

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas kesehatan
Skripsi, November 2023
Izmi Yuliana
061191047

**KANDUNGAN GIZI DAN TINGKAT KESUKAAN KERUPUK LEMI RAJUNGAN
(*Portunus Pelagicus*) BERBAHAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG TAPIOKA**

ABSTRAK

Latar Belakang: Lemi merupakan bagian dari rajungan yang umumnya tidak dimanfaatkan dan dikomersilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan pemanfaatan lemi rajungan untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi yaitu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan kerupuk lemi rajungan (*portunus pelagicus*) berbahan tepung mocaf dan tepung tapioka

Metode: *Design* penelitian ini adalah *Experimental Design* dengan perlakuan menggunakan bahan lemi rajungan, tepung tapioka dan tepung mocaf dengan 3 formulasi. Formulasi 1 dengan perbandingan lemi rajungan : tepung tapioka : tepung mocaf = 10% : 20% : 70%, formula 2 dengan perbandingan lemi rajungan : tepung tapioka : tepung mocaf = 20% : 20% : 60%, dan formula 3 dengan perbandingan lemi rajungan : tepung tapioka : tepung mocaf = 30% : 20% : 50%.

Hasil: formulasi 3 menjadi urutan pertama pada uji tingkat kesukaan dengan rata-rata skor 139 (92,8%). formulasi 2 dengan rata-rata 130 (86,9%), yang paling tidak disukai yaitu formula 1 dengan rata-rata 15 (77,2%).

Simpulan: formulasi 3 mendapatkan nilai tertinggi dan memiliki kandungan protein sebanyak 4,39%.

Kata Kunci: lemi rajungan, kerupuk, analisis zat gizi.

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health
Thesis, November 2023
Izmi Yuliana
061191047

**NUTRITIONAL CONTENT AND LEVEL OF PREFERENCE FOR CRACKERS OF
LEMI RAJUNGAN (*Portunus Pelagicus*) MADE FROM MOCAF FLOUR AND
TAPIOCA FLOUR**

ABSTRACT

Background: Lemi is a part of crab that is generally not utilized and commercialized. Therefore, it is necessary to utilize lemi crab to be processed into a product that has a higher economic value, namely as an additional ingredient for making crackers.

Objective: This study aims to determine the nutritional content and level of preference for lemi crab (*portunus pelagicus*) crackers made from mocaf flour and tapioca flour.

Method: The design of this research is Experimental Design with treatment using crab lemi, tapioca flour and mocaf flour with 3 formulations. Formula 1 with a ratio of lemi crab : tapioca flour : mocaf flour = 10% : 20% : 70%, formula 2 with a ratio of lemi crab : tapioca flour : mocaf flour = 20% : 20% : 60%, and formula 3 with a ratio of lemi crab: tapioca flour: mocaf flour = 30% : 20% : 50%.

Results: formulation 3 ranked first in the favorability test with an average score of 139 (92.8%), formulation 2 with an average of 130 (86.9%), the least preferred was formula 1 with an average of 15 (77.2%).

Conclusion: formulation 3 gets the highest score and has a protein content of 4.39%.

Keywords: lemi crab, crackers, nutritional analysis.