

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

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

1. Perlakuan suhu dan lama penyimpanan berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter Derajat keasaman (pH), sifat mikrobiologi parameter total bakteri asam laktat (BAL), dan sifat organoleptik parameter warna, aroma dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia parameter kadar abu dan kadar protein masin khas sumbawa.
2. Perlakuan terbaik pada Uji sifat Organoleptik diperoleh pada perlakuan P3 (N1W2) dengan perlakuan suhu dingin (0-5 °C) dan penyimpanan selama 1 minggu, yang menghasilkan warna merah agak coklat, aroma dan rasa agak suka.
3. Perlakuan terbaik Pada Uji sifat Kimia dan sifat Mikrobiologi diperoleh pada perlakuan P2 (N2W1) dengan perlakuan suhu ruang (27-32°C) dengan penyimpanan selama 1 Hari. Karakteristik masin ini mengandung Derajat keasaman (pH) 6,17, Kadar abu 9,75%, Kadar protein 1,71%, dan Total bakteri asam laktat (BAL) 9,18 log cfu/ml.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan serta kesimpulan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dianjurkan saran sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan masin yang terbaik, pada saat dilakukan penyimpanan perlu diperhatikan bahwa suhu penyimpanan dapat mempengaruhi kandungan gizi pada masin dan masin yang disimpan terlalu lama akan mengalami kerusakan atau pembusukan. Sebaiknya masin dikonsumsi saat masin tersebut baru jadi.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh lama penyimpanan yang lebih dari 2 minggu terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik masin khas sumbawa.

3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh wadah yang digunakan terhadap suhu dan lama penyimpanan masin.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., Widyawati, N., & Suprihati. 2014. **Pengaruh Dosis Ragi Dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi Dan Organoleptik Tape Biji Gandum.** Jurnal AGRIC, 26(1), 75–84. DOI: <https://doi.org/10.24246/agric.2014.v26.i1>.
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Saputri, S. D., Azis, L., Manguntungi, B., & Amrullah, S. 2021. **Karakteristik Masin Udang Rebon (*Acetes Indicus*), Makanan Tradisional Fermentasi Khas Sumbawa.** Jurnal ProFood, 7(1) : 795–803. DOI: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Akbar, P. P., A. Solichin., & S.W. Saputra. 2013. **Analisis Panjang-Berat dan Faktor Kondisi pada Udang Rebon (*Acetes japonicus*) di Perairan Cilacap, Jawa Tengah.** Journal of Management of Aquatic Resources 2 (2) : 161-169. DOI: <https://doi.org/10.14710/marj.v2i3.4211>.
- 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, 17(1) : 53-59. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8137>.
- AOAC., 2005. **Official methods of analysis of official chemistry.** Washington DC. United States Of America.
- Asmawati., Jumisayati, J., & Saputrayadi, A. 2020. **Analisis Mutu Sambal Masin (Khas Sumbawa) pada Berbagai Konsentrasi Garam dan Asam.** Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 13(2) : 403–411. DOI: [10.29239/j.agrikan.13.2.403-411](https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.403-411)
- Atika, L. N., Rahmawati., Hamasyah, H. M., & Yunus, M. 2014. **Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam Sebagai Pengawet Alami Fillet Ikan Kakap Pengganti Formalin Pada Suhu Chilling.** Laporan Akhir Pkm-Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Desniar., Poernomo, D., Wijatur, W. 2009. **Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan.** Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 11(1) : 73-87. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/77023>
- Diasys. 2016. **Manual for cholesterol.** Diagnostic System, Germany.
- Dirjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018. **Potensi Usaha dan Peluang Investasi**

Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB.
https://kkp.go.id/ancomponent/media/uploadgambarpendukung/A_PDS/Potensi%20Usaha%20dan%20Investasi/NTB.pdf

Endang, S. S. W. 2014. **Aplikasi Suhu Dan Kelembaban Ruang Penyimpanan Terhadap Viabilitas Dan Aktivitas Starter Yoghurt Mikroenkapsulasi.** Kementerian Pertanian : Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu.

Fadilah, U., Wijaya, M. M., & Antara, N. S. 2018. **Studi Pengaruh pH Awal Media Dan Lama Fermentasi Pada Proses Produksi Etanol Dari Hidrolisat Tepung Biji Nangka Dengan Menggunakan *Saccharomyces Cerevisia*.** Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 6 (2) : 92-102. DOI: <https://doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i02.p01>.

Fitriani, H., & Ariyanti, F. 2016. **Penggunaan Zat Warna “Rhodamin B” pada Terasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi di Cirebon.** Jurnal Unswagati Cirebon, 3(3). <https://jurnal.ugj.ac.id/index.php/tumed/article/view/1732>.

Goh, W. N., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A.A., & Bhat, R. 2012. **Fermentation of Black Tea Broth (*Kombucha*): I. Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on the Yield of Microbial Cellulose.** *International Food Research Journal*, 19(1): 109-117.

Hadiwiyoto, S, 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.** Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Hanin, F. 2021. **Pengaruh Penambahan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Terhadap Cita Rasa Sauerkraut dari Kubis (*Brassica oleracea* L).** Prosiding SEMNAS BIO 2021. Universitas Negeri Padang, 1(2) : 67-75. DOI: <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol1/244>.

Hasanuddin, A., Rahman, A., & Hidayati, D. 2014. **Pengaruh Penggunaan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* Linn) Dan Larutan Kapur Terhadap Kualitas Nira Siwalan.** Jurnal Ilmiah Rekayasa. 7(1) : 1-12. DOI: <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v7i1.2082>.

Hattu, N., Mariwy, A., & Latumeten, G. E. 2014. **Pengaruh Lamanya Perendaman Kernag Buluh (*Anadara antiquata*) Dalam Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi*) Terhadap Kandungan Logam Timbal (Pb).** Prosiding FMIPA Universitas Pattimura 2014. Universitas Pattimura, 1(1) : 315-324. https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_iteminfo_lnk.php?id=698.

- Hidayat, S., Saleh., Saputri, W., Wulandari., & Astriani, M. 2018. **Metodologi Penelitian Biologi**. Universitas Muhammadiyah Palembang Press, Palembang
- Hidayat, N. M., & Sri Suhartini, 2013. **Mikrobiologi Industri**. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hudaningsih, N., Rohman, S. A., & Adiasa, I. 2022. **Penerapan Alat Fermas Kece (Fermentor Masin Makanan Khas Sumbawa Dengan Sistem Kendali Cerdas) Di Desa Jotang Kabupaten Sumbawa**. Jurnal Abdi Insani. 9(4):1535-1544. DOI: <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i4.832>.
- Ischak, N. I., Salimi, Y. K., & Botutihe, D. N. 2017. **Buku Ajar Biokimia Dasar**. UNG Press, Gorontalo.
- Isdaryanti., Tahar, M., & Ismail, A. I. 2022. **Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Terasi Udang**. BASELANG : Jurnal Ilmu Pertanian, Peternakan, Perikanan dan Lingkungan, 2(2) : 79-83. DOI: <https://doi.org/10.36355/bsl.v2i2.68>.
- Juliarsi, M., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. 2018. **Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Sambal Masin**. Jurnal Reka Pangan, 12 (1) : 1-11. DOI: <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1093>.
- Karim, F. A., Swastawati, F., Anggo, A. D. 2014. **Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamat pada terasi**. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 51-58. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7778/7533>.
- Kementerian Kesehatan RI, 2018. **Tabel Komposisi Pangan Indonesia**. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Khodijah, N. 2020. **Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Pada Stick Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Protein**. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- Koesoemawardani, D. 2019. **Teknologi Pengolahan Ikan**. Graha Ilmu, Lampung.
- Lavefve, L., Marasini, D., & Carbonero, F. 2019. **Microbial ecology of fermented vegetables and non-alcoholic drinks and current knowledge on their impact on human health**. In: Toldra F (eds) **Advances in Food and Nutrition Research**. Academic Press, United Kingdom.

- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Risqianti, H. 2018. **Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa.** Jurnal Teknologi Pangan 2(1)8-13. DOI: <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20750>.
- Magomya, A. M., Kubmarawa, D., Ndahi, J. A., and Yebpella, G. G. 2014. **Determination of plant proteins via the Kjeldahl method and amino acid analysis: A comparative study.** International journal of scientific & technology research, 3(4): 68-72. <http://www.ijstr.org/final-print/apr2014/Determination-Of-Plant-Proteins-Via-The-Kjeldahl-Method-And-Amino-Acid-Analysis-A-Comparative-Study.pdf>.
- Majid, A., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. 2014. **Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap mutu sensori dan kandungan senyawa volatil pada terasi ikan teri (*Stolephorus sp*).** Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 17-24. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4881>.
- Manguntungi, B., Saputri, D. S., Afgani, C. A., Mustopa, A. Z., Fatimah dan Kusmiran, A. 2019. **Biodiversity of Enterobacteriaceae on masin (fermented sauce) from Sumbawa, West Nusa Tenggara, Indonesia.** Biodiversitas 21 (3) : 1001-1006. DOI: <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210320>.
- Mardalena. 2016. **Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (BAL) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar.** Jurnal Sains Peternakan Indonesia, 11(1): 58-66. DOI: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.11.1.58-66>.
- Mardikaningsih, R., & Putra, A. R. 2017. **Analisis Perbandingan Sikap Konsumen Terhadap Penggunaan Produk Garam Beryodium Merek Kapal Dan Dolpin Di Sidoarjo.** Jurnal Agrimas 1 (1) : 38-44. <https://journal.unimas.ac.id/index.php/agri/article/view/1>.
- Marlina, E. T., Balia, R. L., & Hidayati, Y. A. 2012. **Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus niger*.** Jurnal Ilmu Ternak, 12(1) : 20-23. Doi: <https://doi.org/10.24198/jit.v12i1.5132>.
- Murti, R. W., Sumardianto., & Purnamayati, L. 2021. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*).** Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 24(1): 50-59. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33201>.
- Nurhayati, N., Apriyanto, M. 2021. **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation**

treatments. *Czech Journal of Food Science*, 39 (2021) (No. 1), 58-62.

- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Suprtiyanto, S (2018). **Pengaruh Steam Blanching Terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 95-103
- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles.** *AgriTECH*, 39(1), 36–47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>.
- Peralta, E. M., Hideo H., Daisuke W., & Hisashi M. 2005. **Antioxidative activity of philipine salt fermented shrimp and variation of its constituents during fermentation.** *Journal of Oleo Science*, 10(54):553-558.
- Pratama, R.I. 2011. **Karakteristik Flavor Beberapa Produk Ikan Asap di Indonesia.** Tesis. Sekolah Pascasarjana, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachmawati, L., 2016. **Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon [Skripsi].** Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. 2018. **Mutu Organoleptik Dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim Dan Karagenan.** *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1) : 38-45. [DOI: 10.21776/ub.jitek.2018.013.01.4](https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.4).
- Rahayu, W. P., Ma'oen, S., Suliantari., & Fardiaz, S. 1992. **Teknologi Fermentasi Produk Perikanan.** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ramadhan. 2012. **Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi [Skripsi].** Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ramzi, Y. I., Handayani, B. R., & Werdiningsih, W. 2015. **Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Masin Udang Rebon (*Mysist relicta*) [Skripsi].** Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram, Mataram.
- Reiny, S. S., 2012. **Potensi *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4796 sebagai Biopreservatif pada Rebusan Daging Ikan Tongkol.** *Jurnal IJAS*. 2(2): 604-613. DOI: <https://doi.org/10.24198/ijas.v2i2.2734.g2370>.

- Retty, N. 2013. **Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk Nkl Terhadap Mutu Tape Yang Dihasilkan.** Jurnal Teknologi Pertanian, 2(2) : 1-11. DOI: <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.5>.
- Saffitriani. 2022. **Pengaruh kemasan yang berbeda terhadap mutu terasi tutok seruway Aceh Tamiang.** Arwana : Jurnal Ilmiah Program Studi Perairan, 4(2), 125-132. DOI: [doi: 10.51179/jipsbp.v4i2.1639](https://doi.org/10.51179/jipsbp.v4i2.1639)
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. **Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo.** IPB Press, Bogor.
- Silalahi, M. 2020. **Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus indica*) dan Pemanfaatannya.** Jurnal Biologi dan Pembelajarannya, 7 (2). 85-91. DOI: <http://doi.org/10.25273/florea.v7i2.7323>.
- Soekarto, S.T. 1985. **Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sopandi, T. 2014. **Mikrobiologi Pangan.** Andi, Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2007. **Prosedur Analisa Untuk Makanan dan Pertanian.** Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sulastri, Eni., Andriani, C., Zainudin, M., Wardhani, S., Astriani, M., & Ariyanto, E. 2022. **Review: Peran Mikrobiologi Pada Industri Makanan.** Jurnal Indobiosains. 4(1) : 1-8. DOI: <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v4i1.6444>.
- Suprapti, M. L. 2002. **Membuat Terasi.** PT Kanisius. Yogyakarta.
- Tamang JP, Shin DH, Jung SJ, Chae SW. 2016. **Functional properties of microorganisms in fermented foods.** Front Microbiol 7: 1-13. DOI: <https://doi.org/10.3389%2Ffmicb.2016.00578>.
- Tamang JP, Watanabe K, Holzapfel WH. 2016. **Review: Diversity of microorganisms in gloLAB fermented foods and beverages.** Front Microbiol 7: 1-28. DOI: <https://doi.org/10.3389%2Ffmicb.2016.00377>.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., & Gunawan, S. 2014. **Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein.** Jurnal Teknik POMITS, 3(2) : 143-145. DOI: <http://dx.doi.org/10.12962/j23373539.v3i2.6497>.
- Thariq, A. S., Swastawati, F dan Surti, T. 2014. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*)**

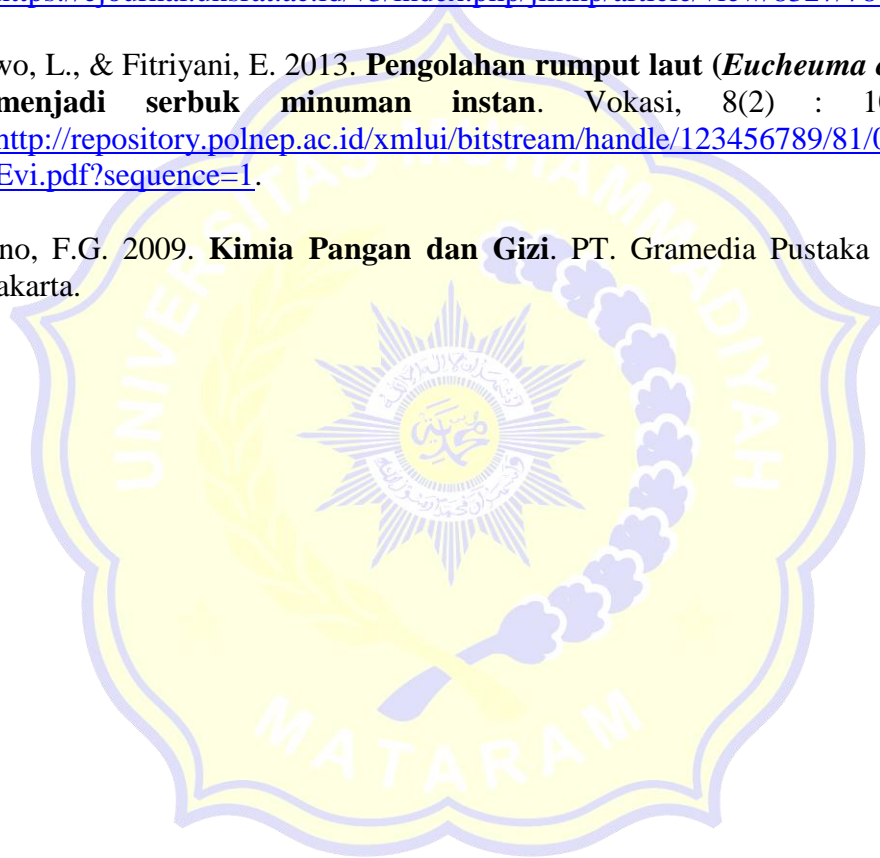
terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami).
Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (3) : 104 - 111.
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>.

Wahyudi, M. 2006. **Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt.** *Buletin Teknik Pertanian*. 11 (1): 12-16.

Wally, E., Mentang, F., & Montolalu, R. I. 2015. **Kajian Mutu Kimiawi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap (Fufu) Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin.** *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1) : 7-12.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/view/8327/7889>.

Wibowo, L., & Fitriyani, E. 2013. **Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) menjadi serbuk minuman instan.** *Vokasi*, 8(2) : 101-109.
<http://repository.polnep.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/81/07-Evi.pdf?sequence=1>.

Winarno, F.G. 2009. **Kimia Pangan dan Gizi.** PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.



Lampiran 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Masin Khas Sumbawa

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Masin Khas Sumbawa
Lama Penyimpanan : 0 hari, 1 minggu, dan 2 minggu

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

010	320	830	412	429	437

Keterangan :

1. Merah
2. Merah agak coklat
3. Cokelat
4. Cokelat agak gelap
5. Cokelat gelap

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

Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Masin Khas Sumbawa

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Masin Khas Sumbawa

Lama Penyimpanan : 0 Hari, 1 minggu, dan 2 minggu

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

010	320	830	412	429	437

Keterangan :

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

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

Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Aroma Masin Khas Sumbawa

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Masin Khas Sumbawa

Lama penyimpanan : 0 Hari, 1 minggu, dan 2 minggu

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

010	320	830	412	429	437

Keterangan :

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

Komentar:.....

.....

.....

Lampiran 4. Data Hasil Pengamatan Derajat Keasaman (pH) Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
N1W1	6,43	6,46	6,48	19,37	6,45667	c
N1W3	6,71	6,7	6,75	20,16	6,72	d
N2W1	6,25	6,22	6,05	18,52	6,17333	b
N2W3	5,2	5,27	5,43	15,9	5,3	a
Total	24,59	24,65	24,71	73,95		

	N1	N2	Total
W1	19,37	18,52	37,89
W3	20,16	15,9	36,06
Total	39,53	34,42	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
N	2,17601	1	2,17601	323,971	5,32	S
W	0,27908	1	0,27908	41,5496	5,32	S
NW	0,96901	1	0,96901	144,269	5,32	S
Galat	0,05373	8	0,00672			
Total	3,47783	11				

BNJ 5% Perlakuan Suhu = 0,109

BNJ 5% Perlakuan Lama Penyimpanan = 0,109

BNJ 5% Perlakuan kombinasi Suhu dan Lama Penyimpanan = 0,214

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu Masin

Perlakuan	Ulangan			Total (%)	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
N1W1	9,75	9,85	9,75	29,35	9,78333	—
N1W3	9,8	9,82	9,93	29,55	9,85	—
N2W1	9,79	10	9,45	29,24	9,74667	—
N2W3	9,69	9,81	9,86	29,36	9,78667	—
Total	39,03	39,48	38,99	117,5		

	N1	N2	Total
W1	29,35	29,24	58,59
W3	29,55	29,36	58,91
Total	58,9	58,6	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
N	0,0075	1	0,0075	0,32293	5,32	NS
W	0,00853	1	0,00853	0,36742	5,32	NS
NW	0,00053	1	0,00053	0,02296	5,32	NS
Galat	0,1858	8	0,02323			
Total	0,20237	11				

BNJ 5% Perlakuan Suhu = —

BNJ 5% Perlakuan Lama Penyimpanan = —

BNJ 5% Perlakuan kombinasi Suhu dan Lama Penyimpanan = —

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Masin

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
N1W1	1,57	1,56	1,7	4,83	1,61	—
N1W3	1,52	1,65	1,61	4,78	1,59333	—
N2W1	1,78	1,61	1,74	5,13	1,71	—
N2W3	1,82	1,74	1,78	5,34	1,78	—
Total	6,69	6,56	6,83	20,08		

	N1	N2	Total
W1	4,83	5,13	9,96
W3	4,78	5,34	10,12
Total	9,61	10,47	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
N	0,06163	1	0,06163	12,3062	5,32	S
W	0,00213	1	0,00213	0,42596	5,32	NS
NW	0,00563	1	0,00563	1,12479	5,32	NS
Galat	0,04007	8	0,00501			
Total	0,10947	11				

BNJ 5% Perlakuan Suhu = 0,094

BNJ 5% Perlakuan Lama Penyimpanan = —

BNJ 5% Perlakuan kombinasi Suhu dan Lama Penyimpanan = —

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Total Bakteri Asam Laktat (BAL)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
N1W1	8,6523	8,69294	8,67274	26,018	8,67266	a
N1W3	9,13604	9,06339	9,16876	27,3682	9,12273	b
N2W1	9,10582	9,12725	9,29226	27,5253	9,17511	b
N2W3	9,01797	8,88361	8,76365	26,6652	8,88841	a
Total	35,9121	35,7672	35,8974	107,577		

	N1	N2	Total
W1	26,018	27,5253	53,5433
W3	27,3682	26,6652	54,0334
Total	53,3862	54,1906	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
N	0,05392	1	0,05392	7,20953	5,32	S
W	0,02002	1	0,02002	2,67661	5,32	NS
NW	0,40712	1	0,40712	54,4354	5,32	S
Galat	0,05983	8	0,00748			
Total	0,54089	11				

BNJ 5% Perlakuan Suhu = 0,12

BNJ 5% Perlakuan Lama Penyimpanan = —

BNJ 5% Perlakuan kombinasi Suhu dan Lama Penyimpanan = 0,24

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Warna Pada Uji Skoring Masin

Panelis	Uji Skoring Warna						Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	
	N1W1	N2W1	N1W2	N2W2	N1W3	N2W3	
1	2	1	2	3	3	4	15
2	2	2	3	3	3	4	17
3	1	1	2	3	4	3	14
4	2	2	3	2	3	4	16
5	2	3	2	3	4	5	19
6	2	2	2	3	4	5	18
7	2	2	2	2	5	4	17
8	2	1	2	3	4	5	17
9	1	2	3	3	4	4	17
10	2	1	2	3	4	4	16
11	2	2	2	3	5	4	18
12	1	1	3	3	3	5	16
13	2	2	2	3	5	5	19
14	2	2	2	3	4	4	17
15	1	2	3	3	5	4	18
Total	26	26	35	43	60	64	254
Rerata	1,73333333	1,73333	2,33333	2,86667	4	4,26667	
Notasi	a	a	b	b	c	c	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab 5%	Not	Ket
Perlakuan	91,2889	5	18,2578	59,7838	2,35	**	Berbeda Sangat Nyata
Ulangan	4,48889	14	0,32063	1,0499			
Galat	21,37778	70	0,3054				
Total	117,156	89					

BNJ 5% = 0,59

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Rasa Pada Uji Hedonik Masin

Panelis	Uji Hedonik Rasa						Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	
	N1W1	N2W1	N1W2	N2W2	N1W3	N2W3	
1	2	1	4	4	2	2	15
2	2	2	4	4	2	3	17
3	1	2	3	3	4	2	15
4	2	2	3	4	3	3	17
5	2	2	4	4	2	1	15
6	2	2	3	3	2	1	13
7	2	2	4	3	1	2	14
8	1	2	3	3	2	1	12
9	2	2	2	3	2	2	13
10	2	1	3	2	1	2	11
11	3	3	2	3	1	2	14
12	2	2	3	3	1	2	13
13	2	2	2	2	2	2	12
14	1	2	3	2	1	2	11
15	2	1	2	2	1	1	9
Total	28	28	45	45	27	28	201
Rerata	1,86666667	1,86667	3	3	1,8	1,86667	
Notasi	a	a	b	b	a	a	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab 5%	Not	Ket
Perlakuan	26,5	5	5,3	13,25	2,35	**	Berbeda Sangat Nyata
Ulangan	11,6	14	0,82857	2,07143			
Galat	28	70	0,4				
Total	66,1	89					

BNJ 5% = 0,68

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Sifat Organoleptik Aroma Pada Uji Hedonik Masin

Panelis	Uji Hedonik Aroma						Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	
	N1W1	N2W1	N1W2	N2W2	N1W3	N2W3	
1	2	2	4	4	3	2	17
2	2	1	4	2	3	3	15
3	2	2	3	3	4	4	18
4	2	2	3	3	3	3	16
5	2	2	4	3	3	2	16
6	3	3	3	3	1	2	15
7	2	3	4	4	1	2	16
8	2	3	3	4	2	1	15
9	1	2	3	4	3	1	14
10	2	3	3	3	1	2	14
11	3	3	3	4	2	1	16
12	3	3	2	2	1	2	13
13	2	2	2	2	1	2	11
14	2	2	2	3	1	1	11
15	1	2	3	2	2	1	11
Total	31	35	46	46	31	29	218
Rerata	2,06666667	2,333333	3,06667	3,06667	2,06667	1,933333	
Notasi	a	ab	b	b	a	a	

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab 5%	Not	Ket
Perlakuan	19,9556	5	3,99111	6,86245	2,35	**	Berbeda Sangat Nyata
Ulangan	11,2889	14	0,80635	1,38646			
Galat	40,71111	70	0,58159				
Total	71,9556	89					

BNJ 5% = 0,82

Lampiran 11. Dokumentasi



Masin Baru Jadi



Proses Penimbangan



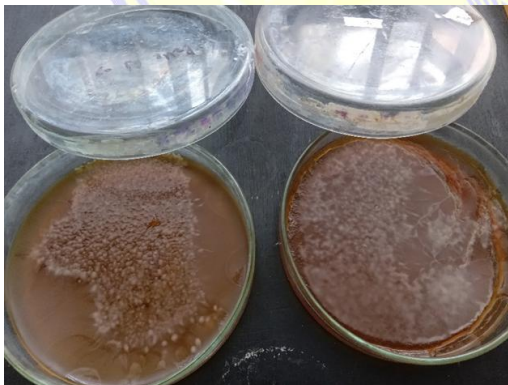
Proses Pengemasan



Proses Penyimpanan



Proses Analisis Sifat Kimia



Proses Analisis Sifat Mikrobiologi



Proses Uji Organoleptik

Lampiran 12. Lembar Konsultasi



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram



website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : faperta@ummat.ac.id

Nusa Tenggara Barat


KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Muhammad Afian Sugandi
 NIM : 2019C1A012
 Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asnawati . MP
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Syirril Ikhromi , S.T.P . M.P
 Judul Skripsi : Kajian Mutu maris khas Sumbawa
Pada berbagai suhu dan lama
Penyimpanan

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	16/1-24	- sistematika penulisan Hasil dan pembahas blm sistematika	<i>[Signature]</i>	
2.	22/1-2024 22/1	- teknik penulisan lampiran Dapus / blm swai alur - Ab. lal , tulisan kopye be swai alur		
2.	22/1-24.	- Perbaiki lg, pembahas blm sistematika	<i>[Signature]</i>	
3.	23/1-24	- see Seminar Hse.	<i>[Signature]</i>	
4.	20/1-24	Perbaiki lg	<i>[Signature]</i>	
5.	1/2-24	see ujian skripsi	<i>[Signature]</i>	
6.	12/2-24	perbaiki- lg, Abstrak, kesimpulan, daftar pustaka dll. x di ben Ahmad	<i>[Signature]</i>	

		dan standar siber (g, ml, %, dll.)-		
	6-3-2024	penulisan media ds yg blm selesai - perbaiki lg		
	7-3-2024	acc filed		

Dosen Pembimbing Utama


(IR. Asinawati, mp)

Dosen Pembimbing Pendamping

(_____)



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram

website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : faperta@ummat.ac.id

Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Muhammad Arian Sugandi
NIM : 2019CIA012
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati . MP
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Syirril Ikhromi , S . TP . MP
Judul Skripsi : Kajian mutu marin khas Sumbawa
pada berbagai suhu dan lama
penyimpanan

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	20/09/23	- Silahkan dilakukan uji statistik terhadap data penelitian yg dihasilkan - tabulasi data dalam bentuk excel		
2.	10/10/23	- Perbaiki hasil uji statistik baik anova maupun uji lanjut Parameter organoleptik & kimia yang ditanda		
3.	26/10/23	- lanjutkan ke pembahasan & kesimpulan		
4.	12/11/2023	- Lihat sistematika penulisan skripsi karena berbeda dgn proposal - tambahkan pembahasan pada organoleptik - lengkapi tabel hasil & pembahasan sifat kimia		

5.	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaiki pembahasan - Daftar pustaka - Grafik pembahasan 		
6.	<ul style="list-style-type: none"> - Acc seminar hasil Penelitian - Siapkan persyaratan 		
7.	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaiki skripsi hasil diskusi saat seminar hasil penelitian 		
8.	<ul style="list-style-type: none"> - Acc ujian skripsi - Siapkan presentasi yang baik dan ringkas 		
9.	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaiki skripsi hasil diskusi saat ujian skripsi 		
10.	<ul style="list-style-type: none"> - Perbaiki tampilan data - Perbaiki abstrak - cek plagiasi 		
11.	<ul style="list-style-type: none"> - Acc jilid skripsi - lihat aturan - 		

Dosen Pembimbing Utama

()

Dosen Pembimbing Pendamping

(Syihri) Latomo, SP.MP