

ABSTRAK

PENGOLAHAN CANGKANG KERANG SIMPING MENGUNAKAN TEKNIK *BLEACHING* SEBAGAI *EMBELLISHMENT* PADA BUSANA

Oleh:

ALVIANA MAULYNA RAHMAN

NIM:1605184036

(Program Studi Kriya)

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Terbentang dari Sabang hingga Merauke, Dengan luasnya wilayah laut yang ada, Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar termasuk biota laut yang merupakan sumber daya alam yang banyak di produksi di Indonesia seperti kerang simping. Kerang simping (*Amusium pleuronectes*) adalah salah satu jenis kerang yang hidup di perairan dasar laut di kedalaman antara 10-80 yang tersebar dari mulai perairan Myanmar, Indonesia, sampai Papua New Guini, perairan utara Taiwan, Jepang, sampai Queensland, biasanya kerang simping sering diolah sebagai bahan makanan mentah karena memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga baik untuk dikonsumsi, namun selain itu dibuat sebagai camilan khas seperti keripik, Cangkang kerang nya sendiri dimanfaatkan sebagai bahan baku kerajinan yang sebelumnya melewati proses pemilihan hanya cangkang yang terang yang dipilih dan biasanya diolah hanya untuk dekorasi rumah seperti lampu dan gantungan. Dengan karakteristik kerang simping yang ringan, bundar, luas, dan bertekstur dan memiliki warna merah muda dan putih, maka cangkang kerang simping berpotensi untuk di olah dengan teknik bleaching agar tidak menghilangkan warna alami nya dan mendapatkan warna yang lebih menarik dari kerang simping tersebut sehingga dapat di olah kembali untuk dijadikan sebuah embellishment pada busana sebagai material baru.

Keywords : cangkang kerang simping, *embellishment*, teknik *bleaching*.