

## RINGKASAN

YOPAN FEBRIAN. Analisis Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan di Beberapa Kecamatan Teluk Sebong Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY dan SRI NOVALINA A.

Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi dengan sektor perikanan tangkap yang tinggi. Peningkatan pemanfaatan hasil perikanan dilakukan pengolahan berbagai produk, salah satunya kerupuk. Kerupuk adalah makanan yang diolah dengan berbagai tepung beserta bahan-bahan yang dapat meningkatkan kualitas dan gizinya. Kerupuk akan menjadi lebih besar dan kurang padat saat digoreng. Dalam produksinya, produk olahan kerupuk ikan tidak terlepas dari bahan tambahan pangan (BTP) yang dapat disalahgunakan oleh produsen dengan menambahkan bahan tambahan pangan yang dapat membahayakan konsumen kerupuk ikan. Bahan tambahan pangan telah ditetapkan jenis dan jumlah yang bisa ditambahkan pada makanan. Namun, masih banyak terdapat produsen yang menambahkan dengan tidak memperhatikan peraturan yang ada. Sementara itu, konsumsi makanan dengan bahan tambahan pangan yang berbahaya secara terus menerus dapat mengganggu kesehatan manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dan keamanan pangan pada beberapa kerupuk ikan yang terdapat di Kecamatan Teluk Sebong Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. Uji Proksimat dilakukan dengan menggunakan metode SNI 01-2354.2-2006. Pengujian keamanan pangan dilakukan uji kualitatif pada kandungan boraks, kadar formalin, dan Rhodamin B, kemudian dilakukan uji kuantitatif pada sampel yang positif mengandung BTP. Analisis data dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap dengan dua kali pengulangan tiap perlakuan. Hasil uji menunjukkan kerupuk ikan yang diperoleh dari Kecamatan Teluk Sebong memiliki kandungan proksimat berupa protein (13,24%-13,72%), kadar abu (2,57%-2,94%), kadar air (10,27%-13,32%), dan kadar lemak (0,93%-0,24%). Hasil uji keamanan pangan didapatkan sampel Y1 dan Y2 memiliki kandungan boraks dengan nilai masing-masing 0,9 dan 1,05. Penggunaan boraks pada kerupuk dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan kerupuk dengan ketahanan yang lebih lama dan lebih renyah serta memiliki bentuk yang menarik.

Kata kunci: Kandungan Gizi, Keamanan Pangan, Kerupuk Ikan.

## SUMMARY

YOPAN FEBRIAN. Analysis of the Quality and Food Safety of Fish Crackers in Several Teluk Sebong Districts, Bintan Regency, Riau Islands. Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and SRI NOVALINA A.

Riau Islands is one of the provinces with a high capture fisheries sector. Increasing the utilization of fishery products is carried out by processing various products, one of which is crackers. Crackers are foods that are processed with various flours and ingredients that can improve their quality and nutrition. The crackers will become larger and less dense when fried. In its production, processed fish cracker products are inseparable from food additives (BTP) which can be misused by producers by adding food additives that can endanger fish cracker consumers. Food additives have been determined in type and quantity that can be added to food. However, there are still many producers who add it without paying attention to existing regulations. Meanwhile, continuous consumption of food with dangerous food additives can harm human health. This research aims to determine the nutritional content and food safety of several fish crackers found in Teluk Sebong District, Bintan Regency, Riau Islands. The Proximate Test was carried out using the SNI 01-2354.2-2006 method. Food safety testing carried out qualitative tests on borax content, formalin levels and Rhodamine B, then quantitative tests were carried out on samples that were positive for containing BTP. Data analysis was carried out using a completely randomized design with two repetitions for each treatment. The test results showed that fish crackers obtained from Teluk Sebong District had proximate content in the form of protein (13.24%-13.72%), ash content (2.57%-2.94%), water content (10.27%- 13.32%), and fat content (0.93%-0.24%). Food safety test results showed that samples Y1 and Y2 had borax content with values of 0.9 and 1.05 respectively. The use of borax in crackers is done with the aim of producing crackers that last longer, are crunchier and have an attractive shape.

Keywords: Fish Crackers, Food Safety, Nutritional Content