

AINUL MUSTOFA NIM. 16.03.3.1.1.00085. Stabilitas Penyimpanan Kerupuk Teripang Pada Jenis Kemasan Yang Berbeda. Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T. dan Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D.**

ABSTRAK

Kerupuk termasuk dalam makanan ringan yang disukai oleh masyarakat. Kerupuk teripang kaya akan kandungan gizi dan berbagai manfaat Kesehatan. Kerupuk teripang memiliki beberapa kelemahan yaitu mudah melempem dan mudah tengik dikarenakan kerupuk teripang memiliki permukaan yang sangat berongga, sehingga mudah menyerap uap air yang terdapat di udara. Dalam hal ini, kemasan memiliki peran yang penting untuk mempertahankan mutu kerupuk teripang. seringkali kerupuk teripang hanya dikemas dalam kemasan plastik tipis yang rentan akan kerusakan. Setiap jenis kemasan memiliki kemampuan yang berbeda dalam menjaga stabilitas produk. Penelitian kali ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh kemasan plastik, alumunium foil, dan kombinasi alumunium foil dengan plastik transparan terhadap stabilitas penyimpanan kerupuk teripang. metode penelitian ini dengan menyimpan kerupuk teripang di suhu ruang selama 35 hari dengan dilakukan pengamatan setiap 7 hari sekali (hari ke 0, 7, 14, 21, 28 dan 35). Parameter yang digunakan yaitu kadar air, warna, *fracturability*, dan uji organoleptik (5 panelis tetap). Hasil penelitian menunjukkan kemasan plastik memiliki nilai L (37,3), memiliki nilai *fracturability* (3216,2) dan mempertahankan kerenyahan organoleptik selama 28 hari. Kemasan alumunium foil memiliki nilai L (38,5), memiliki nilai *fracturability* (2427,5) dan mempertahankan kerenyahan organoleptik selama 35 hari. Kemasan kombinasi alumunium foil dengan plastik transparan memiliki nilai L (37,6), memiliki nilai *fracturability* (2791,6) dan mempertahankan kerenyahan organoleptik selama 35 hari. Kemasan alumunium foil lebih baik dalam mempertahankan stabilitas penyimpanan kerupuk teripang daripada kemasan plastik dan kemasan kombinasi alumunium foil dengan plastik transparan.

Kata Kunci: *Stabilitas penyimpanan, kerupuk teripang dan jenis kemasan.*

AINUL MUSTOFA NIM. 16.03.3.1.1.00085. *Storage Stability of Sea Cucumber Crackers in Different Types of Packaging.* Under the guidance of **Khoirul Hidayat, S.T., M.T. and Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D.**

ABSTRACT

Crackers are included in snacks that are liked by the community. Sea cucumber crackers are rich in nutritional content and various health benefits. Sea cucumber crackers have several weaknesses, namely easily sluggish and easily rancid because sea cucumber crackers have a very hollow surface, so they easily absorb water vapor in the air. In this case, packaging has an important role to maintain the quality of sea cucumber crackers. Often, sea cucumber crackers are only packaged in thin plastic packaging that is prone to damage. Each type of packaging has a different ability to maintain product stability. This study aims to examine the effect of plastic packaging, aluminum foil, and the combination of aluminum foil with transparent plastic on the storage stability of sea cucumber crackers. this research method by storing sea cucumber crackers at room temperature for 35 days with observations made every 7 days (days 0, 7, 14, 21, 28 and 35). The parameters used were water content, color, fracture, and organoleptic test (5 permanent panelists). The results showed that plastic packaging had an L value (37.3), had a fracturability value (3216,2) and maintained organoleptic crispness for 28 days. Aluminum foil packaging has a value of L (38,5), has a value of fracturability (2427,5) and maintains organoleptic crispness for 35 days. The combination packaging of aluminum foil with transparent plastic has an L value (37,6), has a fracturability value (2791,6) and maintains organoleptic crispness for 35 days. Aluminum foil packaging is better at maintaining the stability of sea cucumber crackers storage than plastic packaging and packaging combinations of aluminum foil with transparent plastic.

Keywords: Storage stability, sea cucumber crackers and types of packaging.