

RINGKASAN

WAWAN HANDURA. Analisis Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Produk Kerupuk Ikan di Pulau Tiga Kabupaten Natuna. Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY dan JUMSURIZAL

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan tersebut dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia jika terpapar cemaran tersebut serta menjamin produk tersebut aman pada saat di konsumsi oleh konsumen. Kerupuk ikan merupakan jenis produk makanan kering yang dibuat dari tepung pati dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengidentifikasi keamanan pangan kerupuk ikan yang diproduksi di Pulau Tiga, Kabupaten Natuna melalui beberapa pengujian, serta melihat kandungan gizi kerupuk ikan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember-Januari 2022-2023 di Laboratorium Marine *Chemistry*, Universitas Maritim Raja Ali Haji, sedangkan pengujian proksimat dilaksanakan di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech, Indonesia. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan. Hasil dari penelitian ini yaitu; perlakuan terbaik terdapat pada sampel L1 (Protein 15,53%, Abu 3,14%, Lemak 0,26%, Air 11,51%). Dari 5 sampel hanya satu pengujian yang telah memenuhi standart SNI yaitu Protein, sedangkan untuk kadar air, abu, dan lemak masih belum memenuhi standart SNI. Untuk keamanan pangan perlakuan terbaik terdapat pada kandungan boraks terendah yaitu sampel L5 dengan nilai 1,4.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Kerupuk Ikan, Kandungan Gizi

SUMMARY

WAWAN HANDURA. Analysis of Nutritional Content and Food Safety of Fish Cracker Products in Island Three, Natuna Regency. Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and JUMSURIZAL

Food safety is the condition and efforts needed to prevent the food from possible biological, chemical and other contaminants that can interfere with, harm and endanger human health if exposed to these contaminants and guarantee that the product is safe when consumed by consumers. Fish cracker is a type of dry food product made from starch and fish meat with the addition of other permitted ingredients and food additives. The purpose of this research is to identify the food safety of fish crackers produced in Tiga Island, Natuna Regency through several tests, as well as to look at the nutritional content of fish crackers. This research was conducted in December-January 2022-2023 at the Marine Chemistry Laboratory, Raja Ali Haji Maritime University, while proximate testing was carried out at the Saraswanti Indo Genetech Laboratory, Indonesia. This study used a completely randomized design with 5 treatments. The results of this study are; the best treatment was found in the L1 sample (15.53% protein, 3.14% ash, 0.26% fat, 11.51% water). Of the 5 samples, only one test met the SNI standard, namely protein, while the water, ash and fat content did not meet the SNI standard. For food safety, the best treatment was the lowest borax content, namely sample L5 with a value of 1.4.

Keywords: Food Safety, Fish Crackers, Nutritional Content

