

Hartono Arby NPM 16.03.3.1.1.00053. Perubahan Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Kerupuk Teripang (*Holothuroidea*) Selama Penyimpanan Sebagai Pengaruh Kemasan.. Dibawah bimbingan **prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hd** dan **Cahyo Indarto, S.TP., MP**

ABSTRAK

Kerupuk teripang merupakan kerupuk olahan hasil laut yang hanya berbahan baku teripang dan kerupuk teripang tersebut tidak bercampur bahan-bahan yang lainnya, UD Sari Laut merupakan UKM yang terletak di Jung Anyar, Socah, Bangkalan. UD Sari Laut merupakan salah satu UKM yang memproduksi hasil olahan laut yaitu kerupuk teripang. Perlakuan yang diberikan terhadap kerupuk teripang yaitu dikemas dengan menggunakan plastik PE (Polyethylene) 0,10 dan kemasan vakum, sedangkan suhunya yaitu menggunakan suhu $\pm 25-30^{\circ}\text{C}$. Setelah itu produk di taruh dalam kotak box dan dilakukan pengujian kadar warna, kadar air, uji tekstur serta uji panelis, pengujian tersebut dilakukan setiap 7 hari sekali dalam rentan waktu 35 hari dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu waktu penyimpanan dan jenis kemasan (kemasan vakum dan PE). Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa, jenis kemasan yang baik untuk kerupuk teripang yaitu menggunakan kemasan PE (Polyethylene) karena nilai kadar air pada kerupuk teripang pada kemasan PE memperoleh nilai rata 4,624% dan nilai fracturability kerupuk teripang menggunakan kemasan PE memperoleh nilai rata 2040,485. Adapun skoring warna cenderung kecoklatan dan tekstur yang renyah. Waktu penyimpanan produk kerupuk teripang mempengaruhi Nilai kadar air, tekstur dan sensoris, sedangkan pengemasan vakum berpengaruh terhadap nilai sensoris kerupuk teripang

Kata Kunci: Kerupuk teripang, kemasan PE (Polyethylene), kemasan vakum