

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENGOLAHAN BUMBU INSTAN BERBAHAN BAKU IKAN TERI**  
**(*Stolephorus spp*) KERING DENGAN PRESENTASE REMPAH REMPAH**  
**YANG BERBEDA**



**Oleh:**  
**FANESA AKMALIA PUTRI**  
**2010711120003**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2024**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENGOLAHAN BUMBU INSTAN BERBAHAN BAKU IKAN TERI**  
**(*Stolephorus spp*) KERING DENGAN PRESENTASE REMPAH REMPAH**  
**YANG BERBEDA**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Penelitian Skripsi pada**  
**Universitas Lambung Mangkurat Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Oleh:**  
**FANESA AKMALIA PUTRI**  
**2010711120003**


**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2024**


Judul : Pengolahan Bumbu Instan Berbahan Baku Ikan Teri  
(*Stolephorus spp*) Dengan Presentase Rempah  
Rwmpah Yang Berbeda  
Nama : Fanesa Akmalia Putri  
NIM : 2010711120003  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : Rabu, 18 Desember 2024

PERSTUJUAN PEMBIMBING,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

  
Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P.  
NIP.19630808 198903 2 002

  
Ir. Juhana Suhanda, M.P.  
NIP.19621229 198903 1 002

Penguji

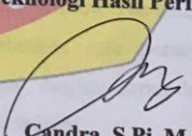
  
Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD.  
NIP.19811213 200501 2 003

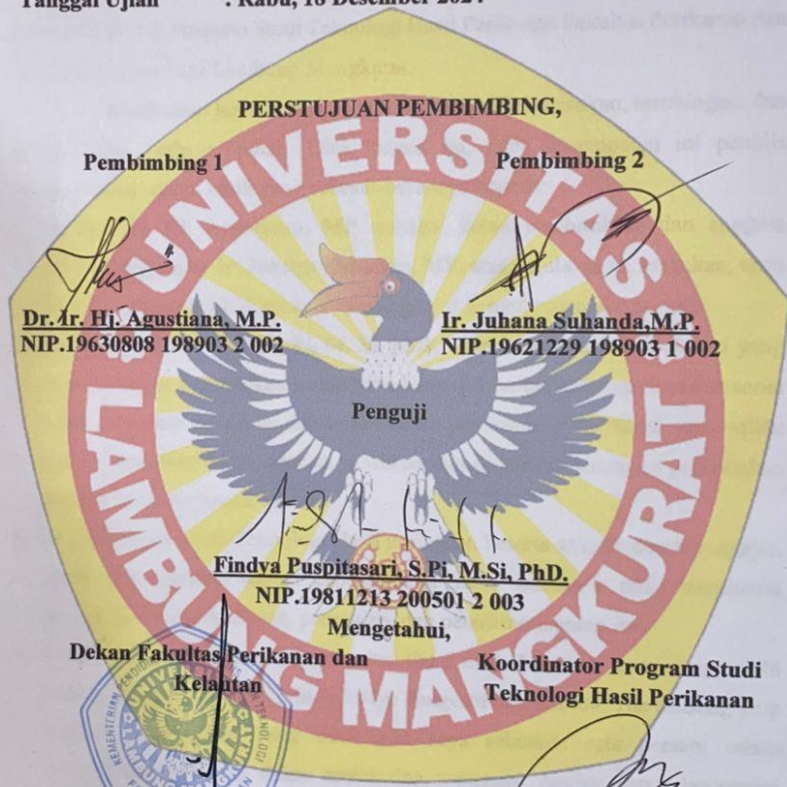
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan  
Kelautan

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan

  
Dr. Ir. Untung Bijaksana, M.P.  
NIP. 19640517 199303 1 001

  
Candra, S.Pi, M.Si  
NIP. 19771017 200501 1 001



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya jualah sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi dengan judul Pengolahan Bumbu Instan Berbahan Baku Ikan Teri Kering (*Stolephorus spp*) Kering Dengan Presentase yang Berbeda.

Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan skripsi ini tidak lepas dari masukan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu **Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.** sebagai ketua pembimbing dan anggota pembimbing bapak **Ir. Juhana Suhandu, MP.** atas segala saran, masukan, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Ibu **Findya Puspitasari, S Pi, M. Si, PhD.** selaku dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini dan selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, masukan dan dukungan sehingga perkuliahan peneliti berjalan dengan lancar.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu peneliti selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
4. Kedua orang tua Bapak **Selamet** dan Ibu **Luluk Maswah** serta yang selalu mendampingi peneliti Zakaria Sulistiyo Pangestu dan seluruh The Musang grup selaku teman teman yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran dan materi dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.

Banjarbaru, Desember 2024

Penulis

## RINGKASAN

**Fanesa Akmalia Putri (201071112003)** Pengolahan Bumbu Instan Berbahan Baku Ikan Teri (*Stolephorus spp*) Kering dengan Presentase Rempah Rempah yang Berbeda. Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Hj Agustiana, M.P. selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan bapak Ir. Juhana Suhanda, M.P. selaku anggota dosen pembimbing skripsi.

Pengolahan ikan teri dianggap baik karena mengandung banyak manfaat termasuk pencegahan terhadap osteoporosis. Untuk mencegah osteoporosis setiap orang memerlukan kalsium sebanyak 1 gram per hari. Kebutuhan kalsium dapat diperoleh dari ikan teri yang banyak terdapat di wilayah Indonesia, saat ini ikan teri diolah hanya menjadi ikan teri kering lalu dipasarkan. Ikan teri yang selama ini lebih banyak dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, ternyata merupakan salah satu sumber kalsium yang terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Ikan teri merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak larut dalam air, serta sebagai sumber kalsium yang murah dan mudah didapat (Amrullah, 2012).

Berdasarkan hal tersebut ikan teri dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan penyedap rasa alami. Untuk menghasilkan penyedap rasa dengan karakteristik mutu yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat maka ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan seperti suhu pengeringan, lama pengeringan, konsentrasi jumlah bahan baku ikan teri ataupun formulasi bumbu yang digunakan (Nugroho, 2019). Oleh karena itu, akan dilakukan penelitian dengan memvariasikan konsentrasi rempah bumbu instan ikan teri yang digunakan.

Penelitian telah dilakukan selama 4 bulan yang bertempat di rumah pribadi peneliti. Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Pengujian Balai Penerapan Mutu Hasil Perikanan dan pengujian kimiawi meliputi uji kadar air dan abu dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Serta rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 sampel (4 perlakuan 3 pengulangan), dengan O (Kontrol), A (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 20%), B (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 40%), C (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 60%)

Hasil penelitian ini adalah hasil uji hedonik penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah menunjukkan nilai Kenampakan (7) dengan nilai rata-rata pada perlakuan O (kontrol) dan A (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 20%), B (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 40%) dan C (penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 60%). Nilai rata-rata tertinggi pada perlakuan C (Penyedap rasa ikan teri dengan penambahan rempah 60%) dengan karakteristik Bau (7), Rasa (7), Tekstur (7). Nilai rata-rata tertinggi hasil uji kimia penyedap rasa ikan teri dengan penambahan pada perlakuan C (penyedap rasa ikan teri dengan penambahn rempah 60%) untuk Kadar Air (5,06%) dan Kadar Abu (23,28%).

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>RINGKASAN</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Ikan Teri .....	4
2.2. Bumbu Penyedap Rasa .....	6
2.3. Bawang Merah dan Bawang Putih .....	7
2.4. Garam .....	8
2.5. Gula.....	8
2.6. Lada .....	8
2.7. Cengkeh .....	9
2.8. Uji Organoleptik (Hedonik).....	9
2.9. Uji Kimia .....	11
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	13
3.1. Waktu Dan Tempat .....	13
3.2. Alat Dan Bahan .....	14
3.2.1. Alat .....	14
3.2.2. Bahan .....	14
3.3. Prosedur Penelitian .....	14
3.3.1. Mempersiapkan Bahan .....	15
3.3.2. Mempersiapkan Peralatan .....	15
3.3.3. Pengolahan Bubuk Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> .....	15
3.3.4. Pengolahan Rempah .....	16
3.3.5. Penghomogenan Ikan Teri dengan Rempah .....	17
3.4. Rancangan Penelitian .....	17
3.5. Hipotesis .....	18
3.6. Parameter Pengujian .....	18
3.6.1. Hedonik .....	18
3.6.2. Kadar Air .....	18
3.6.3. Kadar Abu .....	19
3.7. Analisis Data .....	19
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	23
4.1. Hasil.....	23
4.1.1. Uji Organoleptik.....	24
4.1.1.1. Kenampakan.....	24
4.1.1.2. Aroma.....	25
4.1.1.3. Rasa.....	26
4.1.1.4. Tekstur.....	28
4.1.2. Uji Kimia.....	29
4.1.2.1. Uji Kadar Air.....	29
4.1.2.2. Uji Kadar Abu.....	31

4.2. Pembahasan .....	32
4.2.1. Uji Organoleptik.....	32
4.2.1.1. Kenampakan .....	32
4.2.1.2. Aroma .....	33
4.2.1.3. Rasa.....	34
4.2.1.4. Tekstur .....	36
4.2.2. Uji Kimia.....	37
4.2.2.1. Uji Kadar Air .....	37
4.2.2.2. Uji Kadar Abu.....	38
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
5.1. Kesimpulan .....	41
5.2. Saran .....	41
<b>DATAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Komposisi Ikan Teri Kering Menurut BKKP 2012 ..... 5
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian ..... 13
3.2.	Peralatan Yang Digunakan Untuk Membuat Penyedap Rasa Dari Ikan Teri <i>Stolephorus Spp.</i> ..... 14
3.3.	Bahan Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Penyedap Rasa Dari Ikan Teri <i>Stolephorus Spp</i> ..... 14
3.4.	Rancangan Penelitian ..... 17
3.5.	Penyusunan Data Penelitian ..... 20
3.6.	Uji Homogenitas ..... 20
3.7.	Analisis Keragaman ..... 21
4.1.	Hasil Uji Hedonik Kenampakan Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Persentase Rempah.. ..... 24
4.2.	Analisis Statistik Uji Tanda Pada Produk Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp.</i> ..... 25
4.3.	Hasil Uji Hedonik Aroma Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Persentase Rempah. .... 25
4.4.	Analisis Statistik Uji Tanda Pada Produk Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 26
4.5.	Hasil Uji Hedonik Rasa Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Persentase Rempah. .... 27
4.6.	Analisis Statistik Uji Tanda Pada Produk Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 27
4.7.	Hasil Uji Hedonik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Persentase Rempah ..... 28
4.8.	Analisis Statistik Uji Tanda Pada Produk Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp.</i> ..... 29
4.9.	Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Kadar Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 29
4.10.	Hasil Analisis Keragaman (ANOVA) Kadar Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 30
4.11.	Hasil Uji BNJ Kadar Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 30
4.12.	Hasil Perhitungan Uji Kadar Abu Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah (%). ..... 31
4.13.	Hasil Uji BNJ Kadar Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp.</i> ..... 31
4.14.	Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 32

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1.	Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> ..... 5
3.1.	Diagram Pembuatan Bubuk Ikan Teri..... 16
3.2.	Diagram Alir Pembuatan Bubuk Rempah..... 16
3.3.	Diagram Alir Pengolahan Bumbu Instan Ikan Teri ..... 17
4.1.	Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah. .... 23
4.2.	Grafik Uji Hedonik Kenampakan Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah. .... 33
4.3.	Grafik Uji Hedonik Aroma Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah..... 34
4.4.	Grafik Uji Hedonik Rasa Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah..... 35
4.5.	Grafik Uji Hedonik Rasa Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah. .... 36
4.6.	Grafik Kadar Air Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah ..... 37
4.7.	Uji kadar Abu Penyedap Rasa Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> dengan Penambahan Rempah..... 39
4.8.	Penyimpanan Ikan Teri <i>Stolephorus spp</i> yang Siap Jual 39