

PAPER NAME

Risqi Amin Santoso.pdf

AUTHOR

Risqi Amin

WORD COUNT

5775 Words

CHARACTER COUNT

33371 Characters

PAGE COUNT

39 Pages

FILE SIZE

1.0MB

SUBMISSION DATE

Jan 15, 2024 5:02 PM GMT+7

REPORT DATE

Jan 15, 2024 5:04 PM GMT+7

● 47% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 40% Internet database
- 9% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 26% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)

ABSTRAK

Santoso, Risqi Amin. 2023 Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi. Proyek Akhir Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam. Pembimbing: Agung Arif Gunawan, MM.Par.

Kepulauan Riau adalah provinsi maritim yang dikelilingi oleh lautan, sekitar 95% dengan kondisi ini membuat kegiatan ekonomi masyarakat lebih banyak berhubungan dengan pemanfaatan laut. Terasi atau belacan adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-cokelat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Terasi merupakan bumbu masak yang penting di Kawasan Asia Tenggara dan Tiongkok Selatan. Terasi merupakan bentuk produk olahan dari rebon maupun ikan melalui proses fermentasi. Indonesia merupakan negara kelautan yang memiliki produksi hasil ikan yang cukup melimpah. Salah satu sumber daya hasil kelautan yang mudah ditemukan dan memiliki kandungan kalsium yang tinggi adalah ikan teri. Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis kecil yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh penggunaan Substitusi ikan teri terhadap udang rebon dalam pembuatan terasi dengan presentase yang berbeda 40% dan 60% terhadap kualitas sambal matah ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur melalui uji mutu hedonik dan uji hedonik, data yang telah diperoleh dianalisis dengan analisis deskriptif persentase dan *Duncan's new Multiple Range test (DMRT)* untuk mengetahui hasil perbandingan yang terbaik terhadap kualitas sambal matah penggunaan terasi ikan teri dan dapat mengetahui tingkat kesukaan masyarakat.

Kata kunci: Terasi, Ikan teri, Udang rebon, Organoleptik

ABSTRACT

Santoso, Risqi Amin. 2023 Substitution of Anchovies (*Stolephorus sp*) for Rebon Shrimp in Shrimp Paste Making. Final Project of Batam Tourism Polytechnic Culinary Management Study Program. Supervisor: Agung Arif Gunawan, MM.Par.

Riau Islands is a maritime province surrounded by ocean, about 95% with this condition making the community's economic activities more related to the use of the sea. Terasi or belacan is a cooking spice made from fermented rebon fish or shrimp, shaped like dough or pasta and black-brown in color, sometimes added with coloring agents so that it becomes reddish. Shrimp paste is an important cooking spice in Southeast Asia and South China. Shrimp paste is a form of processed products from rebon and fish through a fermentation process. Indonesia is a marine country that has abundant fish production. One of the marine resources that is easy to find and has a high calcium content is anchovies. Anchovies are one of the groups of small pelagic fish that inhabit coastal waters and have a very wide distribution.

Keywords: Shrimp paste, Anchovies, Organoleptic, Rebon shrimp

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. (Kemenkum Ham, 2023).

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.

Salah satu program terobosan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) adalah pengembangan perikanan budi daya berbasis ekspor dengan udang sebagai salah satu komoditas unggulan. Udang merupakan salah satu komoditas perikanan andalan Indonesia yang sangat potensial untuk diekspor. Sebagai salah satu komoditas unggulan nasional, udang selalu menjadi pilihan untuk bisa dilibatkan dalam upaya peningkatan pendapatan negara dan menggapai target kenaikan produksi hingga 250% pada tahun 2024 mendatang. KKP menargetkan produksi udang nasional sebanyak 2 juta ton per tahun pada tahun 2024. Pasar udang yang cukup besar dan Indonesia yang menjadi salah satu dari 5 (lima) produsen udang terbesar di

dunia merupakan peluang besar untuk terus mendorong peningkatan produksi udang di Indonesia. Ekspor udang diharapkan dapat memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional dengan terus mengoptimalkan pemanfaatan daerah potensial (Kementerian Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia, 2022).

Data Kementerian Kelautan dan Perikanan, produksi udang sepanjang 2022 mencapai 1.099.976 ton atau naik 15 persen dibandingkan tahun 2021. Pemerintah mencatat produksi komoditas unggulan itu terus naik, menuju target produksi 2 juta ton tahun 2024.

Terasi merupakan bentuk produk olahan dari rebon maupun ikan melalui proses fermentasi. Terasi yang dibuat dari udang kecil atau rebon disebut terasi udang.² Terasi atau belacan adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-cokelat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Terasi merupakan bumbu masak yang penting dikawasan Asia Tenggara dan Tiongkok Selatan. Terasi memiliki bau yang tajam, Di Indonesia terasi biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tetapi terasi juga digunakan sebagai penyedap masakan dalam berbagai resep tradisional Indonesia.⁹ Salah satu menu penting yang menggunakan terasi sebagai penyedap utama yaitu sambal terasi. Berbagai variasi resep sambal terasi telah tersaji banyak di daftar menu beberapa restoran Indonesia.

¹⁰ Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis kecil yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Umumnya ikan ini hidup secara bergerombolan yang terdiri dari ratusan sampai ribuan ekor yang berukuran kecil dengan Panjang sekitar 6-9 cm, tetapi ada pula yang mencapai 17,5 cm ("Ikan Teri," 2003).

¹ Di Indonesia, jenis teri yang banyak dijual dipasaran adalah teri medan, teri jengki, dan teri nasi.¹ Teri termasuk ikan musiman, dimana para nelayan umumnya banyak menangkap ikan ini pada bulan Februari hingga Agustus

(Ngingu, 2023).¹⁵ Ikan teri merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya, ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi, ikan teri mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang di butuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia(Jaya, 2016).⁸ Ikan teri merupakan sumber asam lemak omega 3 dan vitamin B3 yang baik, yang mana dapat meningkatkan kesehatan otak dan jantung. Selain itu, ikan teri juga merupakan sumber selenium yang baik. Jadi, jika ikan teri dikonsumsi secara teratur, anda dapat mengurangi resiko terjadinya beberapa jenis kanker(Indonesia, 2023).

⁸ Di Indonesia, setidaknya ada dua jenis ikan teri yang paling banyak dijual di pasaran, yaitu ikan teri jengki dan ikan teri nasi atau ikan teri Medan. Namun, selain kedua jenis tersebut, masih ada banyak sekali jenis teri lainnya seperti: Ikan teri Argentina, ikan teri Eropa, ikan teri,⁸ ikan teri afrika selatan, ikan teri Australia, ikan teri Jepang, ikan teri California, ikan teri Peru(Interest, 2022). Ikan teri (*Stolephorus sp*) ini memiliki banyak sekali manfaat yang dapat dirasakan oleh orang yang mengonsumsinya, Salah satunya manfaatnya adalah dapat menurunkan kadar kolesterol karena asam lemak omega-3 dalam ikan teri dapat membantu mengurangi kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah.

⁵ Dari beberapa jurnal yang penulis baca jika diolah dan dikembangkan ikan teri medan bisa menjadi bahan substitusi dalam sebuah produk yang memerlukan kandungan protein yang cukup tinggi dan bahan substitusi.

Penelitian tentang ikan teri ini sudah dilakukan oleh beberapa peneliti, penelitian tentang ikan teri kering menjadi abon, diteliti oleh Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar, 2020 dengan judul “ Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi” dan¹⁷ “Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi Terhadap Kadar Kalsium dan Mutu Organoleptik Cornflakes Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Kalsium” yang diteliti oleh Novita Widya Rachmania, 2014, serta masih banyak lagi penelitian yang

membahas tentang pengolahan ikan teri. Namun sejauh ini belum ada peneliti yang membahas tentang substitusi ikan teri terhadap udang rebon dalam pembuatan terasi. Berdasarkan latar belakang diatas udang memiliki nilai ekspor yang tinggi dan mengonsumsi udang dapat menaikkan kolestrol, perlu melakukan substitusi dengan bahan laut lainnya seperti ikan teri guna penyeimbangan gizi. Hal tersebut mendorong penulis untuk melakukan penelitian **“Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi”**. Tujuan dari eksperimen adalah memanfaatkan ikan teri dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

5 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan oleh penulis diatas, maka permasalahan ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Apakah ada perbedaan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan teri(*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan Teri(*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi?

5 1.3 Hipotesis

Hipotesis adalah dugaan sementara yang bisa menjadi jawaban yang benar dan memiliki tingkat yang tinggi untuk diterima. Namun harus diuji lagi kebenarannya dengan mengumpulkan data data. Hipotesis yang penulis rumuskan yaitu sebagai berikut:

Ha: Adanya perbedaan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi.

Ho: Tidak adanya perbedaan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi.

Ha: Adanya pengaruh tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi.

Ho: Tidak adanya pengaruh tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penelitian ini, Sedangkan tujuan khusus dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perbedaan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi

1.5 Manfaat Penelitian

- a. Persyaratan memenuhi tugas proyek akhir
- b. Menambah pengetahuan tentang kuliner terutama di eksperimen
- c. Bagi penulis pemula, penelitian ini menjadikan referensi untuk mahasiswa baru yang berminat dibidang kuliner.
- d. Mengetahui perbedaan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa pada Substitusi Ikan teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi.

1.6 Definisi Istilah

1. Substitusi

Mengganti sebagian kecil bahan utama dengan bahan lain yang bisa menjadi suatu kesatuan.

2. Ikan Teri

Salah satu kelompok ikan pelagis yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas.

3. Udang Rebon

Jenis udang yang berukuran kecil dan hidup di perairan Asia Tenggara.

4. Terasi

2 Bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-cokelat.

1.7¹² Uji Organoleptik

Pengujian sensori dilakukan dengan menggunakan panca indera manusia sebagai alat utama untuk mengetahui suatu perbedaan dan mutu sebuah produk. Dalam penelitian ini dilakukan dua uji organoleptik yaitu:

a. Uji Mutu Hedonik

Penilaian yang spesifik terhadap sifat organoleptik, meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

b. Uji Hedonik

Pengujian ini dilakukan untuk menilai reaksi kesukaan panelis meliputi sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Teri (*Stolephorus* sp)

2.1.1 Definisi Ikan Teri

Ikan teri adalah istilah kolektif untuk benih ikan yang belum matang, biasanya memiliki Panjang antara 25 dan 50 milimeter (1 dan 2 inci). Ikan-ikan muda tersebut sering bepergian bersama-sama dalam kelompok di sepanjang pantai, dan berpindah ke muara dan kadang-kadang ke hulu sungai di mana mereka dapat dengan mudah ditangkap menggunakan jarring ikan yang bermata halus.¹(Wikipedia, 2004). Teri hidup di perairan pesisir. Habitatnya tersebar di Kawasan pantai di Samudra Atlantik, Hindia dan Pasifik. Di Indonesia, ikan dengan nama *Stolephorus* sp ini populasinya melimpah di Kawasan Selat Madura, perairan Sumatra Barat, Sulawesi Tenggara, dan perairan lainnya.



Gambar 2. 1 Ikan Teri Medan

Pada umumnya, ikan teri hidup di perairan beriklim sedang.¹ Ikan teri hidup secara bergerombol dalam kawanan besar. Tujuannya ialah agar kelompok ikan dapat bertahan dari serangan ikan pemangsa. Sebuah kawanan teri jumlah dapat mencapai ratusan bahkan ribuan ekor. Semakin kecil ukuran tubuhnya, biasanya semakin banyak jumlah teri yang membentuk kelompok. Sedangkan teri dengan ukuran lebih besar biasanya hidup secara soliter, yaitu menyendiri dalam jumlah sedikit atau berpasang-pasangan. Kesimpulan ini diambil karena seringnya

ikan teri berukuran besar tertangkap dalam jumlah sedikit. Ikan teri termasuk jenis ikan karnivora. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya gigi taring runcing yang berguna untuk mrngoyak mangsanya. Selain itu, ikan ini juga termasuk pemakan segala, seperti tumbuhan laut, fitoplankton (plankton bersel satu) dan zooplankton (plankton berukuran kecil) (“Ikan Teri – Taksonomi, Morfologi, Habitat, Sebaran Dan Jenisnya,” 2019).

2.1.2 Jenis-jenis Ikan Teri

Di Indonesia, jenis teri yang banyak dijual di pasaran adalah teri medan, teri jengki, dan teri nasi. Namun selain ketiga jenis tersebut, masih ada jenis-jenis teri lainnya. Berikut ini adalah beberapa macam ikan teri yang tersebar di seluruh perairan dunia, yaitu:

a. Teri Medan

Teri Medan memiliki ciri tubuh berwarna putih dan berukuran sedang. Meski dinamakan demikian, namun ikan ini tidak hanya ditemukan di perairan Sumatera Utara, tapi juga hidup di perairan lainnya di Indonesia. Disebut teri medan karena banyak makanan dari Medan yang berbahan ikan teri ini.

b. Teri Jengki

Teri jengki mempunyai ciri seperti teri pada umumnya, akan tetapi ukurannya lebih besar disbanding teri medan dan teri nasi.

c. Teri Nasi

Ikan ini dinamakan teri nasi karena ukurannya yang sangat kecil, lebih kecil dari teri medan. Ikan teri ini memiliki aroma yang sangat khas. Oleh karena ukurannya yang sangat kecil, teri nasi sering dijadikan bahan tambahan untuk camilan, misalnya rempeyek teri.

d. Teri Eropa

Jenis teri ini banyak ditemukan di perairan Eropa dan Afrika, serta di laut Mediterania dan Laut Hitam. Teri Eropa masih berkerabat dengan ikan haring yang juga banyak terdapat di Eropa.

e. Teri Afrika Selatan

Teri ini memiliki nama latin *Engraulis capensis*. Populasinya banyak ditemukan di perairan samudra Atlantik bagian tenggara, tepatnya di sekitar Namibia, Afrika.

f. Teri Australia

Jenis teri ini bernama latin *Engraulis australis*. Ikan teri Australia tersebar di perairan Australia bagian tenggara hingga ke Selandia Baru.

g. Teri Argentina

Teri Argentina mempunyai nama latin *Engraulis anchoita*. Ikan ini tersebar di perairan Argentina, Uruguay, dan Brazil. Tubuh teri Argentina berkisar antara 17 sampai 22 cm.

h. Teri Jepang

Ikan teri Jepang mempunyai ukuran tubuh hampir sama dengan teri di Indonesia. Teri ini memiliki nama latin *Engraulis japonicus*. Saat musim kawin, teri Jepang akan bermigrasi ke perairan di sekitar Taiwan. ("Ikan Teri – Taksonomi, Morfologi, Habitat, Sebaran Dan Jenisnya," 2019)

2.1.3 Manfaat Ikan Teri

Ikan teri memiliki banyak manfaat, baik untuk anak-anak maupun orang dewasa. Ikan teri yang memiliki nutrisi melimpah dan kaya akan protein, lemak, kalsium, zat besi dan kalium. Ikan teri baik dikonsumsi oleh penderita diabetes hal ini dikarenakan ikan teri mengandung protein dan lemak baik. Ikan teri juga tidak mengandung gula dan karbohidrat, sehingga tidak memengaruhi kadar gula darah. Selain itu, ikan teri mampu menjaga kesehatan jantung karena ikan teri ini mengandung banyak minyak ikan, vitamin, mineral, serta asam lemak omega-3 yang baik kesehatan

tubuh. Ikan teri ini juga dianggap baik untuk kesehatan tulang karena kandungan kalsiumnya yang tinggi dan ikan teri ini juga membantu menjaga kesehatan dan fungsi otak karena ikan teri mengandung aneka lemak baik, seperti asam lemak omega-3, yang baik untuk menjaga fungsi dan pertumbuhan otak. (Adrian, 2018)

2.2 Terasi

Menurut sejarahnya terasi merupakan penyedap rasa yang diciptakan oleh Pangeran Walangsungsang, salah satu pendiri Kota Cirebon. Terasi tersebut dijadikan sebagai upeti dari Cirebon yang pada waktu itu merupakan wilayah bagian di bawah kekuasaan Kerajaan Sunda Galuh (Kerajaan Sunda Timur). Raja Galuh sangat menyukai bumbu penyedap yang ketika itu disebut “terasih” ini. Terasih berasal dari kata “asih” yang berarti suka atau cinta, diberi imbuhan ter- yang berarti sangat disukai. (“Terasi, Produk Fermentasi Sebagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia Yang Terkenal Di Kawasan Asia,” 2018)



Gambar 2. 2 Terasi

Terasi merupakan produk fermentasi udang atau ikan dengan penambahan garam atau bahan lainnya. Umumnya terasi digunakan untuk bahan penyedap makanan. Terasi memiliki aroma dan cita rasa khas yang menjadi daya tarik bagi konsumen sehingga terasi banyak disukai (Sumardianto et al., 2022). Sesuai dengan namanya, pembuatan terasi udang berasal dari udang yang difermentasi. Namun udang yang dibutuhkan dalam pembuatan terasi udang adalah jenis udang rebon. Selain udang rebon, terasi juga bisa dibuat dari ikan. Jenis ikan yang biasa digunakan yaitu ikan asin berukuran kecil-kecil. Pada umumnya, terasi

berbentuk pasta yang terbuat dari ikan atau udang memiliki tekstur yang padat serta memiliki tekstur padat serta memiliki aroma kuat namun rasanya melekat di lidah. Bahan utama pembuatan terasi selain udang yaitu garam kasar. Garam berfungsi untuk bahan pengawet alami pada terasi. Fungsi pengawet alami pada garam disebabkan karena garam memiliki kandungan ion Na^+ dan Cl^- yang menyebabkan pertumbuhan sel mikroorganisme dari bahan pangan terhambat dan akhirnya mati (Sumardianto et al., 2022).

2.2.1 Standar resep terasi udang

Bahan	Jumlah
Udang/kulit udang	2 Kg
Air	200 Ml
Gula	6 Sdt
Garam	12 Sdt

Sumber: (cookpad 2016)

2.2.2 Proses pengolahan Terasi

Proses pembuatan terasi sebagai berikut:

1. Blender kepala dan kulit udang dengan air secukupnya. Aku bikin 2 kali blender karena banyak. Siapkan wajan di atas kompor lalu tuang kulit dan kepala udang yang sudah diblender halus, masak dengan api sedang beri gula dan garam.
2. Aduk terus dengan penuh kesabaran. Lama-lama mulai berkurang kadar airnya.
3. Jika sudah mulai tampak mengering kecilkan api. Test rasa sesuai selera.
4. Sangrai terus diaduk-aduk sampai benar-benar kering. Jadi deh, matikan api dan biarkan hingga dingin lalu taruh di toples kedap udara. Bisa taro di kulkas. Sumber : (cookpad 2016)

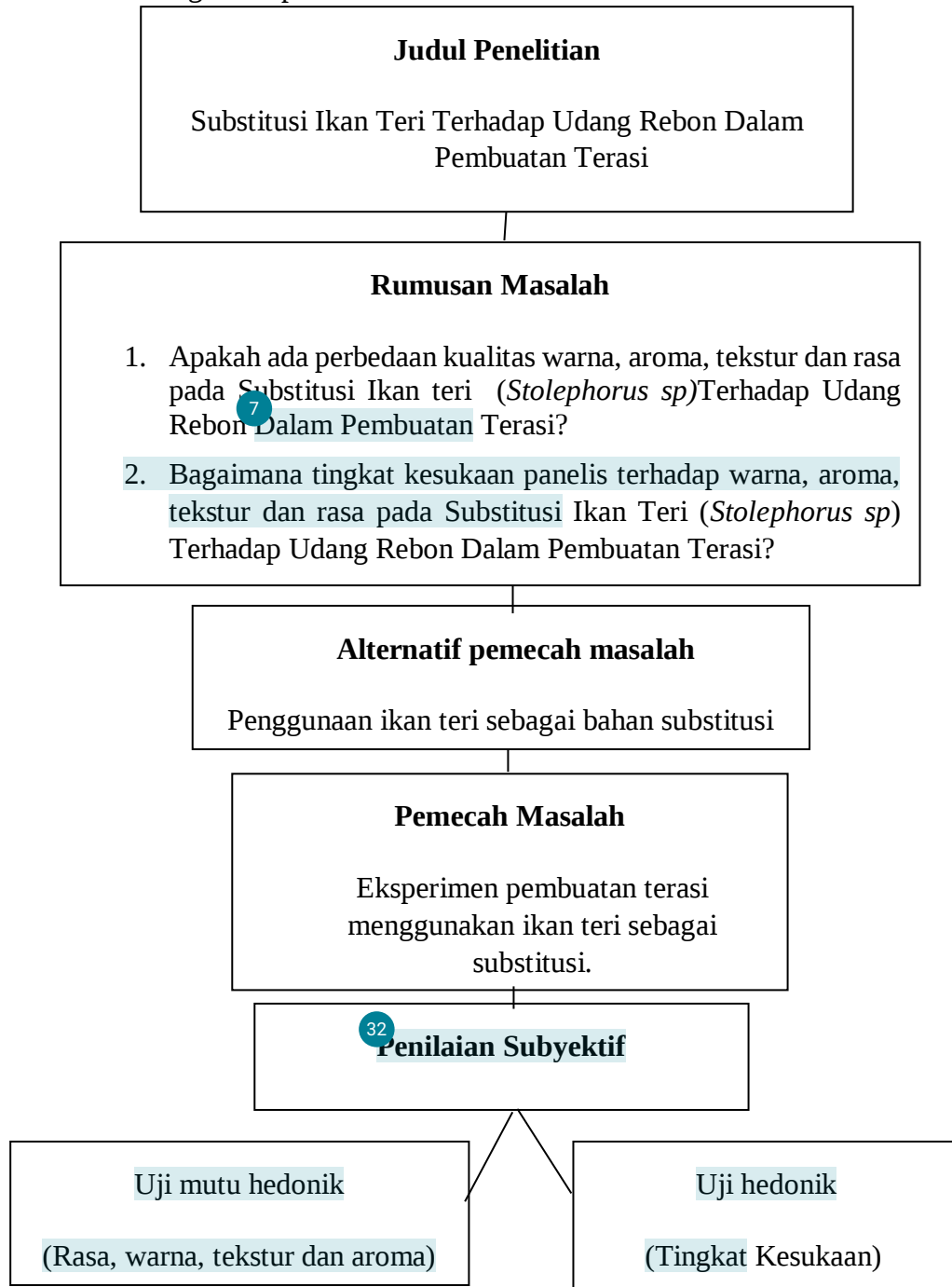
Tabel 2. 1 Kajian Empiris

No	Peneliti	Tahun	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar, Akhmad Rifai, M. Ilham Nurdin, Jeanne Dewi Damayanti, A. M. Irfan Taufan Asfar.	2020	Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi.	Meningkatkan pengetahuan dan produktivitas mitra dalam mengolah ikan teri menjadi Gammi Abon.	Bahan yang digunakan sama sama ikan teri	Produk yang dibuat berbeda.
2	Novita Widya Rachmania	2014	Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri	Menghasilkan cornflakes yang	Bahan yang digunakan sama sama ikan teri	Objek yang diolah

			Nasi Terhadap Kadar Kalsium Dan Mutu Organoleptik Cornflakes Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Kalsium.	tinggi kalsium akibat tepung ikan teri nasi.		berbeda .
3	Azi Alfarabi	2021	Pemanfaatan Udang Rebon Menjadi Terasi Udang Sebagai Wahana Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Sungsang di Desa Sungsang II.	Menghasilkan terasi udang rebon yang mampu mendukung UMKM di desa tersebut.	Sama sama membuat terasi	Bahan yang digunakan berbeda
4	Anggi Audila	2021	Pemanfaatan Hasil	Limbah ikan teri	Bahan yang digunakan	Objek yang di

			Samping Olahan Ikan Teri Sebagai Bahan Baku Formulasi Pakan Ikan Peres.	yang sangat banyak tidak terbuang sia sia dan dapat dimanfaat kan.	sama sama ikan teri.	olah berbeda .
5.	45 Novi Sri Lestari	2022	Analisis Uji Hedonik Terasi Ikan Rucah Pada Istri Nelayan Desa Alue Ambang Kabupaten Aceh Jaya	Mampu meningkat kan keterampil an istri nelayan di desa tersebut.	Objek yang di olah.	Bahan yang di olah.

2.4 Kerangka Berpikir



BAB III

MATERI DAN METODE

3.1 Waktu dan Tempat

Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada periode Oktober 2023 – Desember 2023, Rencana penelitian ini akan dilaksanakan di rumah penulis yaitu Nongsa, Kampung Tengah untuk pendataan panelis, peneliti akan melakukan penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari produk makanan yang akan dijadikan eksperimen yaitu terasi.

3.2 Panelis

Menurut (Arbi, 2009) Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak. Dalam penelitian ini menggunakan panelis terlatih. Panelis pada penelitian ini, yaitu dosen Politeknik Pariwisata Batam.

1. Panelis Terlatih

Panelis terlatih adalah panelis yang mempunyai kepekaan cukup baik. Syarat menjadi panelis terlatih harus didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini bersifat tidak terlampau spesifik karena dapat menilai beberapa sifat rangsangan (Layu, 2018). Penulis menggunakan panelis terlatih sebanyak 5 orang yang didasarkan dari penelitian terdahulu (Economics et al., 2020).

3.3 Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan terasi perbandingan ikan teri medan dan udang rebon yaitu :

Bahan	Jumlah
Udang/kulit udang	2 Kg
Air	200 Ml

Gula	6 Sdt
Garam	12 Sdt

Penggunaan ikan sebanyak 60% didasarkan dari penelitian sebelumnya yang berjudul “Pemanfaatan Ikan Rucah Dalam Pembuatan Terasi Dengan Bioteknologi Sederhana”

Berikut adalah formulasi bahan pembuatan terasi menggunakan substitusi ikan teri medan.

Bahan	Jumlah
Ikan teri medan	60 gr (60%)
Udang rebon	40 gr (40%)

Tabel 2. 2 Resep Olahan Terasi

Sumber: (Hermawati et al., 2021)

1. Alat

Persiapan alat dilakukan agar dapat mempermudah dalam melakukan eksperimen produk penelitian. Semua alat digunakan pada penelitian harus dalam keadaan bersih, kering, steril dan dapat digunakan sesuai dengan fungsinya. Alat alat yang dibutuhkan pada penelitian ini sebagai berikut :

Alat	Jumlah
Mangkuk	3
Tumbukan	1
Sendok	1
Piring	3
Timbangan	1

Tabel 3. Alat

3.4 Prosedur Pembuatan

Dalam pembuatan terasi dari substitusi ikan teri medan terhadap udang rebon memiliki beberapa tahapan sebagai berikut :

a. Persiapan alat dan bahan

Mempersiapkan alat-alat dan bahan sesuai dengan yang dibutuhkan dalam pembuatan terasi. Alat harus dalam keadaan bersih dan kering.

b. Proses penimbangan bahan

Timbang semua bahan hingga siap untuk digunakan sesuai dengan standar yang telah ada pada resep pembuatan terasi.

1.1 Proses pembuatan terasi

- a. Tahapan yang pertama kali dilakukan dalam proses pembuatan terasi yaitu melakukan penyortiran ikan teri segar dan udang rebon.
- b. Tahapan selanjutnya adalah melakukan pencampuran garam dengan ikan teri medan dan udang rebon dengan perbandingan yang telah ditentukan.
- c. Setelah dicampurkan dengan garam selanjutnya ditiriskan.
- d. Setelah ditiriskan, ikan teri dan udang rebon di tumbuk sampai halus.
- e. Kemudian di jemur dibawah sinar matahari sampai kering
- f. Setelah kering lalu ditumbuk lagi sampai halus
- g. Terasi siap dibentuk dan di kemas.

1.2 Perubah yang Diamati

Beberapa hal yang perlu di perhatikan di dalam perubah yang diamati objek penelitian meliputi objek penelitian dan variabel penelitian yang meliputi:

1.3 Variabel Bebas

⁴² Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan dari adanya suatu variabel terikat (Qothrunnada, 2021). Variabel bebas pada penelitian ini yaitu ikan teri medan dan udang rebon.

a. ⁴⁶ Variabel Terikat

Variabel terikat diartikan sebagai variabel yang dipengaruhi, akibat adanya variabel bebas (Qothrunnada, 2021). Variabel terikat pada penelitian ini yaitu, rasa, aroma, tekstur, dan warna.

1.4 ²⁶ Variabel Kontrol

Variabel kontrol adalah variabel yang dapat dikendalikan. Sesuai dengan namanya, sehingga variabel bebas terhadap variabel terikat tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti (Qothrunnada, 2021). Dalam penelitian ini variabel kontrolnya adalah alat, jumlah bahan yang digunakan dalam proses pembuatan.

3.5 Pengumpulan Data

1. Angket

Metode angket adalah ³⁵ teknik pengumpulan data, maka Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya (Dian & Noersanti, 2020). Teknik pengambilan data pada penelitian ini untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap ikan teri medan pada pembuatan terasi. Berdasarkan jenisnya ⁴⁸ angket terbagi atas dua jenis yaitu angket terbuka dan angket tertutup. Adapun kuesioner yang digunakan pada penelitian ini adalah kuesioner tertutup sehingga peneliti sudah menyediakan pilihan jawaban yang dapat dipilih oleh panelis atau responden sesuai dengan hasil penelitian.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan (Pahlephi, 2022).

3.6 Analisis Data

⁴¹ Analisis data merupakan keterampilan yang harus dimiliki oleh seorang praktisi data. Proses analisis data membutuhkan pemikiran kritis dan pemecahan masalah yang baik (Kurnia, 2023). ²² Kegiatan dalam

analisis data adalah mengelompokkan data dan berdasarkan variabel dan jenis dari responden, Menyusun data berdasarkan variabel dan jenis dari responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah dan melakukan perhitungan dalam menguji hipotesis yang telah diajukan.

Penguji memilih ⁶ pengujian deskripsi untuk dirancang mengidentifikasi dan mengukur sifat sifat sensori. Dalam pengujian ini dimasukkan tingkatan atribut mutu dimana suatu atribut mutu dikategorikan dengan suatu kategori skala (suatu uraian yang menggambarkan intensitas dari suatu atribut mutu) atau juga dapat “besarnya” suatu atribut mutu diperkirakan berdasarkan salah satu sampel, dengan menggunakan skala rasio.

Pengujian deskripsi digunakan untuk mengidentifikasi karakteristik sensori yang penting pada suatu produk dan memberikan informasi mengenai derajat atau intensitas karakteristik tersebut. Pengujian ini dapat membantu mengidentifikasi variabel bahan tambahan (*ingredient*) atau proses yang berkaitan dengan karakteristik sensori dari produk. Informasi ini dapat digunakan untuk pengembangan produk baru, memperbaiki produk atau proses dan berguna juga untuk pengendalian mutu rutin.

1. ⁴ Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Wikipedia, 2023). ²⁵ Uji organoleptik ini bertujuan agar pemberian suatu nilai atau skor tertentu terhadap karakteristik mutu, antara lain penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari suatu produk. Untuk itu, panelis ingin menguji suatu produk yaitu terasi dari ikan teri medan.

19 2. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan

penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik (Tarwendah, 2017). Penilaian pada uji hedonik dengan nilai terendah adalah angka 1 dan nilai tertinggi adalah angka 5. Ketentuan nilai uji hedonik adalah sebagai berikut:

$$\frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

f = jumlah kesukaan panelis

n = jumlah panelis

Pernyataan	Nilai
Sangat suka	5
Suka	4
Cukup suka	3
Kurang suka	2
Tidak suka	1

Sumber: Penulis(2023)

3. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik merupakan uji penerimaan secara spesifik dalam analisis organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk (Pebriyanti, 2022)

Analisis yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui warna, aroma, tekstur, dan rasa pada berjudul “**Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi**”

Ketentuan pada uji mutu hedonik pada tabel dibawah ini adalah sebagai berikut:

Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Nilai
Asin	Padat sekali	Sangat nyata (ikan teri)	Coklat Tua	5
Cukup asin	Cukup padat	Nyata (ikan teri)	Coklat kemerahan	4
Asin sekali	Kurang padat	Cukup nyata (ikan teri)	Coklat	3
Kurang asin	Tidak padat	Kurang nyata (ikan teri)	Coklat muda	2
Pahit	Lembut	Tidak nyata (ikan teri)	Putih	1

Sumber: penulis(2023)

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).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pada penelitian ini menggunakan 5 panelis terlatih dan peneliti akan memaparkan temuan penelitian dan membahas uji mutu hedonik dan uji hedonik dalam produksi Substitusi Ikan Teri Terhadap Udang Rebon Dalam Pembuatan Terasi yang terdiri dari hasil yang ditinjau dari aspek warna,, rasa, aroma, tekstur.

4.1 Hasil Uji Mutu Hedonik Dari Segi Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur

a) ¹⁸Warna

Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna adalah kesan pertama karena menggunakan indra penglihatan. Warna yang menarik akan menjadi pusat perhatian dan dapat menambah selera konsumen yang akan mencoba mencicipi makanan tersebut. Analisis yang menggunakan nilai rata-rata terhadap 2 sampel sambal matah dengan substitusi ikan teri.

Tabel Nilai rata-rata uji mutu hedonik panelis terhadap warna

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	4.40	.548	.245	3.72	5.08	4	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.00	.667	.211	3.52	4.48	3	5

Dari table di atas, dapat diketahui nilai rata-rata warna sambal matah dengan ikan teri 40% adalah 4,40 yaitu coklat kemerahan, ikan teri yaitu 60% adalah 3,60 yaitu coklat. Selanjutnya dilakukan analisis menggunakan *Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)* dan memperoleh hasil seperti berikut.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.600 ^a	1	1.600	5.333	.050
Intercept	160.000	1	160.000	533.333	.000
Perlakuan	1.600	1	1.600	5.333	.050
Error	2.400	8	.300		
Total	164.000	10			
Corrected Total	4.000	9			

a. R Squared = ,400 (Adjusted R Squared = ,325)

Berdasarkan hasil DMRT di atas terlihat adanya perbedaan warna antara setiap perbandingan persenan pada terasi ikan teri. Hal ini terlihat dari signifikansi sampel sebesar 0,050. Disini nilai signifikansinya adalah $0,050 > 0,05$ jika 0,5 maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan nyata antara warna sambal matah dan terasi ikan teri.

40 b) Rasa

Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indra pengecap atau panas, dingin, nyeri terhadap indra perasa.

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	4.40	.548	.245	3.72	5.08	4	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.00	.667	.211	3.52	4.48	3	5

Dari tabel di atas, dapat diketahui nilai rata-rata rasa sambal matah dengan terasi ikan teri 40% adalah 4,40 yaitu asin, sambal matah dengan terasi ikan teri, 60% adalah 3,65 yaitu cukup asin. Selanjutnya dilakukan analisis dengan menggunakan *Duncan' new Multiple Range Test* (DMRT) dan diperoleh hasil sebagai berikut.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.600 ^a	1	1.600	5.333	.050
Intercept	160.000	1	160.000	533.333	.000
Perlakuan	1.600	1	1.600	5.333	.050
Error	2.400	8	.300		
Total	164.000	10			
Corrected Total	4.000	9			

a. R Squared = ,400 (Adjusted R Squared = ,325)

Terlihat adanya perbedaan rasa pada sambal matah dengan terasi ikan teri. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikansi sampel sebesar 0,050, Dimana nilai signifikansi sampel $0,050 > 0,05$. Maka, dapat disimpulkan adanya perbedaan yang nyata pada sambal matah dengan terasi ikan teri.

c) Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang memengaruhi persepsi rasa enak dari suatu makanan. Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh saraf-saraf olfaktori yang berbeda dalam rongga hidung ketika makanan masuk ke dalam mulut.

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	3.60	1.140	.510	2.18	5.02	2	5
A02 (60%)	5	3.60	1.140	.510	2.18	5.02	2	5
Total	10	3.60	1.075	.340	2.83	4.37	2	5

Dari tabel di atas, dapat diketahui nilai rata-rata aroma sambal matah dengan terasi ikan teri 40% adalah 3,60 yaitu nyata, terasi ikan teri 60% adalah 3,60 yaitu nyata. Selanjutnya dilakukan analisis dengan menggunakan *Duncan's new Multiple Range Test* (DMRT) dan diperoleh hasil sebagai berikut.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 ^a	1	.000	.000	1.000
Intercept	129.600	1	129.600	99.692	.000
Perlakuan	.000	1	.000	.000	1.000
Error	10.400	8	1.300		
Total	140.000	10			
Corrected Total	10.400	9			

a. R Squared = .000 (Adjusted R Squared = -.125)

Berdasarkan hasil DMRT di atas, menunjukkan tidak ada perbedaan aroma pada sambal matah dengan terasi ikan teri. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikansi sampel sebesar 1,000, dimana nilai signifikansi $1,000 > 0,05$, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aroma sambal matah dengan terasi ikan teri.

d) ³⁶ Tekstur

Tekstur adalah nilai raba pada suatu permukaan, baik itu nyata maupun semu. Suatu permukaan mungkin kasar, halus, keras atau lunak, kasar atau licin, hal tersebut yang dinamakan tekstur.

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	5.00	.000	.000	5.00	5.00	5	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.30	.823	.260	3.71	4.89	3	5

Dari tabel di atas, dapat diketahui nilai rata-rata tekstur sambal matah dengan terasi ikan teri 40% adalah 5,00 yaitu padat sekali, terasi ikan teri 60% adalah 3,60 yaitu cukup padat. Selanjutnya dilakukan analisis dengan menggunakan *Duncan' new multiple Range Test* (DMRT) dan diperoleh hasil sebagai berikut.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.900 ^a	1	4.900	32.667	.000
Intercept	184.900	1	184.900	1232.667	.000
Perlakuan	4.900	1	4.900	32.667	.000
Error	1.200	8	.150		
Total	191.000	10			
Corrected Total	6.100	9			

a. R Squared = ,803 (Adjusted R Squared = ,779)

Berdasarkan hasil DMRT di atas, menunjukkan tidak adanya perbedaan tekstur pada sambal matah dengan terasi ikan teri. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikansi sampel sebesar 0,000, dimana nilai signifikansi $0,000 < 0,05$ maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata pada tekstur sambal matah dengan terasi ikan teri.

4.2 Hasil Uji Hedonik Terhadap Sambal Matah Dengan Terasi Ikan Terasi

a) Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis.

Penilaian Aspek Warna	Skala Penilaian	Skor	Sambal Matah Dengan Terasi Ikan Teri			
			40%		60%	
			F	%	f	%
	Sangat Suka	5	3	60	2	40
	Suka	4	2	40	3	60
	Cukup Suka	3				
	Kurang Suka	2				
	Tidak Suka	1				
	Jumlah (N)		5	100	5	100
	Mean		4.60		48.00	

Berdasarkan hasil uji hedonik pada aspek warna sambal matah dengan terasi ikan teri, maka diperoleh nilai presentase 60% sangat suka dan 40% presentase suka.

14

b) Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung.

Penilaian Aspek Aroma	Skala Penilaian	Skor	Sambal Matah Dengan Terasi Ikan Teri			
			40%		60%	
			F	%	f	%
	Sangat Suka	5	4	80	2	40
	Suka	4	1	20	3	60
	Cukup Suka	3				
	Kurang Suka	2				
	Tidak Suka	1				
	Jumlah (N)		5	100	5	100
	Mean		4.80		44.00	

Berdasarkan uji hedonik dalam aspek aroma sambal matah dengan terasi ikan teri, maka di peroleh nilai persentasi 80% sangat suka dan 20% untuk suka.

39

c) Rasa

Rasa adalah tingkat kesukaan yang diamati dengan indera perasa dikelompokkan menjadi 5 kategori yaitu tidak suka, kurang suka, cukup suka, suka, sangat suka.

Penilaian Aspek Rasa	Skala Penilaian	Skor	Sambal Matah Dengan Terasi Ikan Teri			
			40%		60%	
			F	%	f	%
	Sangat Suka	5	2	40	2	40
	Suka	4	3	60	3	60
	Cukup Suka	3				
	Kurang Suka	2				
	Tidak Suka	1				
	Jumlah (N)		5	100	5	100
	Mean		4.40		52.00	

Berdasarkan uji hedonik dalam aspek rasa sambal matah dengan terasi ikan teri, maka di peroleh nilai persentasi nilai persentasi 40% sangat suka dan 60% untuk suka.

27

d) Tekstur

Tekstur merupakan sifat penting pada produk pangan yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen. Tekstur biasanya berkaitan dengan penginderaan atau uji organoleptic pada bahan padat, yaitu kesan di mulut setelah proses oral seperti mengunyah dan mengecap.

Penilaian Aspek Tekstur	Skala Penilaian	Skor	Sambal Matah Dengan Terasi Ikan Teri			
			40%		60%	
			F	%	f	%
	Sangat Suka	5	1	20	3	60
	Suka	4	4	80	2	40
	Cukup Suka	3				
	Kurang Suka	2				
	Tidak Suka	1				
	Jumlah (N)		5	100	5	100
	Mean		4.20		44.00	

Berdasarkan uji hedonik dalam aspek tekstur terasi dengan ikan teri, makan di peroleh nilai persentasi 20% sangat suka dan nilai persentasi 80% untuk suka.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Substitusi Ikan Teri Terhadap Pembuatan Terasi dengan perlakuan 60% dan 40% dari uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Hasil uji mutu hedonik di peroleh hasil, panelis 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).
2. Hasil uji hedonik di peroleh hasil, panelis menyatakan lebih menyukai aroma dan tekstur terasi dengan ikan teri sebesar 80% dan menyukai warna dan rasa terasi dengan ikan teri sebesar 60%.

B. Saran

1. Bagi peneliti

Diharap penelitian ini dapat menjadi sumber referensi bagi peneliti untuk mengembangkan keterampilan dalam pembuatan terasi dari ikan teri sebagai yang bisa menjadi penyeimbang gizi dan bisa menjadi bahan substitusi terhadap udang rebon mengingat nilai ekspor udang rebon sangat tinggi.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini di harapkan teruntuk kepada mahasiswa dan dosen dapat menggunakan penelitian ini untuk menjadi sumber materi pembelajaran dan refrensi dan juga dapat menambah pengetahuan seputar pengolahan terasi dengan ikan teri sebagai bahan substitusi terhadap udang rebon.

3. Bagi Masyarakat

Untuk masyarakat diharapkan lebih memanfaatkan dan mengolah ikan teri karena ikan teri bisa menjadi penyeimbang gizi dalam makanan.

Lampiran Uji Hedonik

1. Warna

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	4.40	.548	.245	3.72	5.08	4	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.00	.667	.211	3.52	4.48	3	5

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			

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.600 ^a	1	1.600	5.333	.050
Intercept	160.000	1	160.000	533.333	.000
Perlakuan	1.600	1	1.600	5.333	.050
Error	2.400	8	.300		
Total	164.000	10			
Corrected Total	4.000	9			

a. R Squared = ,400 (Adjusted R Squared = ,325)

2. Aroma

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	3.60	1.140	.510	2.18	5.02	2	5
A02 (60%)	5	3.60	1.140	.510	2.18	5.02	2	5
Total	10	3.60	1.075	.340	2.83	4.37	2	5

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			

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 ^a	1	.000	.000	1.000
Intercept	129.600	1	129.600	99.692	.000
Perlakuan	.000	1	.000	.000	1.000
Error	10.400	8	1.300		
Total	140.000	10			
Corrected Total	10.400	9			

a. R Squared = .000 (Adjusted R Squared = -.125)

3. Rasa

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	4.40	.548	.245	3.72	5.08	4	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.00	.667	.211	3.52	4.48	3	5

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			

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.600 ^a	1	1.600	5.333	.050
Intercept	160.000	1	160.000	533.333	.000
Perlakuan	1.600	1	1.600	5.333	.050
Error	2.400	8	.300		
Total	164.000	10			
Corrected Total	4.000	9			

a. R Squared = ,400 (Adjusted R Squared = ,325)

4. Tekstur

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A01 (40%)	5	5.00	.000	.000	5.00	5.00	5	5
A02 (60%)	5	3.60	.548	.245	2.92	4.28	3	4
Total	10	4.30	.823	.260	3.71	4.89	3	5

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			

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.900 ^a	1	4.900	32.667	.000
Intercept	184.900	1	184.900	1232.667	.000
Perlakuan	4.900	1	4.900	32.667	.000
Error	1.200	8	.150		
Total	191.000	10			
Corrected Total	6.100	9			

a. R Squared = ,803 (Adjusted R Squared = ,779)

● 47% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 40% Internet database
- Crossref database
- 26% Submitted Works database
- 9% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	rimbakita.com Internet	8%
2	wikiwand.com Internet	2%
3	kkp.go.id Internet	2%
4	media.neliti.com Internet	2%
5	vitka on 2022-12-28 Submitted works	2%
6	scribd.com Internet	2%
7	vitka on 2023-04-12 Submitted works	2%
8	crystalsea.id Internet	2%

9	kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id Internet	2%
10	researchgate.net Internet	1%
11	vitka on 2023-01-05 Submitted works	1%
12	vitka on 2023-04-12 Submitted works	1%
13	curupekspress.disway.id Internet	1%
14	repository.poltekkesbengkulu.ac.id Internet	<1%
15	kelompok9komoditiperikanan.blogspot.com Internet	<1%
16	portalmadura.com Internet	<1%
17	repository.ub.ac.id Internet	<1%
18	es.scribd.com Internet	<1%
19	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet	<1%
20	pangan.sariagri.id Internet	<1%

21	repository.um-surabaya.ac.id	Internet	<1%
22	digilibadmin.unismuh.ac.id	Internet	<1%
23	journal.ipb.ac.id	Internet	<1%
24	repository.uin-suska.ac.id	Internet	<1%
25	jurnal.btp.ac.id	Internet	<1%
26	lib.unnes.ac.id	Internet	<1%
27	repository.poltekkes-kdi.ac.id	Internet	<1%
28	Safrizal Safrizal, Rulianda Purnomo Wibowo, Tavi Supriana. "AN ANAL...	Crossref	<1%
29	vitka on 2022-05-19	Submitted works	<1%
30	kompas.com	Internet	<1%
31	slideplayer.info	Internet	<1%
32	vitka on 2023-11-21	Submitted works	<1%

33	journal.poltekkes-mks.ac.id	Internet	<1%
34	journal.unilak.ac.id	Internet	<1%
35	ojs.unm.ac.id	Internet	<1%
36	pt.scribd.com	Internet	<1%
37	repository.uib.ac.id	Internet	<1%
38	viralnih.com	Internet	<1%
39	Universitas Airlangga on 2020-06-23	Submitted works	<1%
40	repository.unj.ac.id	Internet	<1%
41	dailysocial.id	Internet	<1%
42	repository.stei.ac.id	Internet	<1%
43	Submitted on 1690808815119	Submitted works	<1%
44	ners.unair.ac.id	Internet	<1%

45	repositori.utu.ac.id Internet	<1%
46	repository.upi.edu Internet	<1%
47	vitka on 2023-04-12 Submitted works	<1%
48	Universitas Pendidikan Indonesia on 2014-12-17 Submitted works	<1%
49	agroindustry.polsub.ac.id Internet	<1%