



PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP MUTU PADA PENGOLAHAN PRODUK UDANG MANIS DI KAMPUNG NELAYAN SEBRANG

DILA SAFIRA



**TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

IPB University

@Hak cipta milik IPB University



IPB University

— Bogor, Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN

SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu pada Pengolahan Produk Udang Manis di Kampung Nelayan Sebrang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Dila Safira
C34170018

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

IPB University

@Hak cipta milik IPB University



IPB University

— Bogor, Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

DILA SAFIRA. Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu pada Pengolahan Produk Udang Manis di Kampung Nelayan Sebrang. Dibimbing oleh BUSTAMI IBRAHIM dan WAHYU RAMADHAN

Udang manis merupakan produk yang terbuat dari bahan baku udang segar dengan menggunakan jenis udang *Litopenaeus vannamei* dengan menambahkan garam. Jumlah garam yang ditambahkan pada produk olahan udang manis hanya sekedarnya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi garam terbaik untuk pengolahan udang manis yang menghasilkan mutu udang manis terbaik dari mutu kimia dan fisiknya. Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi pembuatan udang manis dengan penambahan garam dengan konsentrasi yang berbeda yaitu kontrol, 10%, 20% dan 30% (b/b) dan dilakukan analisis proksimat, uji warna dan tekstur. Perlakuan penambahan garam 20% merupakan hasil yang terbaik dari analisis proksimat. Hasil uji warna dengan perlakuan 20% dan uji tekstur dengan perlakuan penambahan garam 20% merupakan hasil yang terbaik.

Kata kunci: garam, *litopenaeus vannamei*, udang, pengeringan

ABSTRACT

DILA SAFIRA. Differences in Salt Concentration on Quality in the Processing of Sweet Shrimp Products in Kampung Nelayan Sebrang. Supervised by BUSTAMI IBRAHIM and WAHYU RAMADHAN.

Sweet shrimp is a product made from fresh shrimp raw materials using the *Litopenaeus vannamei* shrimp type by adding salt. The amount of salt added to processed sweet shrimp products is only moderate. This research aims to determine the best salt concentration for processing sweet shrimp which produces the best quality sweet shrimp in terms of chemical and physical quality. The stages carried out in this research include making sweet shrimp by adding salt with different concentrations, control, 10%, 20% and 30% (w/w) of salt and carrying out proximate analysis, color testing and texture. The treatment with the addition of 20% was the best result from the proximate analysis. The results of the color test with the addition of 20% and the texture test with the treatment of adding 20% were the best results.

Keywords: drying, *litopenaeus vannamei*, salt, shrimp



©Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PERBEDAAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP MUTU PADA PENGOLAHAN PRODUK UDANG MANIS DI KAMPUNG NELAYAN SEBRANG

DILA SAFIRA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Perairan

**TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr.rer.nat. Asadatun Abdullah, S.Pi., M.S.M., M.Si.
- 2 Prof. Ir. Nurjanah, MS.



Judul Skripsi : Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu pada Pengolahan Produk Udang Manis di Kampung Nelayan Sebrang
Nama : Dila Safira
NIM : C34170018

Disetujui oleh

digitally signed
sign.ipb.ac.id

digitally signed
sign.ipb.ac.id

Pembimbing 1:
Dr. Ir. Bustami Ibrahim, M.Sc

Pembimbing 2:
Dr. Eng. Wahyu Ramadhan, S.Pi., M.Si

Diketahui oleh

digitally signed
sign.ipb.ac.id

Ketua Departemen
Roni Nugraha, S.Si., M.Sc., Ph.D.
NIP 198304212009121003

Tanggal Ujian:
(30 Juli 2024)

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.

IPB University

@Hak cipta milik IPB University



IPB University

— Bogor, Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur kehadirat kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Karakteristik Mutu pada Pengolahan Produk Udang Manis di Kampung Nelayan Sebrang”. Skripsi ini dibuat sebagai persyaratan memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun skripsi ini tidak lepas dari bimbingan serta dukungan moral dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, antara lain kepada:

1. Dr. Ir. Bustami Ibrahim, M.Sc selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan motivasi kepada penulis.
2. Dr. Eng. Wahyu Ramadhan, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan motivasi kepada penulis.
3. Dr.rer.nat. Asadatun Abdullah, S.Pi., M.S.M., M.Si selaku dosen pengaji.
4. Prof. Dr. Ir. Nurjanah, MS selaku gugus kendali mutu atas segala bimbingan, saran serta arahan yang diberikan kepada penulis.
5. Dr. Roni Nugraha, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku ketua Departemen Teknologi Hasil Perairan yang telah memberi izin penelitian.
6. Ibu Atik dan Ibu Fatma yang telah memberikan izin dan membantu melakukan penelitian kepada penulis.
7. Ibu Ratih dari Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
8. Ibu Indah Kurniasari beserta staff dari BRIN yang telah memberikan izin dan membantu penulis dalam penelitian .
9. Mas Zacky dari Laboratorium Diversifikasi IPB yang telah memberikan izin dan membantu penulis dalam penelitian.
10. Alm. Bapak Maijuarli, Sukirman, Ibu Luna Sari Sinaga selaku orang tua penulis dan Azura Ramadhani selaku adik perempuan penulis atas segala dukungan moril, materil, dan doa yang selalu diberikan kepada penulis.
11. Teman-teman THP yang telah banyak membantu penelitian dan bersama-sama perkuliahan.
12. Ucapan terima kasih kepada Fachru Rozi Harahap, Elsi Syafira dan Bella Belya yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun atas skripsi ini. semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang membaca dan membutuhkan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Dila Safira

IPB University

@Hak cipta milik IPB University



IPB University

— Bogor, Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Bahan dan Alat	3
2.3 Prosedur Penelitian	3
2.4 Prosedur Analisis	6
2.5 Analisis Data	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Karakteristik Kimia Udang Manis	10
3.2 Proses Penurunan Berat Produk Udang Manis	13
3.3 Derajat Putih	14
3.4 Analisis Tekstur	15
IV SIMPULAN DAN SARAN	16
4.1 Simpulan	16
4.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	20
RIWAYAT HIDUP	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis proksimat udang manis	10
2	Hasil analisis tekstur udang manis	15

DAFTAR GAMBAR

1	Udang putih (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	4
2	Diagram alir pembuatan udang manis	6
3	Grafik proses pengeringan udang manis dengan perlakuan	13
4	Hasil derajat putih udang manis	14

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil uji duncan analisis proksimat udang manis	21
2	Grafik pengukuran tekstur produk udang manis	21
3	Pengecekan warna produk udang manis	21
4	Tabel hasil analisis proksimat udang manis	22
5	Hasil uji lanjut Duncan proksimat udang manis	22
6	Tabel hasil analisis warna udang manis	23
7	Hasil uji lanjut Duncan whiteness udang manis	23
8	Tabel hasil analisis tekstur udang manis	23
9	Data penurunan berat udang manis	24