

ABSTRAK

UKM Kerupuk Ikan Ibu Chalim adalah sebuah UKM yang mengolah sari ikan menjadi kerupuk ikan. UKM Kerupuk Ikan Ibu Chalim ini memerlukan perbaikan kualitas terhadap produk kerupuk ikan terutama pada respon rasa. Pada penelitian produk kerupuk ikan ini menggunakan pendekatan metode Taguchi. Adapun faktordan level yang digunakan sebagai berikut faktor Kaldu Ikan (A)(500gram, 530gram), Bawang Putih (B)(10gram, 13gram), Tepung Tapioka (C)(1000gram, 1100gram), Garam (D)(3gram, 4gram), Ketumbar (E)(3gram, 4gram), dan Penyedap Rasa (F)(4gram, 5gram). Pada eksperimen pembuatan produk kerupuk ikan ini menggunakan karakteristik kualitas *Large The Better* (LTB) dikarenakan semakin besar nilainya makan akan semakin baik. Uji yang digunakan untuk menentukan nilai dari kerupuk ikan adalah uji organoleptic. Orthogonal Array yang di gunakan adalah $L_8(2^7)$ dengan menggunakan 8 eksperimen dan 2 kali replikasi.

Setelah dilkukan eksperimen untuk perbaikan kualitas rasa pada produk kerupuk ikan ini maka diketahuifaktor yang berpengaruh terhadap rasa dri kerupuk ikan adalah Kaldu Ikan (A), Bawang Putih (B), Tepung Tapioka (C), dan Penyedap Rasa (F). akan tetapi ada faktor yang paling berpengaruh terhadap rasa dari produk kerupuk ikan adalah Kaldu Ikan (A).komposisi faktor dan level pembuatan kerupuk ikan adalah Kaldu Ikan (A)(530gram), Bawang Putih (B)(13gram), Tepung Tapioka(C)(1000gram), Garam (D)(4gram), Ketumbar (E)(3gram), dan Penyedap Rasa (F)(4gram).

Kata Kunci : *Taguchi, Large The Better, Organoleptik.*