LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH KEMASAN BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI STIK RUMPUT LAUT Kappaphycus alvarezii FORTIFIKASI TEPUNG UDANG REBON (Mysis sp.) PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG

SKRIPSI

OLEH DEWANTIKA LASARUDIN NIM 632411033

Telah Diperiksa Dan Disetujui Untuk Diuji:

Pembimbing I

Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si

NIP. 19740521 200212 2 002

Rembimbing II

Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si NIP.198405142008122003

Mengetahui

Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH KEMASAN BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI STIK RUMPUT LAUT Kappaphycus alvarezii FORTIFIKASI TEPUNG UDANG REBON (Mysis sp.) PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG

SKRIPSI

OLEH DEWANTIKA LASARUDIN NIM 632411033

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Hari/Tanggal : Senin, 25 Juli 2016

Waktu: 10.00 Wita

Penguji :

- Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si NIP, 197405212002122002
- Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si NIP. 198405142008122003
- Lukman Mile, S.Pi, M.Si NIP. 198212042009121004
- Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si NIP. 197702082005012004

Mengetahui Dekan Fakultas Perikapan dan Ilmu Kelautan

TAS Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si

ABSTRAK

Dewantika Lasarudin. 632411033. Pengaruh Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis* sp.) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. Skripsi, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kemasan berbeda pada produk stik rumput laut K.alvarezii fortifikasi tepung udang rebon (Mysis sp.). Faktor perlakuan adalah penggunaan kemasan polipropilen dan polietilen dengan lama penyimpanan 6 minggu. Analisis data yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktoria. Faktor A perlakuan terdiri dari A1 (kemasan polipropilen) dan faktor A2 (kemasan polietilen) dan faktor B lama penyimpanan terdiri dari faktor B1 (0 hari), faktor B2 (14 hari), faktor B3 (28 hari) dan faktor B4 (42 hari). Stik rumput laut Kappaphycus alvarezii fortifikasi udang rebon (Mysis sp.) dikemas dengan menggunakan kemasan polietilen dan polipropilen disimpan pada suhu ruang selama 6 minggu dan dilakukan pengujian organoleptik dan kimiawi pada hari ke 0, 14 hari, 28 hari, dan hari ke 42. Hasil menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik organoleptik (kenampakan, aroma, rasa dan tekstur), dan kimia (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) selama penyimpanan suhu ruang pada 0 hari, 14 hari, 28 hari, dan 42 hari. Penggunaan kemasan polipropilen mampu mempertahankan mutu stik selama penyimpanan 14 hari (2 minggu) dengan kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, warna kekuningan agak pucat, aroma udang dan rumput laut kurang; rasa udang dan rumput laut kurang serta tekstur cukup kering dan renyah, sedangkan kemasan polietilen tidak mampu mempertahankan stik hingga hari ke 14. Stik rumput laut K.alvarezii fortifikasi udang rebon (Mysis sp.) yang disimpan pada kemasan polipropilen dan polietilen selama penyimpanan 6 minggu kadar air, kadar lemak dan kadar karbohidrat pada stik mengalami peningkatan, sedangkan kadar abu,dan kadar protein pada stik yang dikemas dengan polipropilen dan polietilen selama penyimpanan 6 minggu mengalami penurunan.

Kata kunci: Polipropilen, polietilen, stik, organoleptik, kimia, lama penyimpanan.

ABSTRACT

Dewantika Lasarudin. 632411033. The Effect of Different Packaging toward Organoleptic and Chemical Quality of Sea Weeds (Kappaphycus alvarezii) Sticks-Fortification of Rebon Flour (Mysis sp.) at Room Temperature Storage. Skripsi, Department of Fishery Product Technology, Faculty of Fisheries and Marine Sciences. Principal supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si and Co-supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

The research aims at understanding the effect of packaging toward organoleptic and chemical quality of sea weeds (Kappaphycus alvarezii) sticks- fortification of rebon flour (Mysis sp.). The treatment factor is using polypropylene and polyethylene packaging for 6 weeks storage duration. The data analysis used is completed by randomized factorial design. Treatment of factor A consists of A1 (polypropylene packaging) and factor A2 (polyethylene packaging) and factor B with storage duration consists of factor B1 (0 day), factor B2 (14 days), factor B3 (28 days) and factor B4 (42 days). Sea weeds (Kappaphycus alvarezii) sticks fortification of rebon flour (Mysis sp.) is packed with polypropylene and polyethylene packaging and stored at room temperature storage for 6 weeks and is tested the organoleptic and chemical quality on the 0 day, 14th day, 28th day and 42nd. The result shows that there is significant effect toward the organoleptic (appearance, aroma, flavor and texture) and chemical (water content, ash, protein, fat and carbohydrates) during the room temperature storage for 0 day, 14 days, 28 days, and 42 days. The use of polypropylene is able to maintain the quality sea weeds sticks for the storage of 14 days (2 weeks) with criteria as follows; intact appearance, neat, clean, pale yellowish color, shrimp aroma and less sea weeds aroma, fairly dry texture and crunchy, while polyethylene packaging is not able to maintain the sticks until day 14th. Sea weeds (Kappaphycus alvarezii) sticks- fortification of rebon flour (Mysis sp.) which is stored in polypropylene and polyethylene packaging for 6 weeks storage duration have the following characteristics; water content, fat and carbohydrate level of the sticks are increased while ash level and protein level of the sticks which packed in polypropylene and polyethylene packaging for 6 weeks storage are decreased.

Keywords: Polypropylene, polyethylene, sticks, organoleptic, chemistry, storage duration.