

RINGKASAN

MILA AYUKUSUMA ERMAWATI. Pengaruh Penambahan Tepung Jagung terhadap Karakteristik Kimia *Flavor* Pasta Kerang Hijau. Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Kerang hijau merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang memiliki nilai ekspor tinggi. Tingginya kegiatan ekspor produk kerang akan berdampak terhadap lingkungan karena limbah cangkang yang dihasilkan. Pemanfaatan limbah cangkang kerang merupakan solusi untuk mengatasi pencemaran lingkungan dan dapat berupa diversifikasi produk makanan yang dapat dijadikan bahan baku perisa makanan. Pembuatan perisa makanan atau *flavor* alami dibutuhkan *emulsifier*. Salah satu bahan yang dapat dijadikan *emulsifier* yaitu tepung jagung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung terhadap karakteristik kimia *flavor* pasta kerang hijau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan konsentrasi tepung jagung 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, dan 10% dengan 4 kali ulangan. Kandungan protein dan lemak merupakan komponen utama dari pembuatan *flavor*. Parameter utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah pasta *flavor* dengan *emulsifier* memiliki kadar proksimat (protein, kadar air, dan kadar lemak) dan parameter penunjang adalah rendemen, kadar VRS, daya larut air, dan kadar pH. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan gelatin berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai karakteristik kimia protein, lemak, kadar air, rendemen, daya larut air, VRS, dan pH. *Flavor* pasta dengan konsentrasi 10% memiliki kadar protein, lemak, kadar air, nilai rendemen, daya larut air, dan nilai VRS yang baik.

Kata kunci : karakteristik kimia, tepung jagung, perisa pasta kerang hijau

SUMMARY

MILA AYUKUSUMA ERMAWATI. Effect of Addition of Cornstarch To Chemical Characteristics of Green Shell Paste Flavor. Supervisor Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. and Eka Saputra, S.Pi., M.Sc.

Green mussels is one of Indonesia's fisheries commodities that has a high export value. The high export activity of shellfish products will have an impact on the environment due to shell waste produced. Utilization of shell shell waste is a solution to overcome environmental pollution and can be in the form of diversification of food products that can be used as raw materials for food flavorings. Making a food flavor or natural flavor requires an emulsifier. One ingredient that can be used as an emulsifier is cornstarch. The purpose of this study was to determine the effect of adding cornstarch to the chemical characteristics of the green mussel paste flavor. This study used a Completely Randomized Design (CRD) consisting of 5 treatments with cornstarch concentration of 0%, 2.5%, 5%, 7.5%, and 10% with 4 replications. Protein and fat content are the main components of making flavors. The main parameters used in this study are flavor paste with emulsifier having proximate levels (protein, water content, and fat content) and supporting parameters are yield, VRS levels, water solubility, and pH levels. The results of this study indicate that the addition of gelatin has a significant effect ($P < 0.05$) on the chemical characteristics of protein, fat, water content, yield, water solubility, VRS, and pH. Pasta flavor with a concentration of 10% has good levels of protein, fat, water content, yield value, water solubility, and VRS.

Keywords: chemical characteristics, cornstarch, green mussel paste flavor

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga skripsi yang berjudul Pengaruh Penambahan Tepung Jagung terhadap Karakteristik Kimia *Flavor* Pasta Kerang Hijau dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi persyaratan 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 penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan Skripsi ini. Penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya

Surabaya, 20 Juli 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, penulis ingin 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. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. selaku Dosen Pembimbing Pertama dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Serta, yang telah memberi arahan, bimbingan, saran, dan nasihat dalam penyusunan Skripsi.
3. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P., Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., dan Ibu Ir. Rahayu Kusdarwati, M. Kes. selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan masukan dan saran atas perbaikan Proposal Usulan Penelitian dan Skripsi ini.
4. Kedua orangtua, kakak 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. Teman seperjuangan saya Artha A., Fitri Nur S.N., Tenry Nesya A.H., Rizky F., Ninda Antika P. yang telah memberikan dukungan, motivasi, doa, dan semangat kepada penulis.
7. Sahabat saya Gupta Sanjaya yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
8. Rekan-rekan THP 2016 yang telah memberikan dukungan, terimakasih atas dukungan dan bantuannya.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Skripsi yang tidak dapat penulis tulis satu per Satu.