

**PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK PANGSIT DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG IKAN *YELLOW FIN TUNA* (*Thunnus albacares*)  
MENGGUNAKAN PENDEKATAN *VALUE ENGINEERING***

Bernadetta Aprilia Indah Wijayanti<sup>1</sup>, Mohammad Affan Fajar Fallah<sup>2</sup>, Jumeri<sup>2</sup>

**ABSTRAK**

Kelompok Usaha Bersama (KUB) Fresh Fish sebagai *supplier* ikan potong, dalam proses produksinya hanya menggunakan daging merah dari ikan tuna. Residu yang dihasilkan berupa tulang ikan, kepala dan daging hitam, kemudian diolah oleh industri menjadi tepung sebagai hasil produk samping. Tepung ikan yang berasal dari daging hitam yang tak terpakai, dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk pangsit untuk meningkatkan kadar protein pada produk. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengidentifikasi kebutuhan serta preferensi konsumen terhadap produk kerupuk pangsit dengan atribut-atribut mutu berdasarkan informasi yang diperoleh dari konsumen dan 2) menentukan konsep pengembangan produk pangsit terbaik berdasarkan metode *Value Engineering*.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Value Engineering* atau lebih dikenal dengan singkatan VE, memiliki 3 tahapan yaitu tahap informasi, tahap kreativitas dan tahap analisa. Metode ini dapat digunakan untuk pengembangan produk yang berorientasi pada performansi tinggi dengan biaya produksi yang minimal.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa konsumen menginginkan kerupuk pangsit sebagai makanan pendamping makan nasi atau mie yang berbentuk kotak, bertekstur renyah, berwarna kuning keemasan dengan ukuran 9,5 cm x 9,5 cm serta memiliki dua pilihan rasa yaitu rasa asli (rasa ikan) serta rasa pedas. Konsep pengembangan terbaik yaitu konsep 1 dengan perbandingan tepung terigu: tapioka: ikan sebesar 60:40:5 memiliki rasa ikan dengan nilai performansi dan *value* tertinggi dibandingkan konsep lainnya (termasuk nilai dari produk pembanding) dengan nilai berturut-turut 380,1787 dan 0,0423.

Kata kunci: pengembangan produk, tepung ikan, kerupuk pangsit, *Value Engineering*

<sup>1</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

<sup>2</sup>Staff Pengajar Teknologi Industri Pertanian, FTP UGM

**PRODUCT DEVELOPMENT DUMPLING CRACKERS WITH ADDITION OF FISH MEAL YELLOW FIN TUNA (*Thunnus albacares*) USING VALUE ENGINEERING**

Bernadetta Aprilia Indah Wijayanti<sup>1</sup>, Mohammad Affan Fajar Fallah<sup>2</sup>, Jumeri<sup>2</sup>

**ABSTRACT**

Business Group Fresh Fish as a supplier of fish flesh, in the production process only using red meat of tuna. The residue produced such as fish bones, head and dark meat, processed by industry into flour as by products. Fish meal derived from unused dark meat, it can be used as additives in the manufacture of dumpling crackers to increase the protein content in the product. The purpose of this study is 1) to identify the needs and preferences of consumers towards dumpling crackers products with quality attributes based on information obtained from the consumer and 2) determine the best dumpling product development concept based method of Value Engineering.

The method used in this study is Value Engineering or better known by the acronym VE, has three stages, namely the information stage, creativity stage and analysis stage. This method can be used for product development-oriented high performance with minimal production costs.

Based on the survey results, it shows that consumers want dumpling crackers as a supplementary food when they eat rice or noodles. Dumpling crackers should has crunchy textured, golden yellow colored with a size of 9.5 cm x 9.5 cm and has two flavors; original taste (the taste of fish) and spicy flavor. The development concept 1 is the best concept by comparing wheat flour : tapioca flour: fish meal at 60 : 40 : 5, has the flavor of the fish with the highest score of performance and value compared to other concepts (including the value of the product comparison) with consecutive values 380.1787 and 0,0423.

Keywords: product development, fish meal, dumpling crackers, Value Engineering

<sup>1</sup>Student of Industrial Technology of Agriculture Departemen, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University

<sup>2</sup>Lecture Staff of Industrial Technology of Agriculture, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University