

## INTISARI

**SARATOGA P. 2016. FORMULASI GRANUL UNDIR-UNDIR LAUT (*Emerita emeritus*) DAN BERAS MERAH DENGAN VARIASI BUMBU MENGGUNAKAN METODE GRANULASI BASAH, SKRIPSI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.**

Undur-undur laut (*Emerita emeritus*) memiliki kandungan omega-3 yang baik bagi kesehatan manusia. Formulasi granul undur-undur laut menggunakan tepung beras merah sebagai bahan pengisi dan kombinasi serbuk bawang putih dan bawang merah sebagai variasi bumbu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi serbuk bawang merah dan bawang putih terhadap sifat fisik granul dan evaluasi tanggap rasa.

Granul undur-undur laut dibuat menjadi tiga formula menggunakan metode granulasi basah dengan perbandingan serbuk bawang putih dan bawang merah sebesar, yaitu F I (25 g : 5 g), F II (15 g : 15 g), dan F III (5 g : 25 g). Granul diuji sifat fisik dan tanggap rasa kemudian dianalisis dengan uji statistik ANOVA satu jalan.

Formula terbaik adalah formula I. Dilihat dari hasil sifat fisik granul undur-undur laut menunjukkan bahwa semakin banyak jumlah serbuk bawang putih menyebabkan rasa granul semakin disukai. Hasil analisis menunjukkan tidak ada perbedaan bermakna pada uji mutu fisik granul dan ada perbedaan bermakna pada uji tanggapan rasa. Granul yang dihasilkan memenuhi persyaratan uji sifat fisik granul.

---

**Kata kunci** : undur-undur laut, granul, omega 3, bawang merah, bawang putih

## ABSTRACT

**SARATOGA P. 2016 FORMULATION GRANULE MOLE CRAB (*Emerita emeritus*) AND RICE RED WITH HERBS VARIATION USING WET GRANULATION, THESIS, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY OF SETIA BUDI, SURAKARTA**

Mole crabs (*Emerita emeritus*) contains omega-3 was good for human health. Granule formulation mole crabs used red rice flour as a filler and a combination of garlic powder and onion as a spice variation. This study aimed to determine the effect of the combination of onion powder and garlic on the physical properties of the granules and evaluation of the taste response.

The granules mole crabs made into three formulas using wet granulation method with a ratio of powder garlic and onion for, namely F I (25 g: 5 g), F II (15 g: 15 g), and F III (5 g: 25 g). The granules tested physical properties and perceptive sense then analyzed with one-way ANOVA statistical test.

The best formula was the formula I. Knowing from the results of the physical properties of the granules mole crabs shows that the more the number of garlic powder caused a granule increasingly favored. Results of the analysis showed no significant differences in the physical quality test granules and no significant differences in response test taste. The granules produced meets the requirements of physical properties of the granules.

---

**Kata kunci** : mole crabs, granulation, omega 3, onion, garlic