

Moh. Rihan Firdaus. NPM 20.03.3.1.1.00086. Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Kerupuk Teripang (*Phyllophorus sp.*) dengan Perbedaan Jenis Bahan dan Tipe Pengeringan. Dibawah Bimbingan dari **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D** dan **Mojiono, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Kerupuk teripang merupakan olahan teripang yang terdiri atas beberapa tahapan yaitu perebusan, pencucian kotoran, perebusan tahap kedua, penjemuran teripang, penggorengan teripang tahap pertama dengan minyak, dan penggorengan teripang tahap kedua dengan pasir. Tahap pengeringan merupakan langkah yang sangat penting dalam pembuatan kerupuk. Pengeringan merupakan tahapan untuk mengeluarkan kadar air untuk mendapatkan kadar air tertentu. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui karakteristik hasil uji sensoris, uji tekstur, uji warna, dan uji daya kembang pada kerupuk teripang. Rancangan percobaan penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri atas dua faktor yaitu jenis teripang (putih besar, putih sedang, pandan) dan perbedaan kondisi pengeringan (*intermittent* dan kontinyu). Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 2 kali sehingga didapat 12 unit percobaan. Jenis teripang mempengaruhi nilai kecerahan (L), nilai biru-kuning (b), daya kembang, kekerasan dan kerapuhan. Jenis pengeringan mempengaruhi nilai kecerahan (L), nilai biru kuning (b), daya kembang, dan kekerasan. Sampel paling tinggi untuk kerenyahan yaitu pada teripang putih pandan dengan pengeringan kontinyu; keamisan tertinggi adalah pada teripang putih pandan dengan pengeringan kontinyu; rasa gurih tertinggi adalah pada teripang putih sedang dengan pengeringan kontinyu; kenampakan tertinggi adalah pada kerupuk teripang putih sedang pengeringan kontinyu; sedangkan untuk rasa pahit dan asin tidak dipengaruhi oleh jenis teripang dan cara pengeringan. Sampel paling tinggi untuk kecerahan (L) yaitu pada teripang putih besar pengeringan kontinyu; biru-kuning (b) tertinggi adalah pada teripang pandan pengeringan kontinyu; daya kembang tertinggi adalah pada teripang putih pandan pengeringan kontinyu; kekerasan tertinggi adalah pada teripang putih besar pengeringan *intermittent*; kerapuhan tertinggi adalah pada teripang putih besar dengan pengeringan *intermittent*.

Kata Kunci : *Intermiten, Kerupuk, Pengeringan, Teripang..*

ABSTRACT

Sea cucumber crackers are processed sea cucumbers which consist of several stages, namely boiling, washing dirt, boiling the second stage, drying sea cucumbers, frying sea cucumbers in the first stage, and frying sea cucumbers in the second stage. The drying stage is a very important step in making crackers. Drying is the stage to remove the moisture content to obtain a certain moisture content. The purpose of the study is to determine the characteristics of the results of sensory tests, texture tests, color tests, and flower power tests in sea cucumber crackers. The design of this research experiment uses a complete randomized design (RAL) consisting of two factors, namely the type of sea cucumber (large white, medium white, pandanus) and the difference in drying conditions (intermittent and continuous). Each treatment was repeated 2 times so that 12 experimental units were obtained. The type of sea cucumber affects the brightness value (L), blue-yellow value (b), floweriness, hardness and fragility. The type of drying affects the brightness value (L), blue and yellow values (B), floweriness, and hardness. The highest sample for crispiness was in pandan white sea cucumber with continuous drying; the highest amittiness was in pandan white sea cucumber with continuous drying; the highest savory taste was in medium white sea cucumber with continuous drying; The highest appearance is in white sea cucumber crackers that are continuously dried; while the bitter and salty taste is not affected by the type of sea cucumber and the drying method. The highest brightness sample (L) was in continuous drying of large white sea cucumbers; the highest blue-yellow (B) is in continuously dried pandan sea cucumbers; the highest flowering power is in continuous drying pandan white sea cucumbers; The highest hardness is in large white sea cucumbers with intermittent drying; the highest brittleness is in large white sea cucumbers with intermittent drying.

Keywords: Crackers, Continuous, Intermittent, Sea Cucumbers.