

RINGKASAN

RICO TEO VANDA DJAMI (21390002) Profil Proksimat Gonad Bulu Babi Yang Dikonsumsi Oleh Masyarakat Pesisir di Desa Raemadia Kabupaten Sabu Raijua. Di bawah Bimbingan Dr. Ir. Welma Pesulima MP sebagai pembimbing I dan Dewi Setiyowati Gadi S.Pi. M.Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Bulu babi (*Sea urchin*) merupakan biota yang termasuk ke dalam kelompok Echinodermata, yang tersebar dari daerah pasang surut hingga ke laut dalam. Bulu babi adalah salah satu biota yang termasuk sebagai penentu kelimpahan dan sebaran tumbuhan di perairan laut yang dangkal. Bulu babi merupakan salah satu jenis komoditas perairan yang gonadnya dimanfaatkan sebagai sumber pangan potensial, baik gonad jantan maupun gonad betina. Gonad bulu babi merupakan makanan yang populer dan mempunyai nilai perdagangan yang sangat layak ekspor. Salah satu faktor yang menentukan kualitas gonad bulu babi adalah warnanya. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis nilai proksimat gonad bulu babi yang dikonsumsi oleh masyarakat Pesisir di Desa Raemadia Kabupaten Sabu Raijua. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Juni 2025 bertempat di Desa Raemadia Sabu Barat untuk pengambilan sampel, dan di Laboratorium Pengawasan Mutu Pangan Politeknik Pertanian Negeri Kupang untuk pengujian kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat. Metode penelitian adalah deskriptif kualitatif, yaitu mendeskripsikan secara keseluruhan penanganan awal, sampai pada proses pemasakkan gonad bulu babi untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan nilai proksimat gonad bulu babi yang dikonsumsi oleh masyarakat pesisir di Desa Raemadia Kabupaten Sabu Raijua yaitu: *Diadema setosum* dan *Tripneustes gratilla*, kadar air (77,40%:77,83%); kadar protein (11,60%:11,80%); kadar lemak (11,69%:7,06%); kadar abu (2,30%:2,87%); kadar karbohidrat (3,01%:0,44%).

Kata kunci : Bulu Babi, Gonad, Diadema Setosum, Tripneustes Gratila

SUMMARY

RICO TEO VANDA DJAMI (21390002) Proximate Profile of Sea Urchin Gonads Consumed by Coastal Community in Raemadia village Regency Under the Guidance of Dr. Ir Welma Pesulima MP as Supervisor I and Dewi Setiyowati GadiS.Pi. M.Si as Supervisor II. Fishery Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang

Sea urchins are biota that belong to the Echinodermata group, which is spread from tidal areas to the deep sea. Sea urchins are one of the biota that determine the abundance and distribution of plants in shallow sea waters, Sea urchins are a type of aquatic commodity whose gonads are used as a potential food source, both male and female gonads. Sea urchin gonads are a popular food and have a high commercial value for export. One factor that determines the quality of sea urchin gonads is their color. The purpose of this study was to analyze the proximate value of sea urchin gonads consumed by the people of Pesisir Raemadia Village, Sabu Raijua Regency. This study was conducted in April-June 2025 at Raemadia Village, West Sabu for sampling, and at the Food Quality Control Laboratory of the Kupang State Agricultural Polytechnic for testing water content, protein content, ash content, fat content, and carbohydrate content. The research method is descriptive qualitative, which describes the entire initial handling, up to the cooking process of sea urchin gonads for consumption by the community. The results of the study show the proximate value of sea urchin gonads consumed by the coastal community in Raemadia Village, Sabu Raijua Regency, namely: *Dieadema setosum* and *Tripneustes gratilla*, water content (77.40%: 77.83%); proteins content (11.60%: 11.80%), fat content (11.69%: 7.06%) ash content (2.30% 2.87%), carbohydrate content (3.01% 0.44%)

Keywords : Sea Urchin, Gonads, *Dieadema setosum*, *Tripneustes gratilla*