

## ABSTRAK

Melinda, Rafika. 2021. Kualitas Kerupuk dengan Perbandingan Kerang Air Tawar (*Pilsbryoconcha expressa*) dan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) sebagai Materi Kewirausahaan dalam Bentuk *Booklet*. Skripsi, Jurusan Pendidikan Biologi, FKIP Universitas Jambi, Pembimbing (1) Dr. Afreni Hamidah S. Pt, M. Si., (2) Dr. Drs. Jodion Siburian M. Si

**Kata Kunci:** *Booklet*, kerang air tawar (*Pilsbryoconcha expressa*), kerupuk kerang air tawar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kerupuk dengan perbandingan kerang air tawar (*P. expressa*) dan ikan tenggiri (*S. commerson*) dengan membandingkan kadar protein kerupuk dan mengetahui hasil uji organoleptik. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pendidikan Biologi dan Laboratorium Nutrisi Fakultas Peternakan pada bulan September–November 2020.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan yaitu komposisi dengan perbandingan kerang dan ikan P0 kontrol (0% kerang atau 100% ikan tenggiri), P1 (25% kerang+75% ikan tenggiri), P2 (50% kerang+50% ikan tenggiri), P3 (75% kerang+25% ikan tenggiri) dan P4 (100% kerang). Perlakuan diulang sebanyak 5 kali sehingga terdapat 25 unit percobaan. Parameter pengamatan yaitu kadar protein dan hasil uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas kerupuk dengan perbandingan kerang air tawar dan ikan tenggiri berpengaruh nyata dalam pembuatan kerupuk. Komposisi kerang 25%+ikan tenggiri 75% memberikan hasil terbaik pada kandungan protein, yaitu 12,47%. Secara keseluruhan hasil uji organoleptik (rasa, aroma dan kerenyahan) terbaik terdapat pada perlakuan P1, P2 dan P3 diikuti dengan warna terbaik yang terdapat pada P0 dengan warna putih kekuningan.

Berdasarkan hasil penelitian terbaik proses pembuatan kerupuk dan hasil kandungan protein kasar dan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa P1 (25% kerang dan 75% ikan) menghasilkan hasil terbaik.