

**RINGKASAN**

**QATRUN NADA FAJRIYAH HANUN. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Dekstrin Terhadap Bubuk Flavor dari Hasil Samping Pengolahan Udang *Vannamei (Litopenaeus vannamei)*. Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. dan Dwi Yuli Puji Astuti, S. Pi., M.P**

Pola hidup masyarakat di era modernisasi seperti sekarang terus mengalami perkembangan. Masyarakat kini pintar dalam memilih makanan yang bersih, sehat, mudah disajikan, dan memenuhi kebutuhan gizinya. Permintaan ekspor berdampak pada volume produksi udang terus menerus mengalami kenaikan, hal ini menyebabkan peningkatan jumlah hasil samping yang dihasilkan. Hasil samping udang merupakan limbah dari industri pengolahan udang. Hasil samping udang sebagian besar berupa kepala, kulit dan udang-udang kecil maupun sedikit daging udang. Oleh sebab itu hasil samping kulit udang dapat dimanfaatkan menjadi flavor, penambahan sukrosa dan dekstrin pada pembuatan flavor diharapkan menjaga mutu flavor yang dihasilkan. Kajian tentang pengaruh penambahan sukrosa dan dekstrin terhadap bubuk flavor dari hasil samping pengolahan udang *vannamei (Litopenaeus vannamei)* ini bertujuan untuk membahas lebih dalam peran sukrosa dan dekstrin terhadap mutu flavor dari parameter biologi, fisika dan kimia. Sukrosa berperan sebagai bahan pengawet. Dengan penambahan sukrosa, diharapkan flavor akan meningkat mutunya yang ditunjukkan dengan bubuk flavor dapat tahan lama dan meminimalisir pertumbuhan mikroba. Sementara dekstrin pada pembuatan flavor bertujuan sebagai bahan pengikat. Dengan penambahan dekstrin, diharapkan mutu flavor meningkat, yang ditunjukkan dengan parameter fisika dan kimia yaitu sifat kelarutan yang tinggi, mampu mengikat air dan viskositas yang relatif rendah. Materi yang digunakan dalam kajian ini adalah artikel ilmiah yang didapat dari jurnal maupun sumber pustaka ilmiah lainnya. Hasil yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah perbedaan konsentrasi sukrosa dan dekstrin memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisika dan kimia pada bubuk flavor hasil samping pengolahan udang *vannamei (Litopenaeus vannamei)*

Kata Kunci : flavor udang, sukrosa, dekstrin

## SUMMARY

**QATRUN NADA FAJRIYAH HANUN. The Effect of The Addition of Sucrose and Dextrin on Flavor Powder from Vannamei Shrimp Processing By-Products (*Litopenaeus vannamei*). Academic advisors Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. and Dwi Yuli Puji Astuti, S. Pi., M.P**

The lifestyle of society in the modernizationera as it is now continues to develop. People are now smart in choosing foods that are clean, healthy, easy to serve, and meet their nutritional needs. Export demand has an impact on the continuously increasing volume of shrimp production, this leads to an increase in the number of by-products produced. Shrimp by-products are waste from the shrimp processing industry. The shrimp side result is mostly the head, skin and small prawns as well as a little shrimp meat. Therefore, shrimp skin side products can be utilized into flavor, the addition of sucrose and dextrin in the manufacture of flavor is expected to maintain the quality of the resulting flavor. The study of the effect of the addition of sucrose and dextrin on flavor powder from the by-product of vannamei shrimp processing (*Litopenaeus vannamei*) is set to discuss more in the role of sucrose and dextrose on the flavor quality of biological, physical and chemical parameters. Sucrose acts as a preservative. With the addition of sucrose, it is expected that the flavor will increase the quality indicated by the flavor powder can be durable and minimize microbial growth. While dekstrin on the manufacture of flavor aims as a binding material. With the addition of dextrin, it is expected that the quality of flavor increases, which is indicated by the physical and chemical parameters of high solubility properties, able to bind water and relatively low viscosity. The material used in this study is scientific articles obtained from journals and other scientific library sources. The results that can be obtained from this study are that differences in the concentration of sucrose and dextrin affect the physical and chemical characteristics of the flavor powder by processing vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*)

Keywords : shrimp flavor, sucrose, dextrin

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq, serta hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi tentang Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Dekstrin terhadap Bubuk Flavor dari Hasil Samping Pengolahan Udang (*Litopenaeusvannamei*) dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Skripsi ini lebih lanjut. Akhirnya penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Fakultas Perikanan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama teknologi hasil perikanan.

Surabaya, 23 Oktober 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penyusunan Skripsi, oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof., Ir. Moch Amin Alamsjah, M.Si., Ph.D selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Ibu Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M.P selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Dwi Yuli Puji Astuti, S. Pi., M.P selaku dosen pembimbing serta yang telah member arahan, bimbingan, saran dan nasihat dalam penyusunan Skripsi
3. Bapak Eka Saputra, S. Pi., M. Si., Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes dan Ibu Dwitha Nirmala, S. Pi., M. Si selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan saran atas perbaikan proposal usulan penelitian dan skripsi ini
4. Kedua orang tua penulis yang mendukung baik secara moral maupun materil, memberikan doa dan semangat
5. Keluarga dan kerabat penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi, doa dan semangat kepada penulis
6. Sahabat saya Ursula Habibah Jamil, Nur Diana Regitasari, Kamila Mety, dan Andys Dwianinda Rosalyne yang telah memberikan dukungan, motivasi, doa dan semangat kepada penulis
7. Partner penelitian saya Neneng, Lika dan Devira yang selalu membntu dan memberikan saran

8. Afif Romzi yang selalu member semangat dan motivasi
9. Rekan-rekan THP 2016 yang telah memberi dukungan, terimakasih atas dukungan dan bantuannya
10. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun Penyusunan skripsi yang tidak dapat penulis tulis satu per satu

Penulis menyadari Karya Ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga Skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya

Surabaya, 07 Oktober 2020

Penulis