

## **ABSTRAK**

**Adriyanto Ismail. Penetapan Kadar Air dan Protein pada Produk Kerupuk Udang. Studi kasus balai POM di Gorontalo, dibawah Bimbingan Muh. Tahir, S. TP., M. Si dan Yoyanda Bait, S. TP., M.Si**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan protein kerupuk udang studi kasus Balai POM di Gorontalo. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah metode survei dan eksperimen, sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung dengan kepala seksi dan Karyawan Pengujian Bahan Pangan Berbahaya dan Mikrobiologi Balai POM di Gorontalo dan eksperimen/pengujian PK Air dan Protein di laboratorium Bahan Pangan Berbahaya dan Mikrobiologi. Hasil yang diperoleh dari kajian ini menunjukkan bahwa kadar air kerupuk udang adalah 7,335% dan kadar protein kerupuk udang 3,6755%. Penetapan kadar air kerupuk udang meliputi: Proses Penggilingan halus dan Pengeringan sedangkan penetapan kadarprotein kerupuk udang meliputi : tahap dekstruksi, tahap destilasi dan tahap titrasi.

**Kata Kunci :** *Kadar Air, Kadar Protein, Kerupuk Udang*