

AMANDA ZUHRIYATUL JANNAH NPM. 20.03.4.1.1.00071. Analisis Proksimat dan Organoleptik pada Produk Substitusi Berbahan Baku Garam Kaya Mineral dengan Kerang Pisau (*Solen sp*) dan Dibawah bimbingan **Wiwit Sri Werdi Pratiwi, S.Si., M. Sc., M. Si**

ABSTRAK

Garam kaya mineral merupakan hasil penguapan air laut yang diproduksi salt house dengan tidak menghilangkan kandungan mineral yang terkandung di dalam air laut sebagai bahan baku garam. Kerang pisau merupakan jenis kerang yang melimpah di Madura, dalam penelitian ini mengkombinasikan garam kaya mineral dan kerang pisau menjadi satu produk, dengan menggunakan 4 perlakuan pada formulasi produk (F0, F1, F2, dan F3). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakter fisik dan kandungan kimia pada garam kaya mineral, mengetahui kandungan gizi pada kerang pisau (*Solen sp*) dan mengetahui formula yang paling disukai panelis dengan uji organoleptik. Kadar NaCl pada garam kaya mineral yaitu berkisar dari 78.05%-93.34%. Data hasil pegujian di laboratrium dan uji statistika (ANOVA) dan Tukey didapatkan hasil Karakteristik visual garam kaya mineral yang telah direkristalisasi berwarna putih bersih, dan bertekstur halus dengan kadar NaCl tiap formula yaitu berkisar dari 78.05-93.34%. didapatkan nilai kalsium dan magnesium pada F0 5.8 dan 11.12% dan kalsium pada F3 1.17-2.7%. Nilai kandungan proksimat pada bahan baku kerang pisau dengan basis kering yaitu 8.66%. Analisis proksimat didapatkan hasil bahwa tidak ada perbedaan signifikan pada kadar abu dan air. Pada karbohidrat dn lemak F0 berbeda nyata dengan F1, F2, dan F3 pada kadar proteim F0 tidak berbeda nyata dengan F1, F2 tidak berbeda yata dengan F3 Formula terbaik F3 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis dengan hasil rata-rata 6.87 dengan kandungan NaCl pada bahan baku garam sebesar 78.05%.

AMANDA ZUHRIYATUL JANNAH NPM. 20.03.4.1.1.00071. Proximate and Organoleptic Analysis on Mineral-rich Substitution Products with Knife Shells (*Solen* sp) Materials under guidance **Wiwit Sri Werdi Pratiwi, S.Si., M. Sc., M. Si**

ABSTRACT

Rich minerals salts are the evaporation of sea water produced by salt house without removing the mineral content contained in sea water as raw salt. Knife shells are a type of shell that is abundant in Madura, in this study combining mineral-rich salt and knife shell into one product, using 4 treatments on product formulation (F0, F1, F2, dan F3). The research was conducted to find out the physical characteristics and chemical content of mineral-rich salts, to know the nutritional content of knife shells (*Solen* sp) and to find the most preferred formula of panels with organoleptic testing. The level of NaCl in mineral-rich salts ranges from 78.05% to 93.34%. The results of examinations in the laboratory and statistical tests ANOVA and Tukey obtained the visual characteristics of mineral rich salts that have been recrystallized in pure white, and finely textured with the level of naCl of each formula ranging from 78.05 to 93,34%. Calcium and magnesium values at F0 5.8 and 11.12% and calcium at F3 1.17-2.7%. The value of the proximate content in the raw material of the knife shell with a dry base is 8.66%. Proximate analysis obtains the result that there is no significant difference in the content of ash and water. On carbohydrates and fat F0 differs real with F1, F2, and F3 on protein levels F0 does not differ real with F1, F2 is not different with F3 The best formula F3 is the most preferred formula by the panel with an average result of 6.87 with a NaCl content on salt raw materials of 78.05%.