

ABSTRAK

T.A. Tyas Kilulud. 24020219130068. **Karakteristik Terasi Jangkrik (*Gryllus bimaculatus*) Sebagai Diversifikasi Produk Pangan Fermentasi Dengan Berbagai Variasi Kadar Garam.** di bawah bimbingan Siti Nur Jannah dan Arina Tri Lunggani

Peningkatan populasi global telah meningkatkan kebutuhan akan konsumsi protein hewani dan nabati yang berkelanjutan. Serangga seperti jangkrik memiliki potensi sebagai alternatif sumber protein yang kaya nutrisi dan ramah lingkungan dibandingkan ternak konvensional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai gizi terasi jangkrik yang difermentasi dengan variasi konsentrasi garam (NaCl) 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Analisis proksimat dan uji organoleptik dilakukan untuk mengevaluasi nilai gizi dan karakteristik sensori produk. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan signifikan dalam kandungan protein, lemak, dan abu antar kelompok terasi jangkrik. Perlakuan TJ1 dengan kadar garam 5% menunjukkan kadar protein tertinggi (28,798%) dan kadar lemak tertinggi (11,567%). Sementara itu, perlakuan TJ5 dengan kadar garam 25% menunjukkan kadar abu tertinggi (29,602%). Uji organoleptik mengonfirmasi bahwa terasi dengan kadar garam 15% (TJ3) mendapatkan penilaian tertinggi dengan skor 3,56. Pengukuran kadar pH dan Total Plate Count (TPC) bakteri asam laktat menunjukkan variasi besar dalam populasi bakteri antar sampel, menyoroti perbedaan kadar pH pada akhir fermentasi dan jumlah total bakteri asam laktat yang penting untuk menentukan kualitas produk. Kadar pH rata-rata terendah pada hari ke-30 fermentasi ditemukan pada TJ1 (5,7) dan tertinggi pada TJ3 dan TJ5 (5,9), dengan nilai TPC terendah pada TJ5 ($2,2 \times 10^4$ CFU/ml) dan tertinggi pada TJ1 ($2,3 \times 10^5$ CFU/ml). Kesimpulannya, terasi jangkrik dengan variasi konsentrasi garam dapat menjadi alternatif pangan yang bergizi tinggi dan layak konsumsi.

Kata kunci: organoleptik, gizi, proksimat