

MARDIANA ROSITA NRP. 14.03.3.1.1.00074. Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value Engineering. Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., MT** dan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Ikan peperek merupakan salah satu jenis ikan demersal yang biasa hidup di dasar perairan, dalam data statistik perikanan tangkap tahun 2015 ikan peperek berkontribusi besar dengan urutan kelima dari 33 jenis ikan lainnya. Ikan peperek crispy merupakan olahan dari ikan peperek segar yang dapat menambah nilai ekonomis dari ikan peperek itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diberikan dari pengolahan ikan peperek crispy. Metode yang digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yaitu metode value engineering dengan pencarian alternatif dari beberapa tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan dan tahap rekomendasi. Hasil yang diperoleh dari analisis metode value engineering untuk produk ikan peperek crispy yaitu terdapat lima alternatif meliputi: Alternatif 1 dengan rasa balado, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100 – 125 g. Alternatif 2 dengan rasa original, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100 – 125 g. Alternatif 3 dengan rasa manis, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100 – 125 g. Alternatif 4 dengan rasa balado, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 125 – 150 g dan Alternatif 5 dengan rasa balado, kemasan toples, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100 – 125 g. Desain alternatif terpilih dengan menggunakan metode value engineering yaitu alternatif ke 2 dengan ikan peperek crispy rasa original, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100 – 125 g per kemasan produk. Nilai tambah produk ikan peperek crispy adalah Rp. 3.732 per kemasan dengan tingkat keuntungan sebesar 37,32% per kemasan dengan berat 100 – 125 g.

Kata Kunci : Ikan Peperek Crispy, Nilai Tambah dan Value Engineering.