

ABDUL AZIZUL HAKIM NRP 13.03.3.1.1.00030. Pengembangan Produk Olahan Ikan Peperek dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*). Di bawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T.** dan **Ir. M. Fakhry, MP.**

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu komoditi unggulan yang banyak dihasilkan di Indonesia, Bahkan pada tahun 2015 mencapai kuantitas 6.204.668 ton. Kabupaten Lamongan merupakan salah satu wilayah dengan penyumbang kuantitas daya tangkap ikan yang cukup besar, sehingga menuntut masyarakat untuk menjadi nelayan namun untuk kesejahteraan masih minim. Ikan peperek merupakan salah satu jenis ikan dasaran yang banyak ditangkap oleh nelayan, namun pemanfaatan dan harga jual masih rendah. Oleh sebab itu dilakukan pengembangan produk baru berbahan dasar ikan peperek dengan memperhatikan atribut – atribut penting apa saja yang harus diperhatikan agar produk olahan ikan peperek mampu sesuai dengan keinginan konsumen. Metode QFD (*Quality Function Deployment*) ini adalah metode yang dipakai dalam penelitian ini. Hasil dari metode QFD diketahui bahwa produ ikan peperek crispy merupakan produk yang diminati, dengan enam belas atribut dari segi produk dan tujuh dari segi kemasan. Dalam persyaratan teknis ada sepuluh persyaratan teknis dari segi produk dan tujuh persyaratan teknis dari segi kemasan. Hasil tersebut merupakan landasan kuat untuk mengembangkan produk ikan peperek crispy yang sesuai dengan keinginan konsumen

Kata Kunci : Produk ikan peperek, ikan peperek crispy, QFD

ABDUL AZIZUL HAKIM NRP 13.03.3.1.1.00030. Pengembangan Produk Olahan Ikan Peperek dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*). Di bawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T.** dan **Ir. M. Fakhry, MP.**

ABSTRACT

Fish is one of the leading commodity that many produced in Indonesia, even in 2015 achieving quantity of 6,204,668 tonnes. Lamongan is one area with power quantity of fish capture contributor that is large enough, so that the fishing community to be demanding yet for prosperity is still minimal. Fish peperek is one of the many types of fish floor caught by fishermen, but the utilization and the selling price is still low. Therefore, the development of new products made from fish peperek with attributes – what are the important attributes to look for in order to be processed fish products peperek able to correspond to the wishes of consumers. Method of QFD (Quality Function Deployment) this is the method used in this research. The result of the QFD method known that fish peperek product crispy is a product of interest, with sixteen attributes in terms of products and seven in terms of packaging. In technical requirements there are ten technical requirements in terms of product and seven technical requirements in terms of packaging. The result is a strong foundation for developing a crispy fish peperek products in accordance with the wishes of the consumer

Key Words : *fish peperek product, fish peperek crispy, QFD*