojokerto Penyusunan laporan penelitian menjadi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Strata-1 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Dengan terselesaikannya laporan penelitian ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan rasa hormat kepada semua pihak atas dukungan, bimbingan serta jasa yang diberikan. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Johan Paing H. W. S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik.
2. Ibu Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, M.T, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran, dan perhatiannya sehingga penyusunan laporan penelitian ini dapat terselesaikan.
3. Ibu Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, M.P selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, membimbing, mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran, dan perhatiannya sehingga penyusunan laporan penelitian ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Diana Puspitasari, S.TP.,MT. Ibu Ir. Endang Noerhartati, M.P., Bapak Ir. H. Mujiyanto, M.P., Ibu Ir Tri Rahayuningsih, MA, Ibu Marina Revitriani S.TP, M.P., selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan banyak ilmu selama masa perkuliahan.
5. Bapak Mardiyono Ibu Sih Widiarti dan Yosi Oka Yehezkiel yang selalu memberikan dukungan selama penelitian hingga penulisan berlangsung.
6. Teman-teman saya Shinta, Bagas, Thania, Finsa, Nikma di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma

Surabaya yang selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan laporan penelitian ini.

7. Kakak senior saya Alif dan kakak senior lainnya yang membantu membagikan pengalaman dan pengetahuannya apabila saya mendapatkan kesulitan dalam mengerjakan laporan.
8. Warga Desa Cepokolimo yang sudah memperbolehkan kami untuk mengadakan penelitian laporan penelitian

Penulis berharap laporan penelitian ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan juga bagi masyarakat. Penulis menyadari bahwa laporan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis berharap kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan penelitian ini. Akhir kata penulis menyampaikan permohonan maaf yang sedalam-dalamnya apabila terdapat kesalahan baik perkataan maupun penyusunan kalimat yang kurang berkenan bagi pembaca pada penyusunan laporan penelitian ini.

Surabaya, September 2022

Penulis



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Rumusan Masalah .....	4
1.2 Tujuan Penelitian .....	4
1.3 Ruang lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Pengembangan Produk.....	5
2.1.1 Pengertian Pengembangan Produk.....	5
2.1.2 Pengertian Produk Baru.....	6
2.1.3 Tujuan Pengembangan Produk Baru.....	7
2.2 Metode <i>Value Engineering</i> .....	7
2.2.1 Definisi <i>Value Engineering</i> .....	8
2.2.2 Definisi dan Konsep Nilai ( <i>Value</i> ).....	9
2.3 Olahan Produk .....	9
2.3.1 Susu .....	10
2.3.2 Manfaat Susu .....	11
2.3.3 Olahan Susu Sapi .....	11
2.4 Ubi Cilembu.....	13
2.4.1 Kandungan Gizi Ubi Cilembu .....	13
2.4.2 Kandungan Serat Ubi Cilembu .....	14
2.4.3 Olahan Ubi Cilembu.....	15
2.5 Penelitian terdahulu.....	17

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.2 Alat.....	18
3.3 Jenis Penelitian .....	18
3.3.1 Survei Pendahuluan.....	20
3.3.2 Identifikasi Masalah .....	20
3.3.3 Studi Literatur .....	20
3.3.4 Identifikasi Variabel.....	20
3.3.5 Pengumpulan Data .....	20
3.3.6 Uji Validitas dan Reliabilitas .....	21
3.3.7 Pengolahan dan Analisa Data .....	22
3.3.8 Jenis dan Sumber Data .....	22
3.3.9 Prosedur Pengumpulan Data.....	23
3.4 Tahap Informasi.....	23
3.4.1 Tahap Kreatif .....	23
3.4.2 Tahap Evaluasi.....	24
3.5 Tahap Pengembangan dan Presentasi/Rekomendasi .....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
4.1 Analisa Data.....	26
4.2 Pengujian Kuisisioner .....	26
4.2.1 Uji Validitas .....	27
4.2.2 Uji Reliabilitas.....	29
4.3 Analisis Karakteristik Responden .....	30
4.4 Uji Frekuensi.....	31
4.5 Analisis Perhitungan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP).....	34

4.5.1	Bobot Keputusan Kriteria Pemilihan Kriteria .....	35
4.5.2	Perfomansi Alternatif Produk.....	38
4.6	Rekomendasi Produk Olahan Desa Cepokolimo .....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		45
5.1	Kesimpulan .....	45
5.2	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA .....		46

## DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
Tabel 2.1	Perbandingan Komposisi Susu.....	10
Tabel 2. 2	Kandungan Gizi Ubi Cilembu.....	14
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Atribut Penilaian Produk .....	28
Tabel 4. 2	Hasil Merupakan Faktor-Faktor Produk Yang Diinginkan .....	29
Tabel 4. 3	Uji Reliabilitas Atribut Penilaian Produk .....	29
Tabel 4. 4	Uji Reliabilitas Factor-Faktor Produk Yang Diinginkan.....	30
Tabel 4. 5	Persentase Kesukaan Responden Terhadap Parameter Penampilan ....	32
Tabel 4. 6	Persentase Kesukaan Responden Terhadap Parameter Tekstur.....	32
Tabel 4. 7	Persentase Kesukaan Responden Terhadap Parameter Rasa .....	33
Tabel 4. 8	Persentase Kesukaan Responden Terhadap Parameter Rasa .....	34
Tabel 4. 9	Matriks Awal Perbandingan .....	35
Tabel 4. 10	Skala Penilaian Perbandingan Berpasangan .....	35
Tabel 4. 11	Hasil Penjumlahan.....	36
Tabel 4. 12	Hasil Normalisasi Matriks Nilai.....	36
Tabel 4. 13	Uji bobot .....	37
Tabel 4. 14	Perhitungan Tabel Performansi.....	39
Tabel 4. 15	Harga Satuan Produk.....	39
Tabel 4. 16	Perhitungan Performansi Setiap Alternatif Produk .....	40
Tabel 4. 17	Nilai Produk Yang Diperoleh .....	42
Tabel 4. 18	Nilai Terbaik Pada Produk Ubi.....	42
Tabel 4. 19	Nilai Terbaik Pada Produk Susu .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
Gambar 3. 1.	Diagram Alir Tahapan Penelitian .....	19
Gambar 3. 2	Alternatif Diversifikasi Produk	
	Olahan ubi cepokolimo dan susu Cepokolimo.....	24
Gambar 4. 1	Diagram Responden Berdasarkan Usia .....	30
Gambar 4. 2	Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	31
Gambar 4.3	Hirarki pengembembangan alternatif olahan produk .....	38
Gambar 4.4	Susu Pasteurisasi.....	43
Gambar 4.5	Susu Es Krim.....	43
Gambar 4.6	Stik Susu .....	43
Gambar 4.7	<i>Brownies</i> Ubi.....	44
Gambar 4.8	Kripik Ubi .....	44
Gambar 4.9	Stik Ubi .....	44

Gambar 4. 1 Diagram Responden Berdasarkan Usia .....	30
Gambar 4. 2 Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	31
Gambar 4.3 Hirarki pengembangan alternatif olahan produk .....	38
Gambar 4.4 Susu Pasteurisasi.....	43
Gambar 4.5 Susu Es Krim.....	43
Gambar 4.6 Stik Susu .....	43
Gambar 4.7 <i>Brownies</i> Ubi.....	44
Gambar 4.8 Kripik Ubi .....	44
Gambar 4.9 Stik Ubi .....	44

Gambar 4. 1 Diagram Responden Berdasarkan Usia .....	30
Gambar 4. 2 Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	31
Gambar 4.3 Hirarki pengembangan alternatif olahan produk .....	38
Gambar 4.4 Susu Pasteurisasi.....	43
Gambar 4.5 Susu Es Krim.....	43
Gambar 4.6 Stik Susu .....	43
Gambar 4.7 <i>Brownies</i> Ubi.....	44
Gambar 4.8 Kripik Ubi .....	44
Gambar 4.9 Stik Ubi .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Sebaran Kuesioner .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 2	Hasil Data SPSS.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 3	Uji Frekuensi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran	4	AHP
	.....	<b>Error!</b>

**Bookmark not defined.**