

MOH. FAHRI KHOLILUR ROHMAN NPM 18.03.3.1.1.00050. **Pengembangan Produk Cabe Jamu Madura Celup Menggunakan Metode *Value Engineering*.**
Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T** dan **Dr. Mohammad Fuad FM, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Cabe jamu merupakan salah satu tanaman rempah dan fitofarmaka asal Indonesia yang tersebar di Madura dan Lampung yang dapat digunakan sebagai obat tradisional bagi masyarakat atau bagi industri makanan, minuman, jamu dan obat. Berdasarkan luas areal tanaman data cabe jamu di Madura tahun 2013 4 Kabupaten yakni Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep adalah 270 Ha, 886 Ha, 692 Ha, dan 2.451 Ha. Oleh karena itu perlu dilakukannya penelitian tentang pengembangan produk cabe jamu madura secara industrial. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan rancangan alternatif terbaik produk cabe jamu madura celup dengan kandungan antioksidan tinggi serta piperin. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *value engineering* untuk menentukan alternatif pengembangan produk terbaik. Alternatif terbaik tersebut akan dilakukan analisis antioksidan, piperin dan kadar air. Desain rancangan alternatif terbaik yang dihasilkan yaitu pada alternatif ke1 dengan nilai (*value*) 1,4379. Alternatif terpilih yaitu cabe jawa (30%), jahe merah (60%), gula aren (5%), kayu manis (5%), berat setiap kemasan yakni 2 gram, dengan menggunakan kemasan *standing pouch alufo*, dan menggunakan benang. Biaya produksi dalam membuat produk cabe jamu madura celup dengan menggunakan rincian alternatif terbaik adalah Rp. 664 per 1 kantong. Kandungan produk cabe jamu madura celup untuk antioksidan adalah 86,50 mg/100g, kandungan piperin 2,81%, dan kadar air 1,58%.

Kata Kunci: *Cabe Jamu Madura Celup, Pengembangan Produk, Value Engineering.*

MOH. FAHRI KHOLILUR ROHMAN NPM 18.03.3.1.1.00050. ***Product Development Of Cabe Jamu Madura Dip Using The Value Engineering Method.*** Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T** dan **Dr. Mohammad Fuad FM, S.TP., M.Si**

ABSTRACT

Cabe Jamu is one of the spices and phytopharmaceuticals from Indonesia which is spread in Madura and Lampung which can be used as traditional medicine for the community or for the food, beverage, herbal and medicinal industries. Based on the total area of herbal chilies in Madura in 2013 the 4 districts namely Bangkalan, Sampang, Pamekasan, and Sumenep were 270 Ha, 886 Ha, 692 Ha, and 2,451 Ha. Therefore, it is necessary to conduct research on the development of industrial chili jamu Madura products. The purpose of this study was to produce the best alternative design for chili jamu madura dipped with high antioxidant content and piperine. The method used in this research is the value engineering method to determine the best alternative product development. The best alternative will be analyzed for antioxidants, piperine and water content. The best alternative design produced is the 1st alternative with a value of 1.4379. The chosen alternative is Javanese chili (30%), red ginger (60%), palm sugar (5%), cinnamon (5%), the weight of each package is 2 grams, using standing pouch alufo packaging, and using thread. The production cost in making the chili herbal Madura dipped product using the best alternative details is Rp. 664 per 1 bag. The content of the chili jamu madura dip for antioxidants is 86.50 mg/100g, piperine content is 2.81%, and water content is 1.58%.

Keywords: *Cabe Jamu Madura Celup, Produk Development, Value Engineering.*