

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk teripang merupakan olahan teripang yang terdiri atas beberapa tahapan yaitu perebusan teripang, pencucian kotoran teripang, perebusan teripang tahap kedua, selanjutnya penjemuran teripang yang dilakukan selama kurang lebih satu minggu, kemudian proses penggorengan teripang tahap pertama menggunakan pasir yang bermanfaat untuk menambah daya simpan lebih lama sekitar enam bulan, terakhir yaitu proses penggorengan teripang tahap kedua yang bermanfaat untuk meningkatkan daya kembang dan tekstur kerupuk menjadi lebih renyah (Kusuma, 2017).

Tahap pengeringan merupakan langkah yang sangat penting dalam proses pembuatan kerupuk. Pengeringan merupakan tahapan untuk mengeluarkan kadar air untuk mendapatkan kadar air tertentu. Minimnya kadar air berdampak pada lamanya daya tahan selama penyimpanan. Semakin kering produk, maka semakin lama umur simpannya (Herliany *et al.*, 2016). Proses pengeringan mempengaruhi kualitas kerupuk, yaitu daya kembang dan nilai organoleptik. Semakin tinggi daya kembang suatu kerupuk, maka semakin baik kualitas kerupuk tersebut (Nugroho dan Sukmawati, 2020). Perlakuan lama pengeringan yang berbeda mempengaruhi nilai kerenyahan, waktu pengeringan 36 jam menghasilkan lebih banyak kerenyahan dibandingkan dengan pengeringan 24 jam (Lilir *et al.*, 2021).

Kadar kolagen di kulit hewan juga dapat mempengaruhi perbedaan volume pengembangan yang dihasilkan. Umur kulit yang digunakan untuk masing-masing produsen dapat mempengaruhi volume pengembangan kerupuk. Hal ini terjadi karena kadar kolagen pada kulit dipengaruhi oleh usia hewan (Lilir *et al.*, 2021). Persentase kolagen dari beberapa jenis teripang menunjukkan kandungan yang bervariasi, kandungan kolagen pada teripang jenis *acaudina leucoprocta* sebanyak 43,9%, *stichopus japonicus* 26,6%, *stichopus variegatus* 16,4%, *holothuria cinerascens* 72,2%, dan *bohadschia bivittata* 65% (Mahardika dan Nurjanah, 2024).

Teripang di Indonesia yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah jenis teripang pasir (*Holothuria scabra*). Teripang ini dipasarkan dalam bentuk kering. Produk olahan teripang diantaranya adalah teripang kering, gonad hijau, usus kering, dan kerupuk (Yulianti *et al.*, 2020). Teripang merupakan hewan tidak bertulang belakang yang termasuk dalam famili *Holothuridae* dan *Stichopodidae*. Teripang mempunyai nama umum *sea cucumber*, juga mempunyai

sebutan khusus di berbagai negara, diantaranya *beche-de-mer* (Perancis), *See Gurken* (Jerman), *pling kao* (Thailand), *namako* (Jepang) dan di Malaysia disebut teripang atau gamat (Kustiariyah, 2007). Teripang adalah salah satu komoditas ekspor dari hasil laut yang perlu segera dikembangkan cara pengolahannya. Hal ini diperlukan mengingat nilai ekonomisnya yang cukup tinggi di pasaran luar negeri. Beberapa spesies teripang yang mempunyai nilai ekonomis penting, antara lain, teripang putih, *Holothuria scabra*, teripang koro, *Microthele nobelis*, teripang pandan, *Theenota ananas*, teripang dongnga, *Stichopu sp.* dan beberapa jenis teripang lainnya (Zaimar *et al.*, 2016).

Kerupuk teripang memiliki kualitas yang bagus dan aman untuk dikonsumsi. Jumlah kandungan protein pada kerupuk teripang sebanyak 0,56%, lemak sebanyak 0,95%, kadar abu sebanyak 0,51%, dan kadar air sebanyak 8,94%. Kerupuk teripang memiliki karakter rasa yang unik, yaitu gurih dan asin bergabung menjadi satu. Teksturnya yang garing namun untuk ukuran kerupuk, kerupuk teripang cukup lembut ketika dimakan (Yulianti *et al.*, 2020).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik sensoris, tekstur, warna dan daya kembang kerupuk teripang?
2. Bagaimana karakteristik fisik kerupuk teripang dari jenis teripang dan cara pengeringan yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui karakteristik hasil uji sensoris, uji tekstur, uji warna, dan uji daya kembang pada kerupuk teripang.
2. Untuk mengetahui karakteristik fisik dari jenis teripang dan cara pengeringan yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui kualitas kerupuk teripang serta mengetahui apa saja faktor-faktor penyebab yang akan terjadi di dalam kerupuk teripang tersebut.
2. Mengetahui karakteristik hasil uji sensoris, uji tekstur, uji warna, dan uji daya kembang pada kerupuk teripang.
3. Sebagai acuan untuk melakukan penelitian selanjutnya.