

## **ABSTRAK**

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan dan perendaman terhadap mutu organoleptik kerupuk teripang hitam. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan, Laboratorium Ilmu Kelautan, Laboratorium Teknik Industri Pertanian dan Laboratorium Dasar Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Analisa yang digunakan adalah analisa organoleptik dan analisa proksimat sebagai pendukung. Rancangan yang dipakai untuk penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dan dilakukan uji lanjut (Kruskal Wallis dan Duncan). Hasil rata-rata analisa organoleptik untuk semua perlakuan yaitu penampakan berkisar antara (4,30 C1-5,70 A2,), warna (4,37 A1- 5,53 A2,), aroma (4,23 A1- 5,17 C3) dan rasa (3,93 C2-5,27 C3) dan didapatkan nilai terbaik pada perlakuan A2. Hasil organoleptik terbaik mempunyai kadar air sebesar 6.44%, protein 8.65%, lemak 0,78%, abu 20% dan karbohidrat 64.16%.*

*Kata kunci: Perebusan dan perendaman, organoleptik teripang hitam*

## DAFTAR ISI

|                                                                  | Halaman   |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                          | <b>i</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                        | <b>iv</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                       | <b>v</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                     | <b>vi</b> |
| <b>1. PENDAHULUAN .....</b>                                      | <b>1</b>  |
| 1.1. LATAR BELAKANG .....                                        | 1         |
| 1.2. BATASAN PENELITIAN .....                                    | 2         |
| 1.3. RUMUSAN MASALAH .....                                       | 2         |
| 1.4. TUJUAN .....                                                | 3         |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                 | <b>4</b>  |
| 2.1. KLASIFIKASI TERIPANG HITAM ( <i>Holothuria atra</i> ) ..... | 4         |
| 2.2. BIOLOGI TERIPANG HITAM .....                                | 5         |
| 2.3. HABITAT DAN DISTRIBUSI TERIPANG HITAM .....                 | 5         |
| 2.3.1. Habitat Teripang Hitam .....                              | 5         |
| 2.3.1.1. Substrat Pasir .....                                    | 6         |
| 2.3.1.2. Substrat Lumpur .....                                   | 6         |
| 2.3.1.1. Substrat Batu .....                                     | 6         |
| 2.3.2. Distribusi Teripang Hitam .....                           | 7         |
| 2.4. REPRODUKSI TERIPANG HITAM .....                             | 7         |
| 2.5. MAKANAN TERIPANG HITAM .....                                | 8         |
| 2.6. KANDUNGAN GIZI PADA TERIPANG HITAM .....                    | 8         |
| 2.7. PENGOLAHAN KERUPUK TERIPANG HITAM .....                     | 9         |
| 2.7.1. Perebusan Teripang .....                                  | 9         |
| 2.7.2. Penyiangan Isi Perut Teripang .....                       | 10        |
| 2.7.3. Pengeringan Teripang .....                                | 10        |
| 2.7.3. Penggorengan .....                                        | 10        |
| <b>III. METODE PENELITIAN .....</b>                              | <b>11</b> |
| 3.1. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN .....                           | 11        |

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.2. ALAT DAN BAHAN .....                                                    | 11        |
| 3.3. PROSEDUR PENELITIAN .....                                               | 12        |
| 3.3.1. Pembersihan Teripang Dengan Air Laut .....                            | 12        |
| 3.3.2. Perebusan I .....                                                     | 12        |
| 3.3.3. Penyiangan Isi Perut Teripang Hitam .....                             | 13        |
| 3.3.4. Perendaman Pada Garam .....                                           | 13        |
| 3.3.5. Perebusan II .....                                                    | 13        |
| 3.3.6. Pembersihan Dan Pencucian .....                                       | 14        |
| 3.3.7. Pengeringan .....                                                     | 14        |
| 3.3.8. Penggorengan .....                                                    | 14        |
| 3.4. ANALISA PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK .....                                | 15        |
| 3.4.1. Analisa Proksimat .....                                               | 15        |
| 3.4.1.1. Kadar Air .....                                                     | 15        |
| 3.4.1.2. Kadar Abu .....                                                     | 16        |
| 3.4.1.3. Kadar Protein .....                                                 | 16        |
| 3.4.1.4. Kadar Lemak .....                                                   | 17        |
| 3.4.1.5. Kadar Karbohidrat .....                                             | 18        |
| 3.5. ANALISA ORGANOLEPTIK .....                                              | 18        |
| 3.6. PENENTUAN RENDEMEN TERIPANG HITAM .....                                 | 18        |
| 3.7. ANALISA DATA .....                                                      | 19        |
| 3.8. MATRIK PERLAKUAN .....                                                  | 19        |
| <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                                        | <b>20</b> |
| 4.1. KARAKTERISTIK TERIPANG HITAM .....                                      | 20        |
| 4.2. RENDEMEN .....                                                          | 20        |
| 4.3. ORGANOLEPTIK .....                                                      | 21        |
| 4.3.1. Penampakan Kerupuk Teripang Hitam .....                               | 22        |
| 4.3.2. Warna Kerupuk Teripang Hitam .....                                    | 23        |
| 4.3.3. Aroma Kerupuk Teripang Hitam .....                                    | 25        |
| 4.3.1. Rasa Kerupuk Teripang Hitam .....                                     | 26        |
| 4.4. KANDUNGAN GIZI TERIPANG HITAM SEGAR DAN<br>KERUPUK TERIPANG HITAM ..... | 28        |
| <b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                                         | <b>29</b> |
| 5.1. KESIMPULAN .....                                                        | 29        |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 5.2. SARAN .....           | 29        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>30</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>       | <b>33</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 3.1</b> Alat .....                                                          | 11 |
| <b>Tabel 3.2</b> Bahan .....                                                         | 12 |
| <b>Tabel 4.1</b> Rendemen sebelum dan setelah disiangi .....                         | 21 |
| <b>Tabel 4.2</b> Nilai rata-rata uji organoleptik .....                              | 21 |
| <b>Tabel 4.3</b> Kandungan gizi teripang hitam segar dan kerupuk teripang hitam .... | 28 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 2.1</b> Teripang hitam .....                                 | 4  |
| <b>Gambar 2.2</b> Bagian-bagian teripang .....                         | 5  |
| <b>Gambar 3.1</b> Alur penelitian .....                                | 14 |
| <b>Gambar 4.1</b> Teripang hitam .....                                 | 20 |
| <b>Gambar 4.2</b> Tingkat kesukaan pada penampak kerupuk teripang..... | 22 |
| <b>Gambar 4.3</b> Tingkat kesukaan pada warna kerupuk teripang .....   | 24 |
| <b>Gambar 4.4</b> Tingkat kesukaan pada aroma kerupuk teripang .....   | 26 |
| <b>Gambar 4.5</b> Tingkat kesukaan pada rasa kerupuk teripang.....     | 27 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                   |                                       |    |
|-------------------|---------------------------------------|----|
| <b>Lampiran 1</b> | Uji organoleptik skala hedonik .....  | 33 |
| <b>Lampiran 2</b> | Hasil uji <i>Kruskal wallis</i> ..... | 33 |
| <b>Lampiran 3</b> | Hasil uji duncan .....                | 36 |
| <b>Lampiran 4</b> | Proses perebusan .....                | 49 |
| <b>Lampiran 5</b> | Proses perendaman pada garam .....    | 49 |
| <b>Lampiran 6</b> | Proses penjemuran .....               | 50 |
| <b>Lampiran 7</b> | Proses penggorengan .....             | 51 |
| <b>Lampiran 8</b> | Analisa proksimat .....               | 52 |