

MASRUHIN NPM. 18.03.3.1.1.00076. Analisis Pengaruh Lama Waktu Pengasapan Pada Kualitas Teripang Kering Di Junganyar Socah Bangkalan Dibawah bimbingan Dr. Darimiyya Hidayati, STP., M.P. dan Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App., Sc. Ph.D.

ABSTRAK

Teripang merupakan komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi dan telah digunakan sejak lama sebagai obat-obatan alami. Proses Pembuatan teripang kering sederhana dan melibatkan langkah-langkah yaitu pengeluaran isi perut secara menyeluruh sebelum direbus, perebusan tanpa penambahan air hingga mendidih hewan menyusut menjadi setengah dari panjangnya dan mengeluarkan bau khas masakan, penguburan dalam garam selama 2 sampai 3 hari, penghapusan lapisan luar yang berkapur, perebusan kedua dalam air panas selama 20 menit. Teripang kering ini dipasarkan dalam bentuk kering dengan kadar air yang rendah. Produk olahan teripang salah satunya adalah teripang kering. Teripang kering ini merupakan salah satu perikanan yang mempunyai nilai jual tinggi serta sangat banyak dicari di pasar internasional. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan pengaruh lama pengasapan terhadap kadar air dan daya serap air teripang kering di Junganyar Socah. Teripang kering yang dihasilkan dianalisis proksimat (kadar air, warna, daya serap air, dan organoleptik) dan hasilnya dibandingkan dengan SNI. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teripang kering memiliki kualitas yang bagus, dilihat dari kenampakan visual dan kandungan proksimatnya. Kadar air teripang kering selama 3 jam pengasapan yaitu 2,788%, 5 jam pengasapan yaitu 1,541% dan 7 jam pengasapan yaitu 2,640% dengan tekstur yang keras dan berwarna coklat.

Kata kunci: mutu, pengolahan, teripang kering

MASRUHIN NPM. 18.03.3.1.1.00076. Analysis of the Effect of Long Smoking Time on the Quality of Dried Sea Cucumbers in Junganyar Socah Bangkalan Under Guidance Dr. Darimlyya Hidayati, STP., M.P. dan Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App., Sc. Ph.D.

ABSTRACT

Sea cucumbers are fishery commodities with high economic value and have been used for a long time as natural medicines. The process of making dried sea cucumbers is simple and involves the steps of removing the entrails thoroughly before boiling, boiling without the addition of water until the animal boils down to half of its length and emits a distinctive smell of cooking, burial in salt for 2 to 3 days, removal of the outer layer that is left behind. calcareous, second boiling in hot water for 20 minutes. These dried sea cucumbers are marketed in dry form with low water content. One of the processed products of sea cucumbers is dried sea cucumbers. This dried sea cucumber is one of the fisheries that has a high selling value and is very much sought after in the international market. The purpose of this study was to determine the effect of smoking time on the moisture content and water absorption of dried sea cucumbers in Junganyar Socah. The resulting dried sea cucumbers were analyzed proximately (moisture content, color, water absorption, and organoleptic) and the results were compared with SNI. The results of this study indicate that dried sea cucumbers have good quality, seen from their visual appearance and proximate content. The water content of dried sea cucumbers for 3 hours of smoking is 2.788%, 5 hours of smoking is 1.541% and 7 hours of smoking is 2.640% with a hard texture and brown color.

Keywords: quality, processing, dried sea cucumbers