

RINGKASAN

RUSSANDY DWI PURNOMO. Pemanfaatan Air Rebusan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Dekstrin. Dosen Pembimbing Heru Pramono dan Adriana Monica Sahidu.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah salah satu komoditas perikanan yang saat ini banyak diminati di pasar internasional. Negara utama tujuan ekspor yaitu Singapura, Jepang, Belanda dan Amerika. Penambahan dekstrin pada pembuatan serbuk *flavor* diharapkan dapat meningkatkan nilai karakteristik serbuk *flavor* yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dekstrin terhadap nilai hedonik (penampakan, warna, rasa, dan aroma) serta mengetahui pengaruh penambahan dekstrin terhadap nilai kelarutan serbuk *flavor* dari air rebusan rajungan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai rancangan percobaan.

Penelitian ini menggunakan empat perlakuan dengan lima kali ulangan. Parameter penelitian ini adalah analisis hedonik, analisis kelarutan, analisis kadar air, dan analisis kadar protein. Data analisis fisik dan kimia dianalisis menggunakan Analysis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan menggunakan uji Duncan, sedangkan data analisis hedonik dianalisis menggunakan analisis Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan perbedaan dekstrin yang ditambahkan berpengaruh terhadap nilai hedonik, kelarutan, kadar protein dan kadar air ($P < 0,05$). Hasil uji hedonik (kenampakan, aroma, rasa, dan warna) terbesar pada perlakuan P2 (dekstrin 2,5%) yaitu sebesar 6,77, 6,50, 6,09, dan 6,61. Uji kadar air dan uji kelarutan nilai terbaik pada perlakuan P4 (dekstrin 7,5%) yaitu 14,59 dan 94,48. Uji protein serbuk *flavour* nilai terbaik pada perlakuan P2 (dekstrin 2,5%) yaitu sebesar 1,40. Penelitian lanjutan mengenai *flavor* dari air rebusan rajungan dengan penambahan dekstrin perlu dilakukan tentang pengemasan dan lama penyimpanan untuk bubuk *flavor* yang sudah jadi.

Kata kunci : Rajungan (*Portunus pelagicus*), *flavor*, dekstrin

SUMMARY

RUSSANDY DWI PURNOMO. Utilization of Blue Swimming Crab Water Boiled as Flavoring Powder with Dextrin Added. Advisor Lecturer Heru Pramono and Adriana Monica Sahidu.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) is one of the fisheries commodities that are currently great demand in the international market. The main export destination countries are Singapore, Japan, the Netherlands and America. The addition of dextrin in the manufacture of flavor powder is expected to increase the value of the flavor powder produced. This study aims to determine the effect on the addition of dextrin to the hedonic value (appearance, color, taste, and aroma), and to know the effect on the addition of dextrin to the solubility value of flavored powder from the blue swimming crab water boiled. This study used the Completely Randomized Design (RAL) method as the experimental design.

This study used four treatments with five replace. The parameters of this study were hedonic analysis, solubility analysis, water content analysis, and protein content analysis. Physical and chemical analysis data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and continued using Duncan test, while the hedonic analysis data was analyzed using Kruskal-Wallis analysis.

The results showed the difference of dextrin added have an effect on the hedonic value, solubility, protein value and water content ($P < 0,05$). The largest test results of hedonic (appearance, flavour, taste, and color) results in P2 treatment of 6.77, 6.50, 6.09, and 6.61. Water content test and the best value of powder flavor solubility test on P4 treatment were 14.59 and 94.48. The best value of protein test on P2 treatment was 1.40. Further research on the flavor of blue swimming crab water boiled with the addition of dextrin needs about packaging and storage time for the finished flavor powder.

Key words : Blue Swimming Crab (*Portunus pelagicus*), *flavor*, deksxtrin

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pemanfaatan Air Rebusan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Dekstrin”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi S1 Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya,

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga,
2. Bapak Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech., Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes., dan Bapak Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam proses penelitian dan penulisan skripsi hingga selesai,
3. Ibu Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si., Bapak Dr. Ahmad Shofy Mubarak, S.Pi., M.Si., dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si., selaku dosen penguji pada Ujian Skripsi.
4. Dr. Kismiyati, Ir., M.Si. selaku dosen wali yang telah memberikan ilmu, motivasi, dan arahan selama masa perkuliahan,
5. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga,
6. Orang tua, kakak dan adik tercinta yang mencurahkan kasih sayang, doa, memberikan semangat, ilmu, dan pengorbanan yang tidak terukur dan tidak ternilai,
7. Sisilia, Nico, Wulan, Rindi, Alfin, Arry, Sera, Bintang, Nadhif dan Rekan-rekan Teknologi Industri Hasil Perikanan (TIHP) angkatan 2014 atas semangat, doa, dukungan, saran, serta bantuan selama proses penelitian yang telah diberikan,
8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian serta penulisan skripsi yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Surabaya, Oktober 2018

Penulis