

ABSTRAK

Kristiana Yahya. 2015. Analisis Mutu Dodol Ketan yang Dikemas dengan *Edible Coating* dari Kitosan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Skripsi, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing 1 Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Nikmawatususanti Yusuf S.IK, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu dodol ketan yang dikemas dengan *edible coating* dari kitosan rajungan (*Portunus pelagicus*) selama penyimpanan pada suhu ruang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang menggunakan 2 perlakuan yaitu faktor konsentrasi kitosan yang menggunakan konsentrasi 0% (kontrol), 1%, dan 2%. Faktor lama penyimpanan yaitu 0, 5, 10, dan 15 hari, sehingga rancangan percobaannya menggunakan RAL faktorial 3x4 dengan 2 kali ulangan. Uji yang dilakukan pada setiap perlakuan yakni uji organoleptik, TBA, dan kapang. Hasil penelitian dianalisis secara sidik ragam (ANOVA) kecuali organoleptik yang dianalisis menggunakan uji segitiga untuk melihat perbedaan antar perlakuan. Hasil uji perbedaan segitiga menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi kitosan 2% dapat mempertahankan parameter warna dan tekstur hingga hari ke-15, dan parameter aroma dan rasa diatas penyimpanan hari ke-10. Berdasarkan nilai TBA, pelapisan dengan konsentrasi kitosan 2% dapat mempertahankan mutu dodol hingga hari ke-15, sedangkan tanpa pelapisan kitosan sampai penyimpanan hari ke-10. Berdasarkan uji kapang, pelapisan kitosan 2% lebih dapat mempertahankan mutu dodol hingga 10 hari sedangkan perlakuan kitosan 0% dan 1% hanya sampai pada penyimpanan hari ke- 5.

Kata kunci: Dodol ketan, edible coating, dan kitosan rajungan.