

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu eksportir teripang, namun pemanfaatan teripang sebagai produk obat dan makanan kesehatan belum banyak dilakukan. Hal ini disebabkan karena masih terbatasnya informasi kandungan gizi dan potensi teripang asal perairan Indonesia khususnya teripang yang berasal dari Perairan Sulawesi tengah. daerah penghasil utama teripang adalah perairan pantai Sulawesi Tengah (1.134 ton) yang berlokasi di perairan Kab. Banggai Kepulauan, Kab. Tojo Una-una, Kab. Toli-toli, Kab. Poso dan Kab. Donggala. Kemudian diikuti oleh perairan pantai Nusa Tenggara Timur sebanyak 433 ton sebanyak dan Sulawesi Selatan sebanyak 327 ton (Yunita *et al.*, 2017)

Teripang merupakan biota laut yang bisa ditemui di perairan Indonesia, teripang biasanya dijadikan sebagai olahan kerupuk dan masyarakat pada umumnya mengenal olahan dari teripang sendiri yaitu sebagai kerupuk. Menurut hendri *et al* (2009) kerupuk teripang memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan, karena memiliki kandungan protein 43,1%, lemak 2,2%, kadar air 27,1%, kadar abu 27,6%. Menurut Yunita *et al.* (2017), teripang yang masih basah memiliki kandungan protein 44-55% dan kandungan protein yang sudah kering yaitu sebanyak 82%.

Kerupuk teripang merupakan kerupuk olahan hasil laut yang berbahan baku teripang, kerupuk pada umumnya merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampurkan dengan bahan perasa, kerupuk sangatlah terkenal di kalangan masyarakat baik itu kalangan menengah ke bawah sampai kalangan menengah ke atas. Masyarakat pada umumnya mengenal kerupuk tersebut dengan dua jenis yaitu kerupuk yang berbahan baku hewani dan kerupuk yang terbuat dari bahan baku nabati. Kerupuk yang berbahan baku hewani yaitu contohnya kerupuk ikan, kerupuk udang dan kerupuk rambak, adapun kerupuk yang berbahan baku nabati yaitu seperti, kerupuk bayam, kerupuk singkong dan berbagai jenis kerupuk lainnya (Amertanistyas, 2011).

Menurut Kusuma (2017), proses pembuatan kerupuk teripang yaitu melalui 6 proses, proses yang pertama yaitu perebusan teripang, perebusan

teripang sendiri dilakukan selama 45 menit sampai dengan 1 jam dengan menggunakan air yang mendidih yang mana pada proses ini bertujuan untuk menghilangkan lendir yang terkandung pada teripang dan membuat teripang tersebut kenyal serta untuk mempermudah dalam proses pembuangan isi perut atau kotoran teripang. Proses yang ke-2 yaitu proses pembuangan isi perut atau kotoran teripang, hal ini dilakukan dengan cara menyayatkan pisau ke tubuh teripang dengan cara *horizontal*, hal ini bertujuan agar teripang tersebut bersih dari kotoran. Proses yang ke-3 yaitu proses perebusan tahap kedua, perebusan tahap ke-2 ini dilakukan selama $\pm$ 45 menit yang bertujuan untuk lebih mensterilkan teripang tersebut dari kotoran yang telah dikeluarkan pada proses sebelumnya dan menjadikan teripang tersebut lebih menyusut karena isi dalam perutnya sudah dibuang. Proses ke-4 yaitu proses penjemuran, proses penjemuran dilakukan dengan hanya memanfaatkan panas matahari dan jika cuaca normal maka hanya membutuhkan waktu 2 hari, pada proses ini bertujuan untuk menghilangkan kadar air yang terkandung di dalamnya serta untuk menjadikan teripang tersebut kering. Proses yang ke-5 yaitu proses penggorengan menggunakan pasir, proses penggorengan menggunakan pasir ini bertujuan untuk lebih mengeringkan lagi teripang tersebut dan menjadikan teripang tersebut mengembangkan ukuran teripang. Proses yang terakhir dari pembuatan teripang yaitu proses penggorengan minyak, proses ini bertujuan untuk lebih mengembangkan teripang dan memberikan kerenyahan terhadap teripang tersebut.

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, proses produksi kerupuk teripang di UD Sari Laut masih menggunakan alat tradisional. Kerupuk teripang yang di produksi oleh UD Sari Laut merupakan teripang yang dihasilkan dari laut madura bagian barat.

Masa kedaluarsa pada suatu produk sangatlah penting karena hal tersebut konsumen bisa mengetahui tentang masa kelayakan konsumsi produk kerupuk teripang yang dihasilkan. UD Sari Laut masih belum bisa memastikan tepatnya berapa hari produk tersebut bertahan mutunya karena keterbatasan alat, untuk memastikan bertahan sampai berapa hari perlu di uji laboratorium.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh waktu penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris kerupuk teripang ?
2. Bagaimana pengaruh pengemasan vakum terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris kerupuk teripang ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh waktu penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris kerupuk teripang.
2. Untuk mengetahui pengaruh pengemasan vakum terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris kerupuk teripang.