

PROPORSI BAGIAN TUBUH TERIPANG KASUR
(Stichopus vastus Sluiter)

OLEH

MUHAMMAD RAIHAN



FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2021

PROPORSI BAGIAN TUBUH TERIPANG KASUR (*Stichopus vastus* Sluiter)

Oleh

Muhammad Raihan¹⁾, Mery Sukmiwati²⁾, Rahman Karnila²⁾

Email: mr7156043@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi bagian tubuh teripang kasur (*Stichopus vastus*) yang diperoleh dari Perairan Natuna Kepulauan Riau. Metode penelitian dilakukan secara deskriptif dengan menganalisis jumlah proporsi bagian tubuh teripang kasur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi teripang kasur (*Stichopus vastus* S) terdiri dari 78,6% daging dan kulit, 21,40% isi perut. Rendemen tepung daging dan kulit teripang kasur 84% dan tepung isi perut 49%.

Kata kunci: teripang kasur, proporsi

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

²⁾ Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

PROPORTION OF THE BODY SEA CUCUMBER *Stichopus vastus* Sluiter

By

Muhammad Raihan¹⁾, Mery Sukmiwati²⁾, Rahman Karnila²⁾

Email: mr7156043@gmail.com

Abstract

This study aims to determine the proportion of body parts of mattresses *Stichopus vastus* Sluiter obtained from Natuna Waters of Riau Islands. The research method was carried out descriptively by analyzing the proportion of the body parts of the mattress. The results showed that the proportion of mattress sea cucumbers consisted of 78.6% flesh and skin, 21.40% stomach contents. The yield of meat powder and sea cucumber skin was 84%, and powder contents 49%.

Keywords: *sea cucumber mattress, proportions*

¹⁾ Students of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

²⁾ Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Teripang merupakan hasil laut yang mempunyai nilai ekonomis penting sebagai komoditi ekspor sub sektor perikanan yang cukup potensial. Pemanfaatan teripang di Indonesia sebagai bahan pangan dibedakan dengan produk perikanan lainnya tergolong rendah dan kurang populer disebabkan teripang memiliki nilai estetika yang rendah dilihat dari bentuk fisik teripang yang terkesan menjijikan, namun demikian teripang dapat dijadikan sebagai sumber biofarma potensial dan makanan kesehatan (Karnila R, 2011).

Teripang kasur (*Stichopus vastus* S) ini biasanya ditemukan di perairan tropis yang dangkal pada kedalaman tidak lebih dari 40 meter. Jarang dari spesies ini ditemukan panjangnya hingga 30 cm, dan spesies ini juga ditandai dengan permukaan yang bergelombang cokelat kekuning-kuningan, spesies anggota *Stichopus* hidup di daerah intertidal yang pada siang hari berlindung di bawah permukaan pasir atau batu (Wirawati, 2012).

Teripang kasur merupakan salah satu sumber daya perairan yang belum dimanfaatkan secara optimal, teripang kasur memiliki kandungan protein dan kolagen yang sangat tinggi, selain itu teripang mengandung mineral, mukopolisakarida, glucosaminoglycans, omega-3, 6, dan 9, asam amino, chondroitin, steroid (Jahawar *et al.*, 2002).

Teripang kasur (*Stichopus vastus* S) memiliki potensi untuk bahan baku obat-obatan, dikarenakan pada teripang kasur ini mengandung komponen bioaktif yang cukup potensial, (Sukmiwati, 2011).

Salah satu tujuan penelitian ini untuk memanfaatkan bagian tubuh

teripang yang terdiri dari kulit, daging, jeroan bagian dari tubuh teripang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam bentuk pengolahan hasil perikanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus sampai oktober 2020. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kimia Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau Pekanbaru.

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah teripang kasur didapatkan dari perairan Natuna Kepulauan Riau.

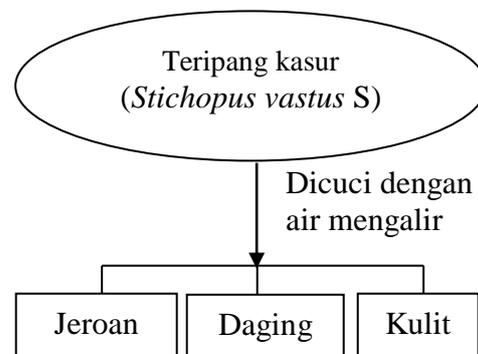
Alat yang digunakan dalam penelitian yaitu menggunakan pisau, nampan, air mengalir.

Metode penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu melakukan preparasi sampel teripang kasur.

Prosedur penelitian

Penelitian ini diawali dengan melakukan preparasi sampel, Sampel Teripang kasur basah dicuci menggunakan air mengalir, lalu dipisahkan daging, kulit, jeroan teripang kasur, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan alir penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teripang kasur (*Stichopus vastus* S) disebut juga dengan teripang kasur mempunyai bentuk tubuh empat persegi panjang, panjang tubuh 190-197 mm ($193,29 \pm 2,58$ mm). Dinding tubuh tebal dan keras. Warna tubuh pada umumnya berwarna cokelat. Kekuning-kuningan. (Sukmiwati, 2011).

Jenis teripang kasur yang digunakan dalam penelitian ini memiliki panjang 12-18 cm, teripang kasur dengan bobot badan 200-500 gram/ekor. sebelum dilakukan pengeringan teripang kasur basah dicuci dengan menggunakan air mengalir, untuk membuang pasir pada teripang kasur dan memisahkan antara daging, jeroan, dan kulit pada teripang kasur. Nilai proporsi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Proporsi teripang kasur

Bagian Tubuh Teripang	Berat (gr)	Presentase (%) Bobot
Berat Utuh	2300	100
Berat Daging dan kulit	1800	78,6
Berat Isi Perut (Jeroan dan Gonad)	497	21,40

Bagian terbesar teripang kasur mencapai 78,6% terdapat pada bagian daging dan kulit, pada bagian isi perut mencapai 21,40% dimana pada bagian isi perut teripang kasur juga terdapat jeroan dan gonad. Nilai proporsi teripang kasur dengan perbandingan 1; 3,64.

Nilai rendemen tepung teripang kasur daging dan kulit mencapai 84%, pada tepung isi perut teripang kasur mencapai 49%. (nadia,2018) menyatakan hal ini diduga karena ukuran sampel yang semakin kecil menyebabkan terjadinya kehilangan

saat proses pengecilan ukuran (penghalusan).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dalam penelitian ini diperoleh proporsi teripang kasur terdiri dari nilai daging 78,6%, nilai isi perut 21,40%. Nilai proporsi teripang kasur terbesar terdapat pada bagian daging teripang kasur. Nilai rendemen tepung teripang kasur daging dan kulit mencapai 84%, pada tepung isi perut teripang kasur mencapai 49%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis menyarankan untuk dapat memperoleh bagian-bagian dari teripang kasur agar dapat menggunakan ukuran yang lebih besar supaya mempermudah dalam menghitung proporsi teripang kasur. Kemudian, ada baiknya peneliti menyarankan agar dapat menggunakan daging teripang kasur sebagai bahan baku produk hasil perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

Jawahar AT, Nagarajan J, Shanmugan SA. 2002. Antimicrobial substances of potential biomedical importance from holothurian species. *Indian Journal of Marine Sciences*. 31(2): 161-164.

Karnila R, 2011. Profil Kandungan Gizi Kulit Teripang (*Holothuria scabra* J.) Laporan penelitian mandiri. Lembaga Penelitian Universitas Riau.

Sukmiwati M. 2011. Keanekaragaman Teripang (*Holothuroidea: Echinodermata*) dan Spesies yang berpotensi sebagai Antioksidan dari Perairan Natuna Kepulauan Riau. (Disertasi). Padang: Universitas Andalas.

Wirawati. 2012. Rarely reported species of indonesia sea cucumbers. *Mars.res.Indonesia* . 1,2012:9 – 23. 37.

Adilla N. 2018. Penggunaan waktu ekstraksi berbeda terhadap aktivitas antioksidan teripang keling (*Holothuria atra*).0101:1-8.