

Gilang Setia Yudha Pratama. NPM. 18.03.3.1.1.00092. **Pengembangan Produk Sambal Tumpang Kediri Dengan Menggunakan Metode *Value Engineering*.** Dibawah bimbingan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT dan Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.**

ABSTRAK

Nasi Pecel Tumpang merupakan salah satu makanan khas kediri yang tersebar diseluruh wilayah kediri. Satu hal yang membedakan makanan ini dengan pecel didaerah lain adalah dengan adanya penambahan sambal “tumpang”, tumpang terbuat dari bahan tempe baru dicampur dengan tempe lama (*mendem*) diapadu dengan rempah yang membuat cita rasa yang luar biasa. Sambal Tumpang tidak hanya menjadi pelengkap pada nasi pecel namun tumpang sangat menentukan cita rasa makanan tradisional ini. Nasi pecel tumpang masih jarang ditemukan dikota lain dan hanya terkenal di lokal karisidenan kediri saja. Sambal tumpang memiliki manfaat yang bagus bagi tubuh yang diperoleh dari proses fermentasi tempe yang memecah protein menjadi asam amino sehingga mudah dicerna bagi tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah mencari faktor yang paling penting dan alternatif terbaik dalam pengembangan sambal tumpang kediri. Metode yang digunakan adalah *Value Engineering*. Metode *value engineering* dipilih dalam penelitian ini karena dapat menghasilkan produk dengan nilai tinggi dan menggunakan biaya yang rendah tanpa mengurangi kualitas dan keamanannya. Alternatif pada penelitian ini adalah tingkat kepedasan, jenis kemasan, tingkat berat sambal tumpang, serta tingkat kekentalan dari sambal tumpang. Perlakuan tingkat kepedasan membuat 4 level berbeda. Level 0 tanpa penambahan cabai rawit, level 1 penambahan 15 gram cabai rawit, level 2 penambahan 30 gram cabai rawit, level 3 penambahan 45 gram cabai rawit. Jenis kemasan yang dipilih adalah plastik PP, kemasan botol PET dan botol kaca. Berat sambal tumpang memiliki alternatif 50 gram, 100 gram dan 350 gram. Kriteria tidak kental tanpa penambahan tepung beras, kriteria kurang kental ditambahkan 15 gram tepung beras, kriteria beras ditambahkan 30 gram tepung beras dan kriteria sangat kental ditambahkan 45 gram tepung beras.

Kata Kunci : Sambal Tumpang, Faktor penelitian, *Value Engineering*.

Gilang Setia Yudha Pratama. NPM. 18.03.3.1.1.00092. **Product Development for Tumpang Kediri Condiment Using Value Engineering Methods** .Under The Guidance of **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT dan Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.**

ABSTRACT

Pecel Tumpang rice is one of the typical foods of Kediri which is spread throughout the Kediri area. One thing that distinguishes this food from pecel in other areas is the addition of “tumpang” condiment, an overlap made of fresh tempeh mixed with old tempeh (mendem) combined with spices which make for an extraordinary taste. Tumpang condiment is not only a complement to the pecel rice, but the overlap greatly determines the taste of this traditional food. Nasi pecel overlap is still rarely found in other cities and is only famous in the local area of Kediri. Condiment overlap has good benefits for the body obtained from the tempeh fermentation process which breaks down protein into amino acids so that it is easily digested for the body. The purpose of this study was to find the most important factors and the best alternative in the development of condiment overlapping kediri. The method used is Value Engineering. The value engineering method was chosen in this study because it can produce high value products and use low costs without compromising on quality and safety. The alternatives in this study were the level of spiciness, the type of packaging, the weight level of the overlapping condiment, and the thickness of the overlapping condiment. The spiciness level treatment made 4 different levels. Level 0 without adding cayenne pepper, level 1 adding 15 grams of cayenne pepper, level 2 adding 30 grams of cayenne pepper, level 3 adding 45 grams of cayenne pepper. The types of packaging chosen are PP plastic, PET bottle packaging and glass bottles. The weight of the overlapping chili sauce has alternatives of 50 grams, 100 grams and 350 grams. The criteria are not thick without the addition of rice flour, the criteria for less thick are added 15 grams of rice flour, the criteria for rice are added 30 grams of rice flour and the criteria for very thick are added 45 grams of rice flour.

Keywords : Sambal Tumpang, Research Factor, Value Engineering.