

RINGKASAN

Pengembangan produk *added value* terhadap karakteristik sensori *popcron shrimp* di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur. Helen Diana Putri, NIM B41181986, Tahun 2021, 41 halaman. Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dr. Elly kurniawati, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing) dan Yahya Suhaimi, S.ST. (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, PT. Istana cipta Sembada merupakan industri makanan yang bergerak di pembekuan udang, dan *cut boil* gurita (*octopus*). Untuk bahan baku gurita maupun udang yang tidak masuk dalam kategori ekspor akan tetapi kualitas dan mutu masih bagus maka akan diolah menjadi produk *added value*.

Added value (nilai tambah) yaitu bertambahnya nilai pada suatu bahan karena proses pengolahan. Untuk menambahkan nilai pada suatu produk tersebut maka perlu ditambahkan komponen tambahan seperti tepung tapioca, tepung maizena, telur, dan rempah – rempah lainnya seperti lada, bawang putih, dan bahan lain. Salah satu produk *added value* yaitu produk breaded. Tujuan dari pengembangan produk *added value* yaitu untuk meningkatkan nilai dari produk tersebut serta agar mudah diterima oleh konsumen.

Produk breaded sangat digemari oleh masyarakat luar maupun dalam negeri. Bahan baku untuk pembuatan produk *breaded* ini sangat bervariasi salah satunya produk *breaded* dengan bahan baku udang. Produk *breaded* berbahan dasar udang ada bermacam – macam diantaranya yaitu *ebi furai*, *popcron shrimp*, *nugget* dan masih banyak lagi. Pembuatan produk *breaded* dengan cara melapisi (*coating*) bahan baku dengan bahan *predust*, *batter*, dan *breader*, *Coating* memiliki karakteristik sesuai dengan lapisan terdekat serta efek dari rasa, kenampakan, dan tekstur.

Pada kondisi pandemi *covid'19* produk breaded memiliki peluang yang besar dikarenakan banyak keluarga yang memilih untuk masak sendiri di rumah dibandingkan makanan di luar atau di restoran. Salah satu produk *added value* udang yaitu *popcorn shrimp*. *Popcron shrimp* merupakan produk olahan udang

yang tanpa kepala dan kulit dan dilapisi oleh *batter* dan *breadcrumbs* (tepung roti). Umumnya untuk membuat produk *popcron shrimp* ada empat tahapan yaitu marinasi, penepungan (*predust*), Pencelupan di adonan cair (*batter*), penaburan tepung roti (*breaded crumb*).

Pada pembuatan *popcron shrimp* ini langkah yang paling penting yaitu penepungan (*predust*) karena pada tahapan ini yang menentukan daya ikat *coating* pada *popcron shrimp*. Untuk daya ikat *coating* menggunakan perbedaan formulasi tepung *maizena* untuk melihat formulasi mana yang memiliki daya ikat *coating* paling baik. Dan untuk kerenyahan, dan warna dipengaruhi oleh ada atau tidaknya tepung roti (*breaded crumb*). Pada hasil percobaan, yang memiliki daya lengket yang dan warna yang baik yaitu sampel D dengan komposisi tepung *maizena* 20% dan tepung roti (*breadedcrumb*).