

VIA INDAH LESTARI NPM 18.03.3.1.1.00053. **Pengembangan Produk Kebab Ikan Tuna Asap Tempurung Menggunakan Metode *Value Engineering***, dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP., M.T** dan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc.,Ph.D**

ABSTRAK

Kebab ikan tuna merupakan kebab dengan bahan dasar hasil perikanan yang mana tidak kalah manfaat dan kandungan gizinya dengan daging sapi atau kambing. Tujuan penelitian ini yaitu merancang atribut terpenting pengembangan produk serta menganalisis alternatif terbaik untuk pengembangan produk kebab ikan tuna menurut keinginan konsumen. Metode yang digunakan yaitu metode *Value Engineering* (VE) yang dapat menghasilkan produk dengan nilai tinggi dan biaya yang rendah. Tahapan penelitian dimulai dari pengumpulan informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan dan tahap rekomendasi. Penelitian ini menunjukkan 4 atribut terpilih yaitu rasa, ukuran daging, kemasan dan keawetan. Hasil penelitian didapatkan 5 alternatif produk kebab ikan tuna berdasarkan keinginan konsumen. Hasil penelitian dengan menggunakan metode *Value Engineering* (VE) menunjukkan alternatif pilihan yaitu alternatif 3 dengan atribut rasa pedas, ukuran daging 17 cm, kemasan *thinwall* dan keawetan 10 hari dengan nilai *value* tertinggi yaitu 1,031 dengan biaya produksi Rp. 9.600/kemasan. Rasio nilai tambah sebesar 56,25%. Nilai tambahan untuk produk kebab ikan tuna per kemasan mempunyai keuntungan sebesar 36%.

Kata Kunci : *Pengembangan Produk, Kebab ikan tuna, Value Engineering*

VIA INDAH LESTARI NPM 18.03.3.1.1.00053. **Product Development of Smoked Tuna Shell Kebab Using the *Value Engineering* Method**, under the guidance of **Rakhmawati, S.TP., M.T** and **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc.,Ph.D**

ABSTRACT

Tuna fish kebab is kebab made from fishery products which are no less beneficial and nutritious than beef or mutton. The purpose of this study is to design the most important attributes of product development and analyze the best alternative for developing seafood kebab products according to consumer desires. The method used is the Value Engineering (VE) method which can produce products with high values and low costs. The research stages start from the collection of information, the creative stage, the analysis stage, the development stage and the recommendation stage. This study shows 4 selected attributes, namely taste, meat size, packaging and durability. The results of the study obtained 5 alternative seafood kebab products based on consumer desires. The results of the study using the Value Engineering (VE) method showed alternative choices, namely alternative 3 with spicy taste attributes, meat size 17 cm, thinwall packaging and 10 days shelf life with the highest value value of 1.031 with a production cost of Rp. 9.600/pack. The added value ratio is 56.25%. The added value for seafood kebab products per package has a profit of 36%.

Keywords : *Product Development, Tuna Fish Kebab, Value Engineering*