

Muhammad Sahrul Faizin NIM 210351100056 Identifikasi dan Karakterisasi Kimia Teripang *Acaudina leucoprocta* dan *Colochirus quadrangularis* yang Berasal dari Perairan Socah Sebagai Bahan Baku Jelly Gamat. Dibawah bimbingan: **Rizka Rahmana Putri, S.Pi., M.Agr.**

ABSTRAK

Teripang yang ditemukan di Desa Socah memiliki potensi dapat dijadikan sebagai jelly gamat. Penelitian jelly gamat masih terbatas dalam penggunaan jenis teripang dan terfokus pada teripang emas sebagai bahan bakunya. *Acaudina leucoprocta* dan *Colochirus quadrangularis* merupakan jenis teripang yang ditemukan di Desa Socah memiliki potensi dapat dijadikan sebagai bahan baku jelly gamat. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengidentifikasi, analisis kimia, dan uji organoleptik jelly gamat teripang *Acaudina leucoprocta* dan *Colochirus quadrangularis*. Penelitian ini menggunakan perlakuan perbedaan jenis pada data proksimat dan menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan perlakuan perbedaan jenis dan perbedaan konsentrasi pada data organoleptik. Kedua jenis teripang memiliki bentuk silinder dan *Acaudina leucoprocta* memiliki warna tubuh coklat ke hitam dan teripang *Colochirus quadrangularis* berwarna merah terang dengan duri dikulitnya. Teripang *Acaudina leucoprocta* memiliki kadar air 86,27% dan kadar lemak 9,02%, sedangkan teripang *Colochirus quadrangularis* memiliki kadar air 73,74% dan kadar lemak 12,29%, keduanya jenis teripang mengandung senyawa steroid dan saponin. Hasil nilai organoleptik jelly gamat dipengaruhi oleh konsentrasi ekstrak air, perbedaan jenis teripang, kesehatan panelis, dan pengalaman panelis. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan data pendahuluan terkait jelly gamat, sehingga dapat memudahkan pembuatan formulasi jelly gamat yang sesuai dengan konsumen.

Kata kunci: *Acaudina leucoprocta*, *Colochirus quadrangularis*, Identifikasi, Jelly gamat, Socah

Muhammad Sahrul Faizin NIM 210351100056 Identification and Chemical Characterization of Sea Cucumbers *Acaudina leucoprocta* and *Colochirus quadrangularis* from Socah Waters as Raw Material for Sea Cucumber Jelly. Under the guidance: **Rizka Rahmana Putri, S.Pi., M.Agr.**

ABSTRACT

Sea cucumbers found in Socah Village have the potential to be used as sea cucumber jelly. Sea cucumber jelly research is still limited in the use of sea cucumber types and focuses on golden sea cucumbers as raw materials. *Acaudina leucoprocta* and *Colochirus quadrangularis* are types of sea cucumbers found in Socah Village that have the potential to be used as raw materials for sea cucumber jelly. The purpose of this study was to identify, chemically analyze, and organoleptically test the sea cucumber jelly from *Acaudina leucoprocta* and *Colochirus quadrangularis*. This study used different types of treatment on proximate data and used a completely randomized design method with different types of treatment and different concentrations on organoleptic data. Both types of sea cucumbers have a cylindrical shape and *Acaudina leucoprocta* has a blackish brown body color and *Colochirus quadrangularis* sea cucumber is bright red with spines on its skin. Sea cucumber *Acaudina leucoprocta* has a water content of 86.27% and a fat content of 9.02%, while sea cucumber *Colochirus quadrangularis* has a water content of 73.74% and a fat content of 12.29%, both types of sea cucumbers contain steroid and saponin compounds. The results of the organoleptic value of sea cucumber jelly are influenced by the concentration of water extract, differences in sea cucumber types, panelist health, and panelist experience. This study was conducted to obtain preliminary data related to sea cucumber jelly, so that it can facilitate the manufacture of sea cucumber jelly formulations that are in accordance with consumers.

Keywords: *Acaudina leucoprocta*, *Colochirus quadrangularis*, Identification, Jelly gamat, Socah