

## ABSTRAK

Saat ini kulit ikan masih sedikit jumlahnya, sehingga jarang digunakan dalam industri penyamakan kulit. Kulit ikan talang-talang merupakan limbah buangan, sehingga dapat diolah menjadi kulit tersamak, dan dapat dijadikan produk tas atau dompet, yang harus mempunyai kekuatan tarik yang baik, di mana tujuan dari penelitian ini adalah menentukan kombinasi kromium-gambir terhadap kekuatan tarik pada proses penyamakan kulit ikan talang-talang dengan metode Taguchi.

Dalam penelitian ini menggunakan faktor terkendali yaitu  $\text{Cr}_2\text{O}_3$  (krome okside): 1,5%, 2,5%, 3,0%, bahan gambir: 6%, 8%, 10%, waktu proses retanning: 20 menit, 40 menit, 60 menit, minyak sulfat: 10 %, 11%, 12%.

Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa kombinasi faktor dan level yang paling baik adalah faktor A (krome okside) level 3 yaitu 3,0 %, faktor B (bahan gambir) level 3 yaitu 10 %, faktor C (waktu proses retanning) level 2 yaitu 40 menit, faktor D (minyak sulfat) level 1 yaitu 10%. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan mengatur kembali faktor dan level kendali, menambahkan interaksi yang terjadi, lebih baik dilakukan dengan langkah studi kasus dilapangan, dan menambahkan analisis untuk menaikkan kualitas kulit ikan selain kekuatan tarik.

Kata kunci : Taguchi, kekuatan tarik, kulit ikan talang-talang.