

RINGKASAN

SUSI SETYORINI. Pemanfaatan Daging Hasil Samping Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Flavor Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, M.P dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Rajungan diekspor dalam bentuk produk daging rajungan pasteurisasi (*pasteurized crab meat*). Produk ini menggunakan bahan baku daging rajungan kualitas tinggi (*excellent*), sehingga akan dihasilkan daging rajungan kualitas kedua (*second grade*) sebagai hasil samping rajungan sebesar 16,67%. Daging hasil samping rajungan tersebut dimanfaatkan sebagai flavor bubuk dengan penambahan maltodekstrin. Maltodekstrin merupakan bahan pengisi yang mampu membentuk *body*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap nilai hedonik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) serta kelarutan (*water solubility index*) flavor bubuk dari daging hasil samping rajungan.

Perlakuan pada penelitian ini yaitu P1 (tanpa penambahan maltodekstrin), P2 (maltodekstrin 5%), P3 (maltodekstrin 10%) dan P4 (maltodekstrin 15%) setiap perlakuan diulang lima kali. Parameter utama adalah nilai hedonik dan kelarutan (WSI), sedangkan parameter pendukungnya adalah kadar protein, kadar air dan rendemen. Data WSI, rendemen, kadar air dan kadar protein dianalisis menggunakan Anova (*Analysis of Variance*) dan dilanjutkan Uji Duncan, untuk data nilai hedonik dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap kelarutan (WSI), rendemen, kadar air dan kadar protein flavor bubuk dari daging hasil samping rajungan ($P < 0,05$). Hasil analisis nilai hedonik menunjukkan bahwa parameter warna dan tekstur memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$), sedangkan parameter rasa dan aroma tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap flavor bubuk dari daging hasil samping rajungan ($P > 0,05$). Perlakuan P3 (maltodekstrin 10%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kelarutan (WSI) 0,029 g/2ml, nilai hedonik untuk parameter warna 6,56, rasa 6, aroma 6,03, tekstur 5,76, rendemen 7,65%, kadar air 4,51% dan kadar protein 17,03%.

SUMMARY

SUSI SETYORINI. Utilization of Side Results of Crab (*Portunus pelagicus*) as Flavor Powder with Addition of Maltodextrin. Supervisor Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, M.P and Eka Saputra, S.Pi., M.Si

The crab is exported in the form of pasteurized crab meat. This product uses high quality crab meat raw material (excellent), so it will produce second quality crab meat (second grade) as a crab byproduct of 16.67%. The crab by-product meat is used as a powder flavor with the addition of maltodextrin. Maltodextrin is a filler that is able to form the body. This study aims to determine the effect of the addition of maltodextrin on hedonic values (color, taste, aroma, and texture) and the solubility (water solubility index) flavor of the powder from the crab side products.

The treatments in this study were P1 (without the addition of maltodextrin), P2 (maltodextrin 5%), P3 (maltodextrin 10%) and P4 (maltodextrin 15%) each treatment was repeated five times. The main parameters are hedonic and solubility values (WSI), while the supporting parameters are protein content, moisture content and yield. WSI data, yield, water content and protein content were analyzed using Anova (Analysis of Variance) and continued with Duncan Test, for hedonic value data were analyzed using the Kruskal-Wallis test.

The results showed that the addition of maltodextrin had an effect on solubility (WSI), yield, moisture content and levels of powdered flavor proteins from crab side products ($P < 0.05$). The results of the hedonic value analysis showed that the color and texture parameters had a significant effect ($P < 0.05$), while the taste and aroma parameters did not have a significant effect on the powder flavor of the crab side products ($P > 0.05$). P3 treatment (10% maltodextrin) is the best treatment with solubility value (WSI) 0.029 g/2ml, hedonic value for color parameters 6.56, taste 6, aroma 6.03, texture 5.76, yield 7.65% , water content of 4.51% and protein content of 17.03%.