

RINGKASAN

ZHAFIRAH ZAHRAH. Pengaruh Penambahan Pigmen Fukosantin *Sargassum* sp. Terhadap Stabilitas Warna Terasi Udang. Dosen Pembimbing Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D dan M.Nur Ghoiyatul Amin, S.TP., M.P., M.Sc.

Terasi udang merupakan produk fermentasi udang atau udang rebon yang hanya mengalami penggaraman, kemudian dibiarkan beberapa saat agar terjadi proses fermentasi. Fukosantin merupakan pigmen utama yang dimiliki oleh rumput laut cokelat *Sargassum* sp. Fukosantin termasuk dalam jenis karotenoid dan dihasilkan dari rumput laut cokelat (de Fretes dkk., 2012). Pemanfaatan zat warna alami pigmen fukosantin dari rumput laut cokelat *Sargassum* sp. merupakan alternatif pengganti pewarna sintesis.

Tujuan dari penelitian yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan pigmen fukosantin *Sargassum* sp. terhadap stabilitas warna terasi udang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Mei 2019 di Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap yang terdiri dari lima perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan pigmen fukosantin *Sargassum* sp. dalam formulasi terasi udang yang berbeda yaitu 0%, 3%, 6%, 9%, dan 12%. Analisis data yang digunakan yaitu ANAVA.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pigmen fukosantin berpengaruh pada terasi udang. Pada penelitian ini, konsentrasi pigmen fukosantin terbaik adalah 12%. Terasi udang dengan penambahan pigmen fukosantin berpengaruh terhadap nilai L, a, b, dan Hue warna selama 4 minggu, nilai L (kecerahan) dan nilai a (kemerahan) mengalami penurunan pada semua konsentrasi, nilai b (kekuningan) dan °Hue mengalami kenaikan pada semua konsentrasi kecuali terasi udang tanpa penambahan pewarna. Terasi udang dengan penambahan pigmen fukosantin berpengaruh terhadap nilai pH selama 4 minggu, adanya perubahan bersifat basa menjadi asam. Serta terasi udang dengan penambahan pigmen fukosantin berpengaruh terhadap kenampakan terasi udang, namun tidak berpengaruh secara nyata terhadap aroma, rasa, dan tekstur terasi udang.