

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini serta tujuan penelitian, maka dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan substitusi ikan teri berpengaruh secara nyata terhadap semuasifat kimia parameter kadar air, kadar abu, kadar protein dan derajat keasaman (pH), serta sifat organoleptik parameter skor nilai aroma dan rasa, namun tidak berpengaruh secara nyata terhadap sifat organoleptik parameter skor nilai warna dan tekstur sambal Masin Udang Rebon yang diamati.
- b. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan T3 lumatan ikan teri 45% dan udang rebon 55%, dengan kadar air 79,30% kadar abu 5,78%, kadar protein 12,25%, derajat keasaman (pH) 6,73 warna coklat muda, aroma dan rasa disukai, dengan tekstur agak kental.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan sambal masin udang rebon yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan perlakuan T3 yaitu penambahan lumatan ikan teri sampai dengan 45%.
2. Perlu dilakukan modifikasi lebih lanjut lagi dalam pembuatan sambal masin udang rebon.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Akbar, Syahrizal, dkk. 2013. *"Kajian Sosiologi Sastra dan Nilai Pendidikan dalam Novel Tuan Guru Karya Salman Faris"*. Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra. 1 (1) : 54-68.
- Anggo, A. D., Swastawati, F.-, & Ma'ruf, W. F. 2014. *Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8137>.
- Apriyantino A, Fardiaz D, Puspitasari NL dan Budiyarto S 2005. *Analisis Pangan*. Penerbit Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asmawati, Jumisayati, dan Saputrayadi, A. 2020. *Analisis Kualitas Sambal Masin dengan Variasi Konsentrasi Garam dan Asam*. Jurnal Agrikan. Volume 13. No.2. Hal. 403-411.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Atmarita, Mahmud, & Mien, K., et al., 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Malang: Sagung Seto.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Mutu Terasi Udang (SNI 2716:2016)*. BSN: Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Sulawesi Selatan. 2009. *Buku Makanan Khas Tradisional Sulawesi Selatan*. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sulawesi Selatan. Makassar.
- Baraas, F. 2004. *Mencegah Serangan Jantung Sehat dengan Menekan Kolesterol*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Buckle, 2007, *Ilmu Pangan*, UI- Press. Jakarta
- Daroonpunt R, Masataka Uchino, Yoshimasa Tsujii,, Machiko Kazami, Daiki Oka, Somboon Tanasupawat. 2016. *Chemical and physical properties of Thai traditional shrimp paste (Ka-pi)*. Journal of Applied Pharmaceutical Science. 6(5): 58-6
- Desniar., Poernomo, D., Wijatur, W. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) dengan Fermentasi Spontan*. [Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol XII Nomor 1 Tahun 2009]. Diakses pada tanggal 28 November 2012.

De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose Rome*. M-43. ISBN 92-5- 103293, 400 pp: The Marine Fishery Resources of SriLanka.

Devi M., Ferina Agustina, & Joko Sulianto. 2017. "*Pengembangan Media Diorama Pada Pembelajaran Tematik Terintegrasi Tema Indahnya Negeriku Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa*" *Jurnal Penelitian Pendidikan* (Volume 20, No 2 Tahun 2017, h.185-198)

Direktorat Gizi, Depkes RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Sumbawa. 2018. *Potensi Usaha dan Peluang Investasi Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB*. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Barat. KKP. Jakarta

Dwiari, S. R., Danik D. A., Nurhayati, Mira S., Sandi Frida. A. R. Y., dan Ida Bagus K. W. Y., 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Jilid 1*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.

Fatty, A.R. 2012. *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik pada Bola-Bola Tempe*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Indonesia, Depok.

Fitriani, E. 2012. *Untung Berlipat Budidaya Tomat Di Berbagai Media Tanam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 222p.

Gunarso W, Kawamura G, Hayashi S, Sameshima M. 2003. *Morfologi Retina Ikan Teri (Engraulis japonicas Iloittuyn) dengan Penekanan pada Peranan Tapetumnya*. *Bulletin PSP IV*(1)

Hanafiah, K.A., 2002. *Dasar-dasar Ilmu Tanah*. Palembang.

Hastuti, S. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura*. *Jurnal Agrotek*. 4(2):132-137.

Hattu, N., Mariwy, A., & Latumeten, G. 2014, agustus. *Pengaruh Lamanya Perendaman Kerang Buluh (Anadara antiquata) Dalam Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Kandungan Logam Timbal (Pb)* . Seminar Nasional Basic Science VI F-MIPA UNPATTI , 3.

Hayati, Sri. 2015. *Belajar dan Pembelajaran Berbasis Cooperative Learning*. Jakarta, Graha Cendekia.

Hutomo, M.Djamali. Martosewojo. 1987. *Potensi sumber daya Ikan Teri di Indonesia*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Jilid 1. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Kemertian Kelautan dan Perikanan RI. 2011. *Statistik perikanan tangkap Indonesia*. Direktorat Jendral Perikanan Tangkap. Jakarta
- Kurniawan, Fajar. 2013. *Manajemen Perawatan Industri* : Teknik dan Aplikasi Implementasi Total Productive Maintenance (TPM), Preventive Maintenance dan Reability Centered Maintenance (RCM). Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Lasimpala, R. 2014. *Uji mutu ikan teri kering pada lama pengeringan berbeda (Thesis)*. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo. Retrieved from <http://eprints.ung.ac.id/6433/>.
- Natioal Food Service Management Institute. (2009). *Culinary techniques for healthy school meals (2nd ed.)*. Mississipp, US: University of Mississippi.
- Lisa, P. 2013. Pengaruh *Berbagai Aktivator Terhadap Aktivitas Dekomposer Dan Kualitas Kompos Blotong Dari Limbah Pabrik Gula*. Fakultas pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Mahendradatta, Meta. *Makanan Tradisional Sulawesi Berbasis Ikan*. Makassar: Masagena Press; 2009.
- Mayrita. 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Telik Banten*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Moeljanto, D. 2009. *Pengawatan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Nontji, A. 2005. *Laut Nusantara*. Djambatan. Jakarta
- Nooryantini, S., F. Yuspihana, dan K. Rita. 2010. *Kualitas Terasi Udang dengan Suplementasi *Pediococcus halophilus* (FNCC-0033)*. Jurnal Hasil Perikanan. 1: 55-56.
- Opstvedt, J. 1988. Influence of Drying and Smoking on Protein Quality in J.R. Burt (Ed.) *Fish Smoking and Drying : The Effect of Smoking and Drying on The Nutritional Properties of Fish*. Elsevier Applied Science, London.
- Peralta EM., Hideo H., Daisuke W., Hisashi M. 2005. *Antioxidative activity of philipine salt fermented shrimp and variation of its constituens during fermentation*. Journal of Oleo Science, 10(54):553-558.
- Pramono, Hari. 2007, *Teknik Kultur Jaringan*. Kanisius. Jakarta.
- Rahayu., W.P, Ma'oen S, Suliantari, dan Fardiaz. S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

- Rahayu, W.P. 2001. *Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Ramzi, Y.I., 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Masin Udang Rebon (Mysis Relicta)*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Skripsi Universitas Mataram.
- Rahayu, P. Winiati. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Vol11(2). Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. 2018. *Aktivitas Antibakteri dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21263>
- Rukmana, R., 2005. **Budidaya Asam Jawa**. Yogyakarta: Kanisius.
- Saifuddi, Abdul Bari, n. 2008. *Pelayanan Kesehatan Maternal Dan Neonatal*. Jakarta : Bina Pustaka.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid I. Bina Cipta Jakarta.
- Safruddin, S.A. Farhum, M.A.I. Hajar. 2014. *Estimasi Potensi dan Daerah Potensial Ikan Cakalang Sulawesi (Katsuwonus Pelamis) di Perairan Teluk Bone, Provinsi Sulawesi Selatan*. LP2M Universitas Hasanuddin. 54 hal.
- Sanjaya, Wina. 2015. *Perencanaan dan desain sistem pembelajaran*. t.tp. Kencana.
- Sanjaya YD, Sumardianto, Riyadi PH. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Roselle (Hibiscus sabdariffa linn.) terhadap warna dan kualitas pada terasi udang rebon (Acetes sp.)*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(2): 287-298.
- Sedjati, Sri. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (Stolephorus heterolobus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Universitas Diponegoro. Semarang. 113 hlm.
- Setyohadi. 2001. Identifikasi, *Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (Stolephorus spp) di Perairan Selat Madura*. Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Sipil, 8 (2): 76-141.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopandi, T., dan Wardah, 2014, *Mikrobiologi Pangan* (Teori dan Praktik), Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Soemardji, A. A. 2007. *TAMARINDUS INDICA L. OR "ASAM JAWA" : The sour but Sweet and useful*. Annual Report Institute of Natural Medicine University of Toyama.

Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktivitas *Proteolitik Aspergillus sp* dalam Perolehan Asam-asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Rubrik Teknologi Pangan, Vol 19 No. 01. (diakses 25 Mei 2013).

Supriyadi, Suyanti &, Ahmad. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi, 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta

Suprpti, L. 2002. *"Pengawetan Telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)"*. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius

Syafruddin, Nurhayati, dan Ratna Wati. 2012. *Pengaruh jenis pupuk terhadap pertumbuhan dan hasil beberapa varietas jagung manis*. Jurnal Floratek Vol. 7 Hal. 107-114.

Syaifuddin. 2010. *Anatomi Fisiologi*. Edisi 2. Penerbit Buku Kedokteran EGC Jakarta.

Tumulyadi A, P Purwanti, dan A Qoid. 2000. *Intensifikasi Alat Tangkap Payang Melalui Perbaikan Perbandingan Gaya Apung dan Tenggelam yang Sesuai, di Selat Madura, Kabupaten Pasuruan*. Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik. (1):10. 12

Wahyuni, S., U.S. Nugraha, dan T.S. Kadir. 1999. *Evaluasi teknik pengelolaan mutu benih padi gogo di tingkat petani*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 8(1):1-5. dan

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, Wing Wahyu. 2009. *Analisis ekonometrika dan statistika dengan eviews*. Edisi kedua. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

Young. 1962. *Directory Of Educational Research Agencies and Studies*. Philipina: Phi Delta Kappa.

Yuniarti, H. 1998. *Miklofora selama fermentasi oncom*. Prosiding Seminar Pertemuan Ilmiah Tahunan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi Universitas Lampung. Lampung Hal: 75-80

LAMPIRAN 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Sambal Masin Udang Rebon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Masin Udang Rebon

Dihadapan saudara disajikan Masin udang rebon, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Coklat tua
2. Coklat muda
3. Coklat kemerahan
4. Merah kecoklatan
5. Merah muda

Komentar:.....
.....
.....

LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Sambal Masin Ikan Teri

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Sambal Masin Udang Rebon

Dihadapan saudara disajikan Masin udang rebon, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

- 1. Sangat tidak suka
- 2. T idak suka
- 3. Agak suka
- 4. Suka
- 5. Sangat suka

Komentar:.....
.....
.....

LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Sambal Masin Udang Rebon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Masin Udang Rebon

Dihadapan saudara Masin udang rebon, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar:.....

.....

.....

LAMPIRAN 4. Lembar kuisisioner Uji Tekstur Sambal Masin Ikan Teri

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Masin Ikan Teri

Dihadapan saudara disajikan Masin udang rebon, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Encer
2. Agak encer
3. Agak kental
4. Kental
5. Sangat kental

Komentar:.....
.....
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air (%) Masin Udang Rebon

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air (%) Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
T0	83,2276	83,3003	83,7487	250,28	83,43	c
T1	78,7209	79,9514	78,8693	237,54	79,18	a
T2	79,0958	79,6056	79,2102	237,91	79,30	a
T3	80,8233	80,6973	80,8752	242,40	80,80	b
T4	79,5734	80,9517	79,1520	239,68	79,89	ab
Total	401,44	404,51	401,86	1207,80		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	36,560	9,1401	30,53	3,48	S
Galat	10	2,994	0,2994			
Total	14	39,554				

BNJ 5% = 1,47

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu (%) Masin Udang Rebon

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu (%) Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
T0	6,5978	6,6258	6,6265	19,85	6,62	c
T1	7,6240	6,9452	6,9227	21,49	7,16	cd
T2	7,4720	7,1893	7,7745	22,44	7,48	d
T3	5,6588	5,6907	5,9975	17,35	5,78	b
T4	2,0485	1,8762	1,9944	5,92	1,97	a
Total	29,40	28,33	29,32	87,04		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	59,973	14,9933	260,75	3.48	S
Galat	10	0,575	0,0575			
Total	14	60,548				

BNJ 5% = 0,65

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Protein (%) Masin Udang Rebon

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein (%) Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
T0	12,07	11,27	12,02	36,060	12,02	a
T1	12,23	12,24	12,19	36,660	12,22	b
T2	12,25	12,24	12,24	36,730	12,24	b
T3	12,26	12,25	12,24	36,750	12,25	b
T4	12,27	12,26	12,25	36,780	12,26	b
Total	61,08	60,96	60,94	182,980		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0,1222307	0,030577	44,53	3.48	S
Galat	10	0,006867	0,000687			
Total	14	0,129173				

BNJ 5% = 3,11

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar pH Masin Udang Rebon

a. Data Hasil Pengamatan Kadar pH Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
T0	6,5000	6,5000	6,9000	19,90	6,63	b
T1	6,5000	6,5000	6,7000	19,70	6,57	b
T2	6,9000	7,0000	6,9000	20,80	6,93	b
T3	6,8000	6,7000	6,7000	20,20	6,73	b
T4	5,1000	5,0000	4,8000	14,90	4,97	a
Total	31,80	31,70	32,00	95,50		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	7,580	1,8950	98,02	3,48	S
Galat	10	0,193	0,0193			
Total	14	7,773				

BNJ 5% = 0,37

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Warna Masin (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Masin (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan					Total
	T0	T1	T2	T3	T4	
1	3	4	3	4	1	15
2	2	2	2	1	2	9
3	3	4	4	4	4	19
4	2	1	1	1	1	6
5	1	4	2	1	4	12
6	3	1	4	3	1	12
7	3	1	4	3	1	12
8	3	1	4	3	1	12
9	2	2	2	1	2	9
10	3	2	2	1	2	10
11	3	1	1	2	1	8
12	4	2	2	2	1	11
13	3	4	2	4	1	14
14	2	3	5	3	4	17
15	1	2	1	1	4	9
16	4	1	5	1	1	12
17	1	2	1	1	4	9
18	3	2	2	1	2	10
19	3	2	3	1	3	12
20	3	2	2	1	2	10
Total	52	43	52	39	42	228
Purata	2,60	2,15	2,60	1,95	2,10	
Notasi	a	a	A	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	36,16	1,90			

Perlakuan	4	7,26	1,82	1,52	2,49	NS
Galat	76	90,74	1,19			
Total	99	134,16				

BNJ 5% = -

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Rasa Masin (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Masin (Uji Hedonok)

Panelis	Perlakuan					Total
	T0	T1	T2	T3	T4	
1	3	4	4	5	2	18
2	2	4	4	2	5	17
3	3	4	3	4	4	18
4	4	4	4	5	5	22
5	3	1	4	4	5	17
6	2	1	2	2	2	9
7	2	1	2	1	2	8
8	2	1	2	1	2	8
9	3	3	2	4	3	15
10	3	2	1	3	3	12
11	4	3	3	4	4	18
12	3	3	2	3	3	14
13	3	2	4	5	1	15
14	3	4	3	4	5	19
15	2	3	3	5	4	17
16	3	3	3	4	4	17
17	2	3	3	5	4	17
18	3	3	1	4	3	14
19	2	3	3	4	4	16
20	3	3	4	3	4	17
Total	55	55	57	72	69	308
Purata	2,75	2,75	2,85	3,60	3,45	
Notasi	a	a	A	b	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
------------------	----	----	----	-------	----------	-----

Panelis	19	51,76	2,72			
Perlakuan	4	13,56	3,39	4,77	2,49	S
Galat	76	54,04	0,71			
Total	99	119,36				

BNJ 5% = 0,94

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Aroma Masin (uji Hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Masin (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	T0	T1	T2	T3	T4	
1	3	3	3	4	4	17
2	2	3	3	4	4	16
3	3	3	3	4	4	17
4	3	3	3	4	4	17
5	2	3	1	4	1	11
6	2	1	2	2	2	9
7	2	1	2	2	2	9
8	2	1	2	2	2	9
9	1	3	2	3	3	12
10	3	4	1	3	4	15
11	3	4	2	4	4	17
12	2	2	2	2	2	10
13	3	2	3	5	4	17
14	4	4	4	5	5	22
15	3	4	3	5	4	19
16	2	3	2	5	5	17
17	3	4	3	5	4	19
18	3	4	1	2	5	15
19	3	4	2	5	4	18
20	2	3	5	3	5	18
Total	51	59	49	73	72	304
Purata	2,55	2,95	2,45	3,65	3,60	
Notasi	a	a	A	b	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
------------------	----	----	----	-------	----------	-----

Panelis	19	56,24	2,96			
Perlakuan	4	25,64	6,41	10,60	2,49	S
Galat	76	45,96	0,60			
Total	99	127,84				

BNJ 5% = 0.86

Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Tekstur Masin (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Masin (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan					Total
	T0	T1	T2	T3	T4	
1	3	3	4	3	4	17
2	2	3	4	4	3	16
3	2	2	1	2	2	9
4	2	2	1	2	2	9
5	2	2	1	2	2	9
6	2	2	1	2	1	8
7	2	2	1	2	1	8
8	2	2	1	2	1	8
9	4	4	4	4	4	20
10	5	2	3	4	3	17
11	4	4	4	4	2	18
12	4	4	4	4	4	20
13	2	4	4	3	4	17
14	2	4	5	3	4	18
15	2	3	1	2	3	11
16	3	2	5	2	2	14
17	2	3	1	2	3	11
18	3	3	3	4	2	15
19	2	2	4	2	1	11
20	5	4	4	3	3	19
Total	55	57	56	56	51	275
Purata	2,75	2,85	2,80	2,80	2,55	
Notasi	a	a	A	a	A	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	73,95	3,89			
Perlakuan	4	1,10	0,28	0,44	2,49	NS
Galat	76	47,70	0,63			
Total	99	122,75				

BNJ 5% = -

Lampiran 13. Dokumentasi Pembuatan Sambal Masin Udang Rebon



Bahan baku ikan teri



udang rebon



Proses penumisan sambal masin udang rebon

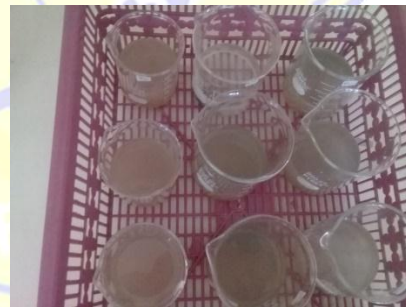


Uji sifat organoleptik

Lampiran 14. Dokumentasi Prosedur dan Pengujian Parameter Pengamatan



Uji kadar abu



Uji derajat keasamaan (pH)



Uji kadar protein

