

**SYARAT MUTU DAN KEAMANAN PANGAN KERUPUK  
DI KOTA TANJUNGPINANG**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG**

**2022**

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

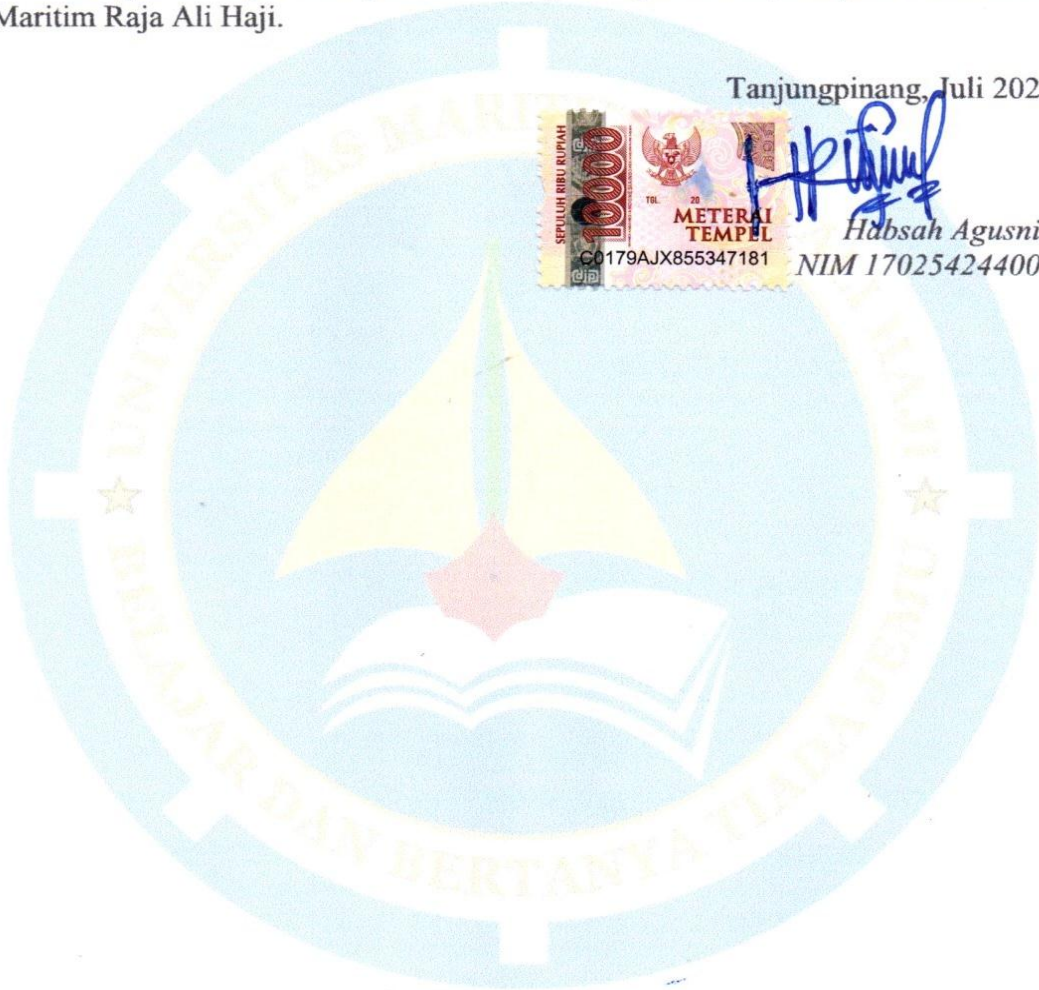
Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul *Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk di Kota Tanjungpinang* adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Juli 2022



*Habsah Agusnia*  
NIM 170254244005





© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2022  
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 Universitas Maritim Raja Ali Haji.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.*






## LEMBAR PENGESAHAN


Judul Skripsi : Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk di Kota  
Tanjungpinang  
Nama : Habsah Agusnia  
NIM : 170254244005  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

**Ketua Pembimbing**

**Anggota Pembimbing**

  
**R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**  
NIDN 1031038502

  
**Jumsurizal, S.Pi, M.Si**  
NIDN 0016108904

Mengetahui

**Dekan**

**Ketua Program Studi**

  
**Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si**  
NIP 197107141998022001

  
**Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si**  
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian: 19 April 2022

Tanggal Lulus: 05 - 08 - 22

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Midai pada tanggal 14 Agustus 1999 dari Bapak Usman dan Ibu Aniar. Penulis adalah anak dari dua bersaudara. Pada tahun 2011 penulis menyelesaikan pendidikan formal di SDN 007 Ranai Darat, kemudian menempuh kembali pendidikan di SMPN 01 Natuna selesai pendidikan di tahun 2014, penulis kembali melanjutkan pendidikan di sekolah menengah atas di SMAN 2 Bunguran Timur dan selesai pendidikan tahun 2017. Di tahun yang sama penulis juga dinyatakan lulus di Universitas Maritim Raja Ali Haji melalui jalur SNMPTN pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan.

Penulis pernah melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) disalah satu UMKM di Kabupaten Natuna dan penulis pernah melaksanakan mini riset dengan judul “Efek Penambahan Ekstrak Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Pada Pembuatan Es Batu Terhadap Kemunduran Mutu Kerang Lokan (*Geloina Erosa*)”. Hal ini merupakan syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penulis menuntaskan skripsi dengan judul Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk di Kota Tanjungpinang.

## PRAKATA

Syukur Alhamdulillah atas kehadiran Allah subhanahu wa ta'ala yang sudah mencururkan rahmat dan hidayah-Nya maka dari itu penulis bisa menyempurnakan skripsi dengan judul “Persyaratan Mutu dan Keamanan Kerupuk di Kota Tanjungpinang” tepat pada waktunya. Karya ilmiah ini dibuat untuk syarat mendapatkan gelar strata satu pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Selama penyusunan skripsi, penulis banyak memperoleh dukungan dari banyak pihak. Terima kasih penulis haturkan kepada pihak yang sudah terlibat saat penyusunan skripsi ini, terutama kepada:

1. Orang tua yang terkasih, Ayah Usman, Ibu Aniar, acuan Dayang Subarkis, adik Aisah Agustina serta orang terdekat saya yaitu Hanafi yang telah memberikan saya semangat dan dukungan yang begitu luar biasa dalam perjalanan skripsi saya ini.
2. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si dan Bapak Jumsurizal, S.Pi, M.Si sebagai dosen pembimbing yang sudah memberikan masukan, saran, serta membimbing saat menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si, Bapak Azwin Apriadi, S.Pi, M.Si, dan Ibu Lily Viruly, S.PT, M.Si sebagai dosen penguji yang sudah memberikan saya masukan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Azwin Apriadi, S.Pi, M.Si sebagai penasehat akademik yang memberi semangat dan arahan pada pengerjaan skripsi.
5. Kepada semua teman angkatan 2017 Teknologi Hasil Perikanan yang tidak bisa saya sebut satu persatu yang telah banyak membantu dan menemani dalam keadaan suka maupun duka menyelesaikan skripsi ini.

Besar harapan penulis terhadap karya ilmiah yang dibuat bisa bermanfaat bagi para pembaca, terutama untuk mahasiswa.

Tanjungpinang, Juli 2022

*Habsah Agusnia*

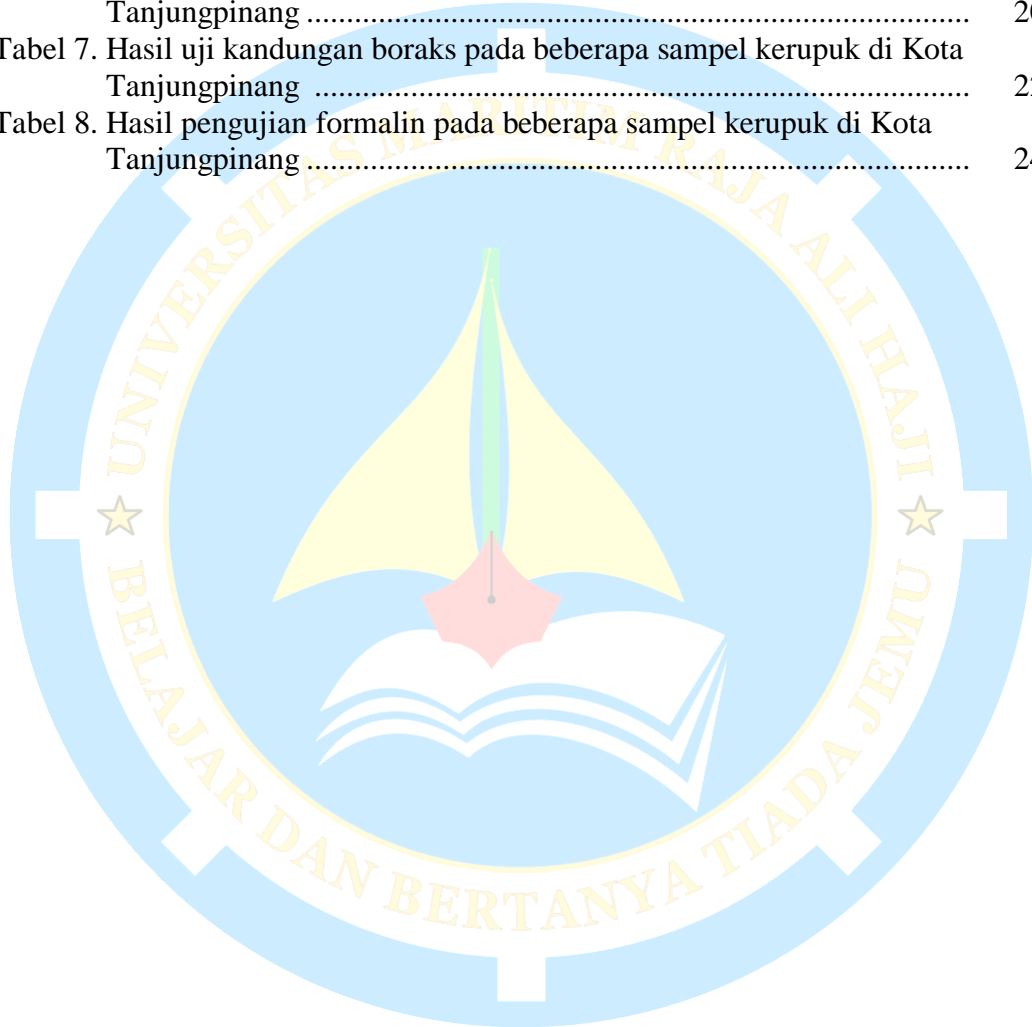
## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Kerupuk.....	3
2.2. Keamanan Pangan.....	4
2.3. Bahan Tambahan Pangan.....	5
2.4. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang Dilarang.....	7
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.3. Alur Proses Penelitian Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk.....	12
3.3.1. Uji Mutu.....	12
3.3.2. Kandungan Boraks.....	14
3.3.3. Kandungan Formalin.....	14
3.4. Analisis Data.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1. Karakteristik Umum Penelitian.....	16
4.1.1. Karakteristik Sampel 1.....	16
4.1.2. Karakteristik Sampel 2.....	16
4.1.3. Karakteristik Sampel 3.....	16
4.1.4. Karakteristik Sampel 4.....	16
4.1.5. Karakteristik Sampel 5.....	17
4.2. Uji Mutu Kerupuk.....	17
4.3. Uji Keamanan Pangan.....	22
4.2.1. Uji Kandungan Boraks pada Kerupuk.....	22
4.2.2. Uji Kandungan Formalin pada Kerupuk.....	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	35



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat mutu dan keamanan kerupuk .....	4
Tabel 2. Alat yang digunakan dalam penelitian.....	10
Tabel 3. Bahan yang digunakan dalam penelitian. ....	11
Tabel 4. Uji kadar air pada beberapa sampel kerupuk di Kota Tanjungpinang. ....	17
Tabel 5. Uji kadar abu tak larut asam pada beberapa sampel kerupuk di kota Tanjungpinang .....	19
Tabel 6. Uji kadar protein pada beberapa sampel kerupuk di Kota Tanjungpinang .....	20
Tabel 7. Hasil uji kandungan boraks pada beberapa sampel kerupuk di Kota Tanjungpinang .....	22
Tabel 8. Hasil pengujian formalin pada beberapa sampel kerupuk di Kota Tanjungpinang .....	24



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta lokasi pengambilan sampel di wilayah Kota Tanjungpinang	10
Gambar 2. Diagram alir penelitian syarat mutu dan keamanan pangan kerupuk .....	12
Gambar 3. (a) Hasil uji boraks pada sampel kerupuk di beberapa Kota Tanjungpinang; (b) Sumber: Yuliantini dan Rahmawati, 2019; (c) Kontrol positif dan dan negatif boraks .....	23
Gambar 4. (a) Hasil uji formalin pada sampel kerupuk di beberapa Kota Tanjungpinang; (b) Sumber: Rifai dan Maliza, 2021; (c) Kontrol positif dan negatif formalin ..	25



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil uji kadar air .....	35
Lampiran 2. Hasil uji kadar protein .....	36
Lampiran 3. Perhitungan pembuatan larutan $\text{KMnO}_4$ 0,1 N.....	37
Lampiran 4. Dokumentasi tempat pengolahan kerupuk .....	38
Lampiran 5. Dokumentasi kerupuk.....	39
Lampiran 6. Dokumentasi pengujian kandungan boraks .....	40
Lampiran 7. Dokumentasi pengujian kandungan formalin.....	41

