

**KOMPOSISI NUTRIEN DAN MINERAL
PADA DAGING LOBSTER HIJAU PASIR (*Panulirus homarus* Linnaeus.,
1758) PADA FASE Pre-MOLTING, MOLTING, DAN Post-MOLTING**

NUR FADLI IKRAM

13/352087/BI/9178

INTISARI

Lobster termasuk satu dari biota laut yang ada di Indonesia yang memiliki nilai gizi serta ekonomi yang tinggi terutama pada jenis lobster hijau pasir (*P. homarus* Linnaeus., 1758). Untuk menjaga kelestarian dan pemanfaatan lobster di Indonesia maka perlu dilakukan pengembangan sumberdaya hayati dengan mempertimbangkan aspek-aspek biologi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi nutrisi dan mineral pada daging lobster hijau pasir (*P. homarus* Linnaeus., 1758) dalam fase *pre-molting*, *molting*, dan *post-molting*. Sampel yang digunakan berupa 35 lobster berukuran 50-250 g dengan sampel uji daging pada lobster kondisi *pre-molting*, *molting*, dan *post-molting* masing-masing 2 ekor yang dipelihara di Unit Kerja Budidaya Air Laut Sundak (UK BAL Sundak), Yogyakarta, Indonesia. Uji kadar nutrisi dalam daging menggunakan metode kjeldahl, dan gravimetri, serta spektrofotometri Uv-Vis pada pengujian kadar mineral. Pada penelitian ini dibandingkan komposisi nutrisi dan mineral pada daging lobster sebelum *pre-molting*, 3-8 jam setelah *molting*, dan 3-4 hari sesudah *post-molting*. Hasil menunjukkan bahwa dalam daging lobster kandungan nutrisi dalam fase *pre-molting*, *molting* dan *post-molting* memiliki nilai yang bervariasi. Kadar abu pada fase *molting* lebih rendah dibandingkan dengan kedua fase lainnya. Protein, lemak total dan karbohidrat mengalami peningkatan dalam seluruh fase *molting*, dimulai dari fase *pre-molting*, *molting*, hingga fase *post-molting*. Kadar mineral Ca tertinggi dalam daging lobster terdapat pada fase *molting*, sedangkan kadar mineral P tertinggi dalam daging lobster ada pada fase *post-molting*. Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan kadar nutrisi dan mineral mengalami perubahan pada setiap fase *molting*.

Kata Kunci : *Molting*, Lobster, Mineral, Nutrien, *Panulirus homarus*

**THE NUTRITION AND MINERAL COMPOSITION OF SCALLOPED
SPINY LOBSTER (*Panulirus homarus* Linnaeus., 1758)
IN PRE-MOLTING, MOLTING AND POST MOLTING PHASES**

NUR FADLI IKRAM

13/352087/BI/9178

ABSTRACT

One of the marine biota in Indonesia which has high nutritional and economic value are lobster, especially the scalloped spiny lobster (*P. homarus* Linnaeus., 1758). In order for the utilization Indonesian marine sustainable, cultivation of lobster it is necessary to conduct resources development by considering the biological aspects. This study aims to determine the composition of nutritional and mineral values in pre-molting, molting, and post-molting phases in scalloped spiny lobster (*P. homarus* Linnaeus., 1758). The nutritional value of lobster was tested using kjeldahl and gravimetry methods. As for the mineral value, the lobster was tested using UV-vis spectrophotometry. The samples used were 35 lobsters measuring 50-250 g with 2 samples of lobster which were maintained at *Unit Kerja Budidaya Air Laut Sundak* (UK BAL Sundak), Yogyakarta, Indonesia. In this study, a comparison of descriptive data were analyzed on nutritional and mineral content of lobster before pre-molting, 3-8 hours after molting, and 3-4 days after post-molting. The results showed that the nutritional content of lobster in the pre-molting, molting and post-molting phases had various values. Ash content in the molting phase was lower than the other two phases. Protein, total fat and carbohydrate increased in all molting phases, starting from the pre-molting, molting, and post-molting phases. The highest mineral content of Ca in the lobster was in the molting phase, while the highest P mineral content of the lobster was in the post-molting phase. From this study, we can conclude that nutrition and mineral value of lobster undergo changes in every molting phases.

Keywords: Molting, Lobster, Mineral, Nutrien, *Panulirus homarus*