

RINGKASAN

Penelitian tentang penghilangan lapisan kapur pada kulit Teripang pasir (*Holothuria scabra*) secara enzimatis telah dilakukan oleh Ir. Suparmi, M.Si. dkk. pada bulan Mei hingga Oktober 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan enzim papain dalam ekstrak daun pepaya dan enzim bromelin dalam ekstrak limbah nenas pada proses penghilangan lapisan kapur pada kulit Teripang Pasir (*Holothuria scabra*), sehingga dihasilkan produk Teripang Pasir kering dengan kualitas terbaik.

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teripang Pasir (*Holothuria scabra*) segar yang diperoleh dari Pantai Cerocok Kabupaten Painan Sumatra Barat dengan berat rata-rata 500gr/ekor. Bahan pembantu adalah air laut, daun pepaya dan limbah nenas. Sedangkan kimia yang diperlukan untuk analisis laboratoris adalah asam sulfat (H_2SO_4), Cu kompleks, indikator PP, NaOH 50%, asam Borax(H_2BO_3), indikator campuran, dan HCl 0,1 M. Sedangkan alat yang digunakan dalam pengolahan teripang kering ini adalah ember, pisau, sikat halus, timbangan, panci perebusan, kompor dan oven.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, yang terdiri dari tiga macam perlakuan, yaitu: perebusan tanpa penambahan senyawa enzim dan sekaligus sebagai kontrol (Eo), perebusan dengan penambahan daun pepaya 7,5% (Ep) dan perebusan dengan penambahan ekstrak limbah nenas (Eb). Setiap satuan percobaan berupa Teripang Pasir kering seberat 20 gr yang dikemas dalam kantong plastik polipropilena. Parameter yang diukur adalah nilai kesukaan konsumen dan mutu organoleptik, yang meliputi karakteristik rupa, tekstur, bau, dan

rasa. Selain itu, dilakukan analisis komposisi kimia pada produk Teripang Pasir kering, yang meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar Kalsium.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak limbah nenas (Eb) menghasilkan Teripang pasir (*Holothuria scabra*) kering dengan nilai rasa, tekstur, dan aroma tertinggi, berbeda sangat nyata dengan hasil perlakuan tanpa penambahan senyawa enzim (Eo), namun tidak berbeda nyata dengan yang dihasilkan oleh penambahan ekstrak daun pepaya (Ep).

Teripang kering yang diberi perlakuan penambahan ekstrak limbah nenas memiliki rasa gurih, aroma yang tidak tengik karena memiliki kadar lemak yang rendah, tekstur yang tidak terlalu keras dan bentuk permukaan yang lebih rata. Teripang kering ini memiliki kadar protein yang lebih tinggi dan kalsium yang lebih rendah dibandingkan dengan hasil kedua perlakuan lainnya.

Proses penghilangan lapisan kapur secara enzimatik dengan cara menambahkan ekstrak limbah nenas 25 % pada air perebusannya menghasilkan Teripang pasir kering yang memiliki kadar air 8,6 %, kadar abu 6,7 %, kadar protein 46,2 %, kadar lemak 2,7 %, dan kadar kalsium 3,6 %.

Oleh karena itu, untuk mengefektifkan penghilangan lapisan kapur pada pengolahan Teripang pasir, disarankan untuk mempergunakan ekstrak limbah nenas 25 % pada proses perebusannya. Selain itu, mengingat Teripang adalah bahan pangan yang berkadar air tinggi dan cepat busuk, maka disarankan untuk menggunakan alat pengering mekanis, agar proses pengeringan dapat berjalan secara efektif karena tidak tergantung pada kondisi alam.