

## **ABSTRAK**

### **PENERAPAN *VALUE ENGINEERING* DALAM INOVASI PRODUK FOOD WASTE MIE BASAH MENJADI PRODUK YANG BERNILAI EKONOMI (STUDI KASUS PADA UD BERKAH JAYA)**

ABI SYAIFULLAH<sup>1</sup>, Yustina Suhandini, Tri Prihatiningsih<sup>1</sup>

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI, UNIVERSITAS, PANCA MARGA, PROBOLINGGO

INDONESIA

CORRESPONDING AUTHOR : Abisyaifullah@gmail.com

Sisa makanan (*food waste*) merupakan suatu isu global yang sedang menjadi pusat perhatian di dunia ). Sisa makanan (*food waste*) merupakan hilangnya pangan yang terjadi diakhir rantai pangan dari proses penjualan konsumsi akhir yang berhubungan dengan perilaku penjualan dan konsumen.

Tujuan penelitian ini mencegah sisa mie basah; menghitung potensi food waste dan nilai kehilangan sisa mie; serta menghitung biaya produksi dan nilai tambah dari pengolahan sisa mie basah pada UD Berkah dengan menggunakan metode *Full Costing*. *Food waste* dapat ditangani dengan mengolahsmpah sisa mie dengan cara mengubah kembali menjadi produk yang mempunyai nilai jual. Inovasi ini dapat meningkatkan hasil keuntungan penjualan yang didapatkan karena tidak ada sisa adonan yang terbuang.

Adapun hasil dari penelitian ini timbulan *food waste* dan nilai kehilangan ekonomi yang terjadi dalam setahun mencapai 294,7 kg. Nilai kehilangan pertahun dengan menggunakan metode pendekatan bahan mentah makanan didapatkan sebesar Rp. 10.639.200, perhitungan dengan menggunakan metode harga pokok akhir makanan didapatkan sebesar Rp 9.173.500. Sedangkan perhitungan dengan menggunakan metode pendekatan harga biaya produksi sebesar Rp 60.388.235. 2. Hasil perhitungan HPP menunjukkan total biaya yang dikeluarkan perharinya yaitu Rp 1.165.551,34, di mana untuk 255 mangkok mie ayam didapatkan HPP persatuan sebesar Rp 5.250,68. Pendapatan penjualan selama setahun diperoleh sebesar Rp 543.375.000. Sedangkan nilai kehilangan dari pendapatan penjualan selama setahun didapatkan sebesar Rp. 489.825.000. Satuan perkilo pembuatan kerupuk mie didapatkan Rp 163.000 dengan HPP sebesar Rp 81.500, sehingga HPP akhir didapatkan sebesar Rp 1.358. Berdasarkan hasil perhitungan HPP tersebut.

**PRODUCT INNOVATION OF WET NOODLE FOOD WASTE  
BECOME ECONOMIC VALUE PRODUCTS  
(CASE STUDY IN UD BERKAH JAYA)**

**ABSTRACT**

*Food waste (food waste) is a global issue that is becoming the center of attention in the world. Leftover food (food waste) is the loss of food that occurs at the end of the food chain from the sales process to final consumption related to sales and consumer behavior.*

*The purpose of this research is to prevent leftover wet noodles; calculating the potential for food waste and the value of loss of remaining noodles; as well as calculating production costs and added value from processing leftover wet noodles at UD Berkah using the Full Costing method. Food waste can be handled by processing the remaining noodle waste by turning it back into a product that has a selling value. This innovation can increase the results of sales profits that are obtained because there is no leftover dough that is wasted.*

*As for the results of this study, the resulting food waste and the value of economic losses that occur in a year reach 294.7 kg. The annual loss value using the raw material approach method is Rp. 10,639,200, the calculation using the final cost of food method is Rp. 9,173,500. While calculations using the production cost price approach method amount to IDR 60,388,235. 2. The HPP calculation results show that the total cost incurred per day is Rp. 1,165,551.34, where for 255 bowls of chicken noodles, a unitary HPP is Rp. 5,250.68. Sales revenue for a year is IDR 543,375,000. While the loss value of sales revenue for a year is Rp. 489,825,000. The unit for making noodle crackers is Rp. 163,000 with a HPP of Rp. 81,500, so the final HPP is Rp. 1,358. Based on the results of the calculation of the HPP.*