

SUBSTITUSI IKAN TERI (*STOLEPHORUS SP*) TERHADAP UDANG REBON DALAM PEMBUATAN TERASI

SUBSTITUTION OF ANCHOVIES (*STOLEPHORUS SP*) FOR REBON SHRIMP IN MAKING SHRIMP PASTE

Risqi Amin Santoso, Agung Arif Gunawan

¹ Manajemen Kuliner, Pariwisata dan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

The purpose of the study was to determine whether or not there was an effect of the use of anchovy substitution on rebon shrimp in making shrimp paste with different percentages of 40% and 60% on the quality of sambal matah in terms of color, aroma, taste, and texture through hedonic quality tests and hedonic tests, the data obtained were analyzed by percentage descriptive analysis and Duncan's new Multiple Range test (DMRT) to determine the best comparison results with chili sauce quality Matah the use of anchovy paste and can find out the level of people's preferences. This study used an experimental method and used 5 trained panelists and obtained the results of the hedonic quality test had real differences in taste aspects and color aspects while for aroma and texture aspects there was no real difference and from the results of the hedonic test panelists preferred aroma and color in 40% treatment and for texture panelists preferred 60% treatment and for taste in 40% and 60% balanced treatment.

Keywords : Shrimp paste, Anchovies, Organoleptic, Rebon shrimp

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan panjang garis pantai 81.000 kilometer dan luas sekitar 3,1 juta kilometer persegi. Sumber daya perikanan laut merupakan salah satu potensi sumber daya kelautan yang tersedia bagi masyarakat Indonesia. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), luas laut yang tersedia adalah 5,8 juta km², sehingga sector kelautan atau perikanan kelautan mempunyai kepentingan strategis yang besar. Kepulauan Riau dikelilingi oleh Provinsi Maritim. Sekitar 95% dari wilayah tersebut berlokasi di tepi laut, yang berarti aktivitas ekonomi masyarakat lebih erat kaitannya dengan pemanfaatan laut. Udang rebon merupakan jenis udang putih yang berukuran sangat kecil dan tidak dapat tumbuh menjadi besar. Udang ini dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti peyek, kerupuk udang dan terasi. Udang rebon memiliki kandungan gizi seperti protein, vitamin C, vitamin D, mineral, kalsium, zat besi asam lemak omega 3, omega 6, EPA, DHA (Ariana, 2008).

Namun, makan udang berisiko pada beberapa kalangan karena mengandung kadar kolesterol yang tinggi. .

Berdasarkan latar belakang diatas udang memiliki nilai ekspor yang tinggi dan mengonsumsi udang dapat menaikkan kolesterol, perlu melakukan substitusi dengan bahan laut lainnya seperti ikan teri guna penyeimbangan gizi.

METODE PENELITIAN

Alat

Mangkuk, Tumbukan, Sendok, Piring, Timbangan.

Bahan

Udang, Ikan Teri, Air, Gula, Garam

METODE

Dalam penelitian ini peneliti akan mengolah data menggunakan analisis ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan Substitusi Ikan Teri Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi, dilanjutkan dengan Duncan's multiple range atau uji DMRT dan di uji dengan menggunakan software SPSS 19 (statistical program for social science) jika dalam penghitungan uji normalitas tidak memenuhi syarat maka peneliti menggunakan uji kruskal walis jika sig lebih kecil dari 0,05, maka analisis akan dilanjutkan dengan uji man whitney untuk mengetahui perbedaan masing-masing (individu).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji mutu hedonik di peroleh hasil, panelis terlatih menyatakan bahwa terasi dengan ikan teri memiliki perbedaan nyata pada aspek warna (sig. 0,50), aspek rasa (sig. 050) tetapi tidak ada perbedaan nyata pada aspek tekstur (sig. 1,000) dan aspek aroma (sig. 0,000).

Hasil uji hedonik di peroleh hasil, panelis menyatakan lebih menyukai aroma dan tekstur terasi dengan perlakuan 40% dan menyukai warna dan rasa terasi dengan perlakuan 60%.

Hasil Uji Anova Uji Mutu Hedonik

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.600	1	1.600	5.333	.050
Within Groups	2.400	8	.300		
Total	4.000	9			

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	1	.000	.000	1.000
Within Groups	10.400	8	1.300		
Total	10.400	9			

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.600	1	1.600	5.333	.050
Within Groups	2.400	8	.300		
Total	4.000	9			

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.900	1	4.900	32.667	.000
Within Groups	1.200	8	.150		
Total	6.100	9			

PEMBAHASAN

Hasil ANOVA uji mutu hedonik di atas memperoleh hasil, panelis terlatih menyatakan bahwa terasi dengan ikan teri memiliki perbedaan nyata pada aspek warna (sig. 0,50), aspek rasa (sig. 050) tetapi tidak ada perbedaan nyata pada aspek tekstur (sig. 1,000) dan aspek aroma (sig. 0,000).

SARAN

Saran dari hasil Uji Mutu Hedonik bahwa dari aspek tekstur dan aspek aroma harus di tambahkan bahan agar memiliki perbedaan nyata dari segi tekstur dan segi aroma supaya memiliki khas tersendiri.

Saran dari hasil Uji Hedonik bahwa produk eksperimen tersebut bahwa produk yang di gunakan tidak boleh berlebihan agar aroma amis nya tidak menyengat dan harus ditambahkan bahan lain seperti daun jeruk dan jeruk nipis agar menghilangkan bau amis dari terasi tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. (2018). Manfaat Ikan Teri bagi Kesehatan Tubuh. In *Www.Alodokter.Com*.
<https://www.alodokter.com/ikan-teri-si-mini-dengan-manfaat-jumbo>
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Ariana, S. M. dan D. (2008). *Artikel Udang Rebon*. 282.
- Dian, N., & Noersanti, L. (2020). Pengaruh Komunikasi, Disiplin, Dan Motivasi Terhadap Kinerja Karyawan Bagian Produksi Pt. Extrupack Bekasi Barat. *Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia*, 3, 1–25.
[http://repository.stei.ac.id/1653/4/BAB 3.pdf](http://repository.stei.ac.id/1653/4/BAB%203.pdf)
- Economics, P., Khaldoon, A., Ahmad, A., Wei, H., Yousaf, I., Ali, S. S., Naveed, M., Latif, A. S., Abdullah, F., Ab Razak, N. H., Palahuddin, S. H., Tasneem Sajjad, Nasir Abbas, Shahzad Hussain, SabeehUllah, A. W., Gulzar, M. A., Zongjun, W., Gunderson, M., Gloy, B., Rodgers, C., Orazalin, N., Mahmood, M., ... Ishak, R. B. (2020). Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kudapan Khas Nusantara “Candil.” *Corporate Governance (Bingley)*, 10(1), 54–75.
- Hermawati, H. F., Krisnanda, B. I., Nurjanah, R., Hadi, Q. T. S., Kristanti, E. D., & Fadika, N. (2021). Pemanfaatan Ikan Rucah dalam Pembuatan Terasi dengan Bioteknologi Sederhana. *NECTAR : Jurnal Pendidikan Biologi*, 2(1), 33–37.
<https://jom.untidar.ac.id/index.php/nectar/article/view/1468>
- Ikan Teri – Taksonomi, Morfologi, Habitat, Sebaran dan Jenisnya. (2019). In *Rimbakita.Com*.
[https://rimbakita.com/ikan-teri/#:~:text=Ikan teri hidup di perairan,Sulawesi Tenggara%2C dan perairan lainnya](https://rimbakita.com/ikan-teri/#:~:text=Ikan%20teri%20hidup%20di%20perairan,Sulawesi%20Tenggara%2C%20dan%20perairan%20lainnya%20Indonesia,C.%20S.%20(2023).%2010%20Manfaat%20kurma%20bagi%20Kesehatan%20Tubuh.https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3626666/manfaat-buah-kurma-yang-jarang-diketahui)
- Indonesia, C. S. (2023). *10 Manfaat kurma bagi Kesehatan Tubuh*. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3626666/manfaat-buah-kurma-yang-jarang-diketahui>
- Interest, H. (2022). *Jenis 10 Ikan Teri, Jangan Sepelekan Manfaat Sumber Omega Terbaik*.
- Jaya, A. D. (2016). Proses Penanganan Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) dengan Metode Pembekuan (Freezing). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Negeri Pangkajene Dan Kepulauan*, 33.
- Kemenkum Ham. (2023). *Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia Surat Pencatatan Ciptaan*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2022). <http://kkp.go.id>
- Kurnia, F. (2023). Analisis Data: Definisi, Jenis, Model, Sampai Prosedurnya. In *DailySocialid*.
<https://dailysocialid/post/analisis-data>
- Layu, P. (2018). *Pucuk Layu_ makalah jenis-jenis panelis*.
- Ngingu. (2023). *Info Ikan Teri_ Jenis, Manfaat dan Harga Pasarannya*.
- Pahlephi, R. D. (2022). Dokumentasi Adalah: Mengenal Fungsi, Kegiatan, dan Jenisnya. In *Detik.Com* (p. 1).
<https://www.detik.com/bali/berita/d-6409573/dokumentasi-adalah-mengenal-fungsi-kegiatan-dan-jenisnya>
- Pebriyanti, S. (2022). Aroma, Rasa, Tekstur, Uji Mutu

- Hedonik, Wafer. *Jurnal Uji Mutu Hedonik*, 952.
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 494–503. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i3.43432>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Terasi, Produk Fermentasi sebagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia yang Terkenal di Kawasan Asia. (2018). In <https://Kanalpengetahuan.Tp.Ugm.Ac.Id/>. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2018/1341-terasi-produk-fermentasi-sebagai-bumbu-tradisional-khas-indonesia-yang-terkenal-di-kawasan-asia.html>
- Wikipedia. (2004). *Ikan Teri 2004.Pdf*.
- Wikipedia. (2023). *Uji organoleptik - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik