

JURNAL

**PENGARUH JENIS KEMASAN BERBEDA TERHADAP KUALITAS PETIS UDANG
REBON (*Acetes erythraeus*) SELAMA PENYIMPANAN SUHU KAMAR**

OLEH

**PUSPITA SARI
NIM: 1504112202**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2021**

PENGARUH KEMASAN BERBEDA TERHADAP KUALITAS PETIS UDANG REBON (*Acetes erythraeus*) SELAMA PENYIMPANAN SUHU KAMAR

Oleh:

Puspita Sari¹⁾, Dahlia²⁾, Desmelati²⁾

E-mail: puspitasari0222@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kemasan berbeda terhadap kualitas petis udang rebon (*Acetes erythraeus*) selama penyimpanan suhu kamar. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial dengan perlakuan yaitu plastik HDPE, botol kaca (BK) dan aluminium foil (AF). Parameter mutu yang diuji dalam penelitian ini adalah uji organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur), dan uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak). Hasil penelitian menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan jenis kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar menunjukkan bahwa kemasan aluminium foil (AF) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai organoleptik, rupa 5.50, aroma 7.76, rasa 6.14, tekstur 7.28 dan memiliki nilai kadar air 33.37%, kadar abu 0.01%, kadar protein 9.57% dan kadar lemak 0.33%.

Kata kunci: Petis, udang rebon, jenis kemasan, lama penyimpanan

¹⁾ *Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*

²⁾ *Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*

THE EFFECT OF DIFFERENT PACKAGING ON THE QUALITY OF REBON SHRIMP (*Acetes erythraeus*) PASTE DURING ROOM TEMPERATURE STORAGE

By:

Puspita Sari¹⁾, Dahlia²⁾, Desmelati²⁾

E-mail: puspitasari0222@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of different packaging on the quality of shrimp (*Acetes erythraeus*) paste during room temperature storage. The method used was an experimental method, namely a non-factorial randomized block design (RBD) with the treatment of HDPE plastic, glass bottles (BK) and aluminum foil (AF). The quality parameters tested in this study were organoleptic tests (appearance, aroma, taste and texture), and proximate tests (moisture content, ash content, protein content and fat content). The results showed that the rebon shrimp paste with different types of packaging during room temperature storage showed that aluminum foil (AF) packaging was the best treatment with organoleptic value, appearance 5.50, aroma 7.76, taste 6.14, texture 7.28 and had a moisture content value of 33.37%, ash 0.01%, protein content of 9.57% and fat content of 0.33%.

Keywords: Petis, rebon shrimp, type of packaging, storage time

¹⁾*Student of the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau*

²⁾*Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau*

PENDAHULUAN

Salah satu hasil perairan di Provinsi Riau yang keberadaannya melimpah adalah udang rebon. Hasil tangkapan udang rebon dilihat dari data tahun 2014 dan 2015 yakni: 3215,4 ton dan 8462,2 ton (Badan Pusat Statistika Provinsi Riau 2017). Melimpahnya hasil produksi udang rebon, membuat harga jual udang rebon menjadi rendah. Maka perlu dilakukan pengolahan udang rebon untuk meningkatkan nilai jual udang rebon.

Udang merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi, karena memiliki tekstur yang lembut. Salah satu udang yang sering dikonsumsi adalah udang rebon (*Acetes erythraeus*). Udang rebon sudah sangat terkenal di Indonesia dan telah diolah menjadi berbagai jenis produk. Olahan udang rebon ini mulai dari olahan tradisional, seperti terasi, cincalok, hingga petis udang rebon.

Petis udang rebon merupakan salah satu jenis produk tradisional khas daerah berbahan dasar udang rebon, dan memiliki tekstur semi basah yang memiliki kadar air sekitar 10-40 persen. Petis hanya dikonsumsi sebatas sebagai pembangkit cita rasa dan campuran bumbu. Berbagai macam petis yang dikenal oleh masyarakat antara lain, petis ikan, petis daging, petis kupang dan petis udang. Tekstur semi basah merupakan karakteristik dari produk petis dan tergantung dari formulasi, bahan tambahan, proses pengolahan yang digunakan, proses pemasakan yang dilakukan, serta kemasan yang digunakan.

Kemasan merupakan salah satu cara atau metode untuk memberikan perlindungan pada pangan yang telah dihasilkan baik dalam bentuk bungkusan atau menempatkan produk ke dalam suatu wadah. Hal ini dilakukan agar produk dapat terhindar dari pencemaran (senyawa kimia dan mikroba), kerusakan akibat fisik (gesekan dan benturan), senyawa

lingkungan (oksigen, uap air) dan gangguan binatang seperti serangga, sehingga mutu keamanan produk tetap terjaga serta disimpan dalam kurun waktu yang lebih lama.

HDPE merupakan salah satu bahan plastik yang aman untuk digunakan, karena HDPE mampu mencegah reaksi kimia antara plastik berbahan HDPE dengan makanan atau minuman yang dikemasnya. HDPE memiliki sifat bahan yang lebih kuat, keras, buram, lebih tahan terhadap suhu tinggi dan dapat digunakan untuk penyimpanan beku hingga suhu -50°C (Harumningtias, 2010).

Kemasan botol kaca mempunyai kelebihan dan kelemahan. Kelebihan kemasan botol kaca adalah kedap terhadap air, gas, bau-bauan dan mikroorganisme, inert dan tidak dapat bereaksi atau bermigrasi ke dalam bahan pangan, kecepatan pengisian hampir sama dengan kemasan kaleng, sesuai untuk produk yang mengalami pemanasan dan penutupan secara hermetik, dapat didaur ulang, dapat ditutup kembali setelah dibuka, transparan sehingga isinya dapat diperlihatkan dan dapat dihias, dapat dibentuk menjadi berbagai bentuk dan warna, memberikan nilai tambahan produk, rigid (kaku), kuat dan dapat ditumpuk tanpa mengalami kerusakan. Kelemahan kemasan botol kaca: berat sehingga biaya transportasi mahal, resistensi terhadap pecah dan mempunyai *thermal shock* yang rendah, dimensinya bervariasi, berpotensi menimbulkan bahaya yaitu dari pecahan botol (Wikipedia, 1998).

Kemasan aluminium foil mempunyai sifat kedap air yang baik, permukaannya dapat memantulkan cahaya sehingga penampilannya menarik, permukaannya licin, dapat dibentuk sesuai dengan keinginan dan mudah dilipat, tidak terpengaruh oleh sinar, tahan terhadap temperatur tinggi sampai di atas 290°C , tidak

berasa, tidak berbau, tidak beracun dan higienis (Rahmawati, 2013).

Produk petis udang rebon merupakan produk komoditi yang cepat mengalami penurunan kandungan mutu. Karena produk petis udang rebon yang diolah dari udang rebon segar yang mempunyai kandungan protein tinggi sehingga memudahkan bakteri dan perubahan kimiawi yang menyebabkan kemunduran mutu.

Mutu olahan petis udang rebon sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya, cara pengolahan, cara pengemasan, bahan kemasan, suhu penyimpanan dan lama penyimpanan. Oleh karena itu alangkah baiknya untuk mengetahui kesesuaian bahan kemasan dan lama penyimpanan dilakukan penelitian.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh jenis kemasan berbeda terhadap kualitas petis udang rebon (*Acetes erythraeus*) selama penyimpanan suhu kamar.

METODE PENELITIAN

Bahan baku yang digunakan adalah udang rebon. Bahan tambahan yang digunakan seperti air, garam, bawang putih, gula merah dan tepung terigu. Bahan-bahan yang digunakan untuk analisis proksimat seperti asam sulfat, asam boraks, indikator mmB (metilen merah-biru), aquades, HCl, NaOH, NaCl, hexan.

Beberapa peralatan yang akan digunakan dalam proses penelitian ini adalah plastik HDPE, botol kaca dan aluminium foil, kompor, wajan, dandang, nampan, pengaduk, baskom, pisau, beaker gelas, saringan, timbangan. Alat untuk analisis kimia adalah timbangan analitik, cawan porselen, kertas saring, oven, pipet tetes, labu ukur, labu kjeldhal, erlenmeyer, labu penyaring, soxhlet, dan desikator.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan

Rancangan Acak Kelompok (RAK) non-faktorial dengan perlakuannya jenis kemasan yang berbeda yaitu: plastik HDPE, botol kaca (BK) dan aluminium foil (AF). Sedangkan sebagai kelompok adalah lama penyimpanan dalam suhu kamar yaitu 0, 15, 30, dan 45 hari.

Parameter mutu yang diuji dalam penelitian ini adalah uji organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur) serta uji proksima (kadar air, kadar abu, kadar protein dan lemak).

Petis udang rebon dibuat dengan cara, siapkan alat dan bahan yang digunakan, udang rebon dicuci sampai bersih lalu masukan kedalam wadah, udang yang sudah bersih di timbang terlebih dahulu sebanyak 500 gram, setelah ditimbang masukan air kedalam dandang sebanyak 4 liter, rebus udang rebon selama 40-45 menit, setelah itu tiriskan udang rebon dengan menggunakan saringan dan air rebus yang disaring di masukan kedalam wadah, air rebus tersebut dimasukan kedalam wajan dan masukan garam, gula merah, bawang putih dan tepung terigu. Lalu dimasak selama 1 jam sampai air rebusan mengental dan berbentuk pasta, setelah masak petis didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukan kedalam kemasan, setelah dingin masukan petis kedalam kemasan, petis.

Formulasi petis udang rebon

Adapun formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan petis udang rebon dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Petis Udang Rebon

Bahan	Formulasi
Udang rebon (g)	500
Tepung terigu (g)	20
Gula merah (g)	50
Garam (g)	10
Bawang putih (g)	1,5
Air (ltr)	4

Sumber : Andri, 2018 modifikasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai rupa

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata organoleptik rupa petis udang rebon dengan kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata rupa petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	6.12	6.68	6.92
15 Hari	5.40	5.64	6.04
30 Hari	4.28	4.76	5.08
45 Hari	3.72	3.80	3.96
Rata-rata	4.88	5.22	5.50

Pada tabel 2. dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata organoleptik rupa petis udang rebon memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata 5.50 dan nilai terendah adalah pada perlakuan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 4.88.

Hasil penilaian rupa petis udang rebon dengan kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar terjadi penurunan mutu secara organoleptik. Perubahan dan penurunan mutu petis udang rebon dipengaruhi oleh kemasan. Pada kemasan aluminium foil mampu mempertahankan warna lebih baik dibandingkan kemasan plastik HDPE dan botol kaca. Laju transmisi oksigen kemasan aluminium foil lebih rendah dibandingkan dengan jenis plastik HDPE dan botol kaca sehingga plastik HDPE dan botol kaca lebih mudah ditembus cahaya yang menyebabkan terjadinya

perubahan warna, cahaya yang masuk akan menimbulkan panas.

Pada penelitian Anggraeni dan Yuwono (2014) menunjukkan kondisi panas pada bahan membuat pigmen warna mengalami kerusakan. Bahan yang dikemas dengan kemasan aluminium foil mempunyai kerapatan yang bagus dibandingkan dengan kemasan HDPE, sehingga kemasan aluminium foil dapat memberikan perlindungan yang lebih baik (Bagem, 2012).

Nilai aroma

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata organoleptik aroma petis udang rebon dengan kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata aroma petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	6.36	8.36	8.68
15 Hari	5.64	8.20	8.12
30 Hari	5.32	7.32	7.56
45 Hari	4.60	6.44	6.68
Rata-rata	5.48	7.58	7.76

Pada tabel 3. dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata organoleptik aroma petis udang rebon memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata 7.76 dan nilai terendah adalah pada perlakuan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 5.48.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda berpengaruh nyata

pada nilai aroma, dimana F_{hitung} (242.63) > F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% maka H_0 ditolak dan dilakukan uji lanjut. Hasil uji lanjut beda nyata jujur BNJ menyatakan bahwa perlakuan kemasan aluminium foil berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Nilai aroma pada petis udang rebon selama penyimpanan suhu kamar terjadi penurunan mutu secara organoleptik. Jenis kemasan plastik HDPE mengalami penurunan nilai aroma yang lebih banyak dibandingkan kemasan botol kaca dan aluminium foil. Hal ini diduga karena sifat tembus cahaya serta permeabilitas kemasan yang berbeda-beda.

Kerapatan pada kemasan *aluminium foil* dan plastik HDPE yang digunakan tidak berbeda jauh. Pada kemasan *aluminium foil* 0.1428 g/m²/24 jam dan pada kemasan HDPE 4.7725 g/m²/24 jam (Bagem, 2012).

Nilai rasa

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata organoleptik rasa petis udang rebon dengan kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata rasa petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	6.92	6.76	7.72
15 Hari	6.04	5.96	6.60
30 Hari	5.40	5.24	5.32
45 Hari	4.60	4.60	4.92
Rata-rata	5.74	5.64	6.14

Pada tabel 4. dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata organoleptik rasa petis udang rebon memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata 6.14 dan nilai terendah adalah pada perlakuan botol kaca dengan nilai rata-rata yaitu 5.64.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda berpengaruh nyata pada nilai rasa, dimana F_{hitung} (5.73) > F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% maka H_0 ditolak dan dilakukan uji lanjut. Hasil uji lanjut beda nyata jujur BNJ menyatakan bahwa perlakuan kemasan aluminium foil berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Nilai rasa pada petis udang rebon selama penyimpanan suhu kamar terjadi penurunan mutu secara organoleptik. Perubahan dan penurunan mutu secara organoleptik pada produk petis udang rebon dipengaruhi oleh kemasan yang digunakan diduga tidak dapat mempertahankan perubahan kadar air yang berimplikasi pada rasa nilai produk. Hal ini didukung oleh pendapat Syarif, Santausa, Isyana (2009), menyatakan bahwa kemasan yang tersusun dari bahan logam yang hermetis, fleksibel dan tidak tembus cahaya sehingga memiliki sifat proteksi yang tinggi terhadap uap air, cahaya, lemak dan gas.

Nilai tekstur

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata organoleptik tekstur petis udang rebon dengan kemasan berbeda selama penyimpanan suhu kamar dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata tekstur petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	6.76	8.04	8.36
15 Hari	5.96	7.40	7.64
30 Hari	5.72	6.76	7.0
45 Hari	4.60	5.96	6.12
Rata-rata	5.76	7.04	7.28

Pada tabel 5. dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata organoleptik tekstur petis udang rebon memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata 7.28 dan nilai terendah adalah pada perlakuan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 5.76.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda berpengaruh nyata pada nilai tekstur, dimana F_{hitung} (250.4) > F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% berarti H_0 ditolak dan dilakukan uji lanjut. Hasil uji lanjut beda nyata jujur BNJ menyatakan bahwa perlakuan kemasan aluminium foil berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan nilai rata-rata tekstur kemasan aluminium foil memiliki nilai tertinggi. Karena penggunaan kemasan ini mampu mengurangi kontaminasi oksigen dan lebih keras/buram. Perubahan nilai tekstur diikuti dengan perubahan kadar air sehingga mempengaruhi sifat fisik produk (Sukawati, 2005).

Menurut Purnomo (1995), kadar air dalam bahan pangan sangat besar perannya terutama dalam menentukan tekstur dan kemampuan mikroba untuk tumbuh dan berkembang biak.

Nilai kadar air

Pengukuran kadar air pada setiap bahan pangan sangat penting karena tinggi rendahnya kandungan air dalam bahan pangan akan menentukan mutu akhir dari suatu produk. Hasil pengamatan kadar air petis udang rebon dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai rata-rata kadar air petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	32.15	33.23	31.86
15 Hari	37.21	35.61	33.13
30 Hari	37.24	37.82	33.91
45 Hari	43.21	38.48	34.58
Rata-rata	37.49	36.28	33.37

Pada Tabel 6. dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata kadar air petis udang rebon yang memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan kemasan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 37.49% dan nilai terendah adalah pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata yaitu 33.37%.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda tidak berpengaruh nyata pada nilai kadar air, dimana F_{hitung} (5.0703) < F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% maka H_0 diterima dan tidak dilakukan uji lanjut.

Kenaikan nilai kadar air disebabkan oleh meningkatnya laju respirasi dan pembentukan air bebas pada bahan oleh mikroba selama penyimpanan. Selain itu berbagai reaksi yang terjadi selama penyimpanan seperti oksidasi lemak yang menghasilkan uap air, serta reaksi biokimia

dan mikrobiologi yang berlangsung selama proses penyimpanan. Perbedaan kenaikan dipengaruhi oleh jenis dan karakteristik kemasan yang digunakan karena akan mempengaruhi perpindahan uap air yang terbentuk (Kasmadiharja, 2008).

Nilai kadar abu

Pengukuran kadar abu pada setiap bahan pangan sangat penting karena tinggi rendahnya kandungan air dalam bahan pangan akan menentukan mutu akhir dari suatu produk. Hasil pengamatan kadar abu petis udang rebon dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai rata-rata kadar abu petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	0.01	0.02	0.01
15 Hari	0.06	0.06	0.01
30 Hari	0.09	0.07	0.02
45 Hari	0.19	0.16	0.02
Rata-rata	0.08	0.07	0.01

Pada Tabel 7 dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata kadar abu petis udang rebon yang memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan kemasan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 0.08% dan nilai terendah adalah pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata yaitu 0.01%.

Berdasarkan hasil analisis variansi (Lampiran 11), menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda tidak berpengaruh nyata pada nilai kadar abu, dimana F_{hitung} (4.3846) < F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% berarti H_0 diterima dan tidak dilakukan uji lanjut.

Nilai kadar protein

Pengukuran kadar protein pada setiap bahan sangat penting karena tinggi atau rendahnya kadar protein akan menentukan mutu suatu produk. Hasil pengamatan kadar protein petis udang rebon dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai rata-rata kadar protein petis udang rebon.

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	10.31	10.51	10.44
15 Hari	9.54	9.50	9.60
30 Hari	9.31	9.44	9.57
45 Hari	8.51	8.50	8.67
Rata-rata	9.41	9.48	9.57

Pada Tabel 8 dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata kadar protein petis udang rebon yang memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan kemasan aluminium foil dengan nilai rata-rata yaitu 9.57% dan nilai terendah adalah pada perlakuan plastik HDPE dengan nilai rata-rata yaitu 9.41%.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda tidak berpengaruh nyata pada nilai kadar protein, dimana F_{hitung} (4.5040) < F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% berarti H_0 diterima dan tidak dilakukan uji lanjut.

Nilai kadar lemak

Pengukuran kadar lemak pada setiap bahan sangat penting karena tinggi atau rendahnya kadar lemak akan menentukan mutu suatu produk. Hasil pengamatan kadar

lemak petis udang rebon dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai rata-rata kadar lemak petis udang rebon

Kelompok	Perlakuan		
	HDPE	Botol Kaca (BK)	Aluminium foil (AF)
0 Hari	0.40	0.04	0.01
15 Hari	0.42	0.32	0.29
30 Hari	0.50	0.64	0.37
45 Hari	0.62	0.98	0.65
Rata-rata	0.48	0.49	0.33

Pada Tabel 9 dapat dilihat bahwa selama penyimpanan nilai rata-rata kadar lemak petis udang rebon yang memiliki rata-rata tertinggi pada perlakuan kemasan botol kaca dengan nilai rata-rata yaitu 0.49% dan nilai terendah adalah pada perlakuan aluminium foil dengan nilai rata-rata yaitu 0.33%.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa petis udang rebon dengan kemasan berbeda tidak berpengaruh nyata pada nilai kadar lemak, dimana F_{hitung} (1.3578) < F_{tabel} (5.14) pada tingkat kepercayaan 95% berarti H_0 diterima dan tidak dilakukan uji lanjut.

Terjadi kenaikan kadar lemak pada petis udang rebon selama penyimpanan disebabkan oleh terjadinya kerusakan lemak atau terjadi reaksi oksidasi lemak dengan oksigen. Semakin lama penyimpanan lemak akan lebih banyak mengandung asam-asam lemak tak jenuh sehingga mudah mengalami oksidasi. Hal ini sesuai dengan pendapat Zulfan (2000), bahwa sebagian besar asam-asam lemak tak jenuh akan rusak dengan bertambah lamanya penyimpanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian produk petis udang rebon dengan jenis kemasan berbeda maka dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa produk petis udang rebon dengan kemasan jenis berbeda selama penyimpanan 0, 15, 30 dan 45 hari berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur). Sedangkan terhadap analisis kimia tidak berpengaruh nyata (kadar air, kadar abu, kadar protein dan lemak).

Berdasarkan pengujian organoleptik perlakuan yang terbaik adalah jenis kemasan aluminium foil dengan nilai rupa 5.50, aroma 7.76, rasa 6.14 dan tekstur 7.28.

Berdasarkan pengujian analisis kimia hasil penelitian menunjukkan perlakuan yang terbaik adalah jenis kemasan aluminium foil dengan nilai kadar air 33.37%, kadar abu 0.01%, kadar protein 9.57% dan kadar lemak 0.33%.

Berdasarkan parameter yang telah diuji maka perlakuan terbaik pada petis udang rebon adalah kemasan *aluminium foil* selama 45 hari penyimpanan suhu kamar.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk menggunakan kemasan aluminium foil sebagai kemasan petis udang rebon selama 45 hari penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni Y. Yuwono, S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan Agroindustri* Vol 2. No 2. Hal.

5969. Malang: Universitas Brawijaya.
- Badan Pusat Statistik Riau. 2017. Data Produksi dan Nilai Perikanan Laut Menurut Jenis.
- Bagem, 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkat Suhu. *Jurnal Littri* Vol.18 No.3 Hal 115-124. Bogor: BPTRO dan BBPPP.
- Harumningtyas, A. 2010. Aplikasi Adible Plastik Pati Tapioca dengan Penambahan Madu Untuk Pengawetan Buah Jeruk Citrus sp. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 101 hlm.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, nugget ayam, dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian. Hal 70-71.
- Rahmawati, F. 2013. Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. Kelompok UPPKS BPPM DIY. Jakarta.
- Sukawati, E. D. 2005. Penentuan Umur Simpan Biji Dan Bubuk Lada Hitam Dengan Metode Akselerasi. Skripsi. Fateta. IPB, Bogor.
- Syarif, R., Santausa dan Isyana. 2009. Teknologi Pengemasan Pangan Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Wikipedia. 1998. *Diakses 2019*.
- Zulfan, 2000. Pengaruh Jenis Kemasan yang Berbeda Terhadap Mutu Kerang Darah (*Anadara granosa*) Kering Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak diterbitkan)