

RINGKASAN

HABSAH AGUSNIA. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk di Kota Tanjungpinang. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PUTRI dan JUMSURIZAL.

Tanjungpinang memiliki beragam potensi pada bidang kelautan dan perikanan. Pengolahan kerupuk menjadi salah satu pengolahan hasil perikanan yang diminati masyarakat. Selain gizi, keamanan pangan juga menjadi hal yang perlu diperhatikan pada makanan. Keamanan pangan menjadi upaya dalam pencegahan cemaran kimia yang dapat berakibat pada kesehatan tubuh dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, penanganan makanan yang tidak sehat dapat berkontribusi terhadap penularan penyakit. Bahan Tambahan Pangan (BTP) ialah aspek yang perlu dicermati pada keamanan pangan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui syarat mutu dan keamanan pangan terhadap kelayakan beberapa produk kerupuk yang ada di Kota Tanjungpinang sebagai makanan olahan masyarakat. Analisis data yang digunakan yaitu RAL untuk pengujian kadar abu tak larut asam, kadar air dan kadar protein. Pengujian boraks dan formalin menggunakan metode deskriptif. Tahapan penelitian terbagi dua tahap, yang pertama pengambilan sampel, tahap kedua yaitu uji mutu dan keamanan pangan pada sampel kerupuk. Hasil yang didapat pada pengambilan sampel yaitu 5 sampel kerupuk. Uji mutu seperti uji kadar air memiliki nilai 9,23%-12,47%, untuk uji kadar abu tak larut dalam asam dengan nilai <0,02%-0,09%, dan untuk uji kadar protein dengan nilai 3,62%-10,06%. Untuk pengujian boraks hanya sampel S2 yang mengandung boraks. Sedangkan uji formalin dari kelima sampel tidak ada terdapat formalin.

Kata kunci: Boraks, Formalin, Kadar air, Kerupuk, Protein

SUMMARY

HABSAH AGUSNIA. Quality And Safety Requirements of Crackers in Tanjungpinang City. Supervised by R. MARWITA SARI PUTRI and JUMSURIZAL.

Tanjungpinang has various potentials in the marine and fisheries sector. Cracker processing is one of the processing of fishery products that people are interested in. In addition to nutrition, food safety is also something that needs to be considered in food. Food safety is an effort to prevent chemical contamination that can result in body health with the aim of meeting daily needs, handling unhealthy food can contribute to disease transmission. Food Additives (BTP) is an aspect that needs to be considered in food safety. The purpose of this study was to determine the quality and food safety requirements for the feasibility of several cracker products in Tanjungpinang City as processed food for the community. Analysis of the data used is RAL for testing acid insoluble ash content, water content and protein content. Borax and formalin testing used a descriptive method. The research stage was divided into two stages, the first stage was sampling, the second stage was quality and food safety tests on cracker samples. The results obtained in sampling are 5 samples of crackers. Quality test such as the water content test have a value of 9.23%-12.47%, for the acid insoluble ash content test with a value of <0.02%-0.09%, and for the protein content test with a value of 3.62%- 10.06%. For the borax test, only sample S2 contains borax. While the formalin test of the five samples did not contain formalin.

Keywords: Borax, Chips, Formaldehyde, Protein, Water Content

