

RINGKASAN

Karakteristik Kerupuk Ikan Lemuru (*sardinella sp.*) dengan Penambahan Pewarna Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Ahmad Jaenuri, NIM B32181795, Tahun 2021, 57 halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.Tp, M.P (Pembimbing).

Ikan lemuru (*Sardinella sp.*) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Sementara bentuk pemanfaatannya masih terbatas untuk industri pengalengan, pindang, ikan asin dan untuk tepung ikan. Pada saat musim timur, hasil tangkapan nelayan melimpah dan terjadi kelebihan produksi serta tidak mendapatkan penanganan sebagaimana mestinya sehingga mengalami kerusakan dan pembusukan.

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan khas Indonesia yang sangat digemari oleh masyarakat di semua golongan terutama kerupuk ikan. Kerupuk ikan terdiri dari beberapa macam seperti kerupuk udang, kerupuk tengiri dan sejenisnya yang biasanya digunakan sebagai makanan selingan maupun variasi dalam lauk pauk. Kerupuk ikan banyak digemari karena harganya yang terjangkau, rasanya yang nikmat dan mudah ditemukan di berbagai daerah.

Buah naga adalah tanaman jenis kaktus yang berasal dari Amerika Tengah, Amerika Selatan dan Meksiko. Buah naga beragam manfaat salah satunya buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang mengandung antosianin pada kulitnya. Menurut Saati (2009) dalam penelitiannya, ekstrak kulit buah naga super merah dengan pelarut air mengandung 1,1 mg/100 ml. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk flavanoid, Antosianin ini mengakibatkan warna merah-ungu yang berfungsi sebagai zat warna alami yang memberikan manfaat sebagai antioksidan bagi tubuh serta dapat mencegah terjadinya aterosklerosis dan penyakit penyumbatan pembuluh darah. Digunakan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami karena manfaat yang bagus serta

untuk mendapatkannya relatif mudah dan murah. Dalam hasil pemaparan tersebut maka dapat mengetahui karakteristik kerupuk ikan lemuru dengan penambahan pewarna kulit buah naga.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah penambahan kulit buah naga pada kerupuk berpengaruh pada sifat fisik dan kimia. Metode yang digunakan untuk penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 formulasi yaitu formulasi A1B1 menggunakan daging ikan lemuru 50 gram, tepung tapioka 150 gram dan 100 ml pewarna, formulasi A1B2 menggunakan daging ikan lemuru 50 gram, 150 gram dan 200 ml pewarna, formulasi A2B1 menggunakan tepung ikan lemuru 50 gram, 150 gram dan 100 ml pewarna dan formulasi A2B2 menggunakan tepung ikan 50 gram, 150 gram tepung tapioka dan pewarna 200 ml.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pewarna kulit buah naga memberikan pengaruh sangat nyata pada aktivitas antioksidan dan kadar air sedangkan pada kadar lemak, protein dan abu tidak berpengaruh. Pada uji sensori menggunakan uji hedonik. Uji hedonik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan ketidaksukaan terhadap sampel produk yang berupa kerupuk ikan lemuru dengan penambahan pewarna kulit buah naga. Panelis diberi lembar penilaian uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan pada produk. Parameter yang diuji meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma. Dengan skala nilai yang digunakan adalah sangat suka (skor 5), suka (skor 4), agak suka (skor 3), tidak suka (skor 2), sangat tidak suka (skor 1).