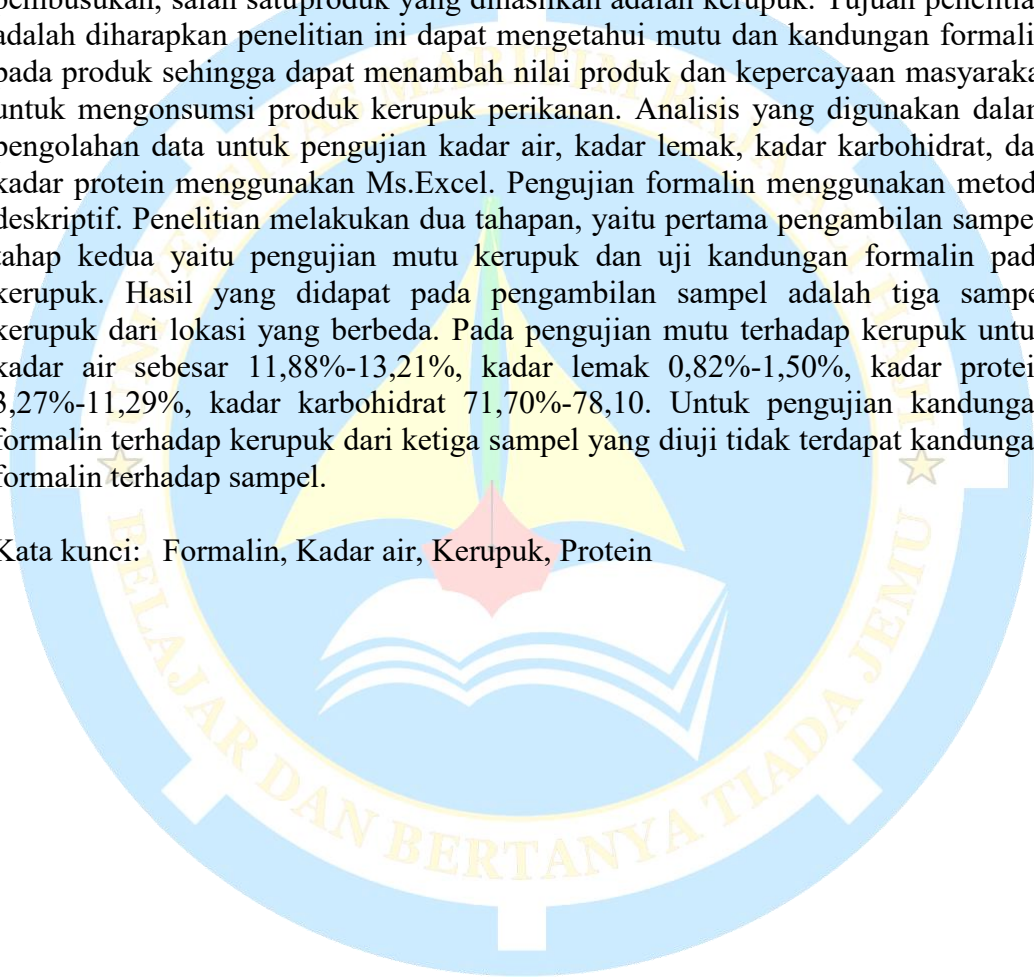


## RINGKASAN

VENNY THRESYA NABABAN. Analisis Mutu Kerupuk di Kecamatan Sagulung Kota Batam. Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY. Dan R. MARWITA SARI PUTRI.

Kota Batam merupakan salah satu kota yang terletak di wilayah strategis, dikarenakan letak Kota Batam berada perbatasan dengan negara tetangga. Jenis komoditi di Kota Batam pada tahun 2020 pada Produksi Perikanan Tangkap mencapai 38.394 ton dan Perikanan Budidaya mencapai 7.234 ton. Banyak masyarakat mengolah produk perikanan dikarenakan cepatnya mengalami pembusukan, salah satu produk yang dihasilkan adalah kerupuk. Tujuan penelitian adalah diharapkan penelitian ini dapat mengetahui mutu dan kandungan formalin pada produk sehingga dapat menambah nilai produk dan kepercayaan masyarakat untuk mengonsumsi produk kerupuk perikanan. Analisis yang digunakan dalam pengolahan data untuk pengujian kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar protein menggunakan Ms.Excel. Pengujian formalin menggunakan metode deskriptif. Penelitian melakukan dua tahapan, yaitu pertama pengambilan sampel, tahap kedua yaitu pengujian mutu kerupuk dan uji kandungan formalin pada kerupuk. Hasil yang didapat pada pengambilan sampel adalah tiga sampel kerupuk dari lokasi yang berbeda. Pada pengujian mutu terhadap kerupuk untuk kadar air sebesar 11,88%-13,21%, kadar lemak 0,82%-1,50%, kadar protein 3,27%-11,29%, kadar karbohidrat 71,70%-78,10. Untuk pengujian kandungan formalin terhadap kerupuk dari ketiga sampel yang diuji tidak terdapat kandungan formalin terhadap sampel.

Kata kunci: Formalin, Kadar air, Kerupuk, Protein



## SUMMARY

VENNY THRESYA NABABAN. Quality Analysis of Chips in Sagulung District Batam City Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and R. MARWITA SARI PUTRI.

Batam City is one of the cities which is located in a strategic area, because the location of Batam City is on the border with neighboring countries. Commodity types in Batam City in 2020 in capture fisheries production reached 38,394 tons and aquaculture reached 7,234 tons . Many people process fishery products because they experience rapid decay, one of the products produced is chips. The purpose of the research is that it is hoped that this research can determine the quality and formaldehyde content of the product so that it can add product value and public trust to consume fishery chips products Data analysis used was RAL for testing water content, fat content, carbohydrate content, and protein content. The formalin test uses a descriptive method. The research carried out two stages, namely the first sampling, the second stage, testing the quality of the chips and testing the formaldehyde content in the chips. The results obtained in sampling were three samples of chips from different locations. In testing the quality of chips for water content of 11.88% -13.21%, fat content 0.82% -1.50%, protein content 3.27% -11.29%, carbohydrate content 71.70% - 78,10. For testing the formalin content of chips, the three samples tested did not contain formalin in the samples.

Keywords: Chips, Formaldehyde, Protein, Water Content

