

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SAMBAL TERASI  
UDANG REBON(*Acetes* sp.) INSTAN DENGAN  
JENIS CABE YANG BERBEDA**

**OLEH  
ABDURRAHMAN AFIFI**



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

# STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SAMBAL TERASI UDANG REBON (*Acetes sp.*) INSTAN DENGAN JENIS CABE YANG BERBEDA

Oleh :

**Abdurrahman Afifi <sup>1)</sup>, Suparmi <sup>2)</sup>, Sumarto <sup>2)</sup>**

Email : insyaallah18bisa@gmail.com

## Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perbedaan proksimat sambal terasi instan udang rebon (*Acetes sp.*) dengan perlakuan penambahan jenis cabe berbeda dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen pada pembuatan sambal terasi instan dengan perlakuan jenis cabe berbeda. Metode yang dilakukan adalah metode eksperimen dengan melakukan percobaan mengenai penerimaan konsumen terhadap sambal terasi udang rebon instan dengan jenis cabe merah dan cabe hijau dengan berat masing-masing 84,6,6g atau 47% dari berat sambal terasi yang mau dibuat. Parameter yang dinilai secara analisis proksimat dan organoleptik adalah rupa, aroma, rasa dan tekstur yang dilakukan oleh 80 orang yang tidak terlatih, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan sambal terasi menggunakan cabe merah lebih disukai konsumen dibandingkan sambal terasi cabe hijau. Formulasi pembuatan sambal terasi cabe merah dengan kadar air 33%, kadar abu 77%, kadar lemak 83,49%, kadar protein 46,18% dan kadar karbohidrat 52,33%.

**Kata kunci** : *Acetes sp.*, Cabe merah, Cabe hijau, Instan, Terasi.

---

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

<sup>2)</sup>Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

# **STUDY OF CONSUMER ACCEPTANCE OF INSTANT REBON Shrimp Shrimp (Acetes sp.) SHIPPING WITH DIFFERENT TYPES OF CHILLIES**

**Oleh :**

**Abdurrahman Afifi <sup>1)</sup>, Suparmi <sup>2)</sup>, Sumarto <sup>2)</sup>**

Email : insyaallah18bisa@gmail.com

## **Abstrak**

The purpose of this study was to determine the proximate difference of instant shrimp paste shrimp paste (*Acetes sp.*) with the addition of different types of chili and to determine the level of consumer acceptance of making instant chili paste with different types of chili treatment. The method used is an experimental method by conducting experiments on consumer acceptance of the instant rebon shrimp paste chili with red and green chili types with a weight of 84,6,6g or 47% of the weight of the shrimp paste that you want to make. Parameters assessed by proximate and organoleptic analysis were appearance, aroma, taste and texture performed by 80 untrained people, moisture content, ash content, fat content, protein content and carbohydrate content. The results showed that making chili paste using red chili was more preferred by consumers than green chili chili paste. The formulation for making red chili paste with 33% water content, 77% ash content, 83.49% fat content, 46.18% protein content and 52.33% carbohydrate content.

**Keywords:** *Acetes sp*, red chili, green chili, instant, shrimp paste.

---

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

<sup>2)</sup>Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

## PENDAHULUAN

Udang merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup tinggi. Disamping memiliki tekstur yang lembut, udang sangat disukai oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Salah satu jenis udang yang sering dikonsumsi adalah udang rebon (*Acetes erythraeus*). Udang ini umumnya dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan terasi dan sebagai pakan ternak (Edwinar R. Wau dkk., 2010). Ciri khas terasi adalah aromanya yang agak tajam dan rasanya gurih (Hariyanto *et al.*, 2013). Menurut Suprapti (2006), terasi udang umumnya memiliki rasa lebih enak dibandingkan dengan terasi ikan. Produk berbahan baku ikan-ikan kecil atau udang rebon tersebut diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi. Warna asli terasi adalah coklat kehitaman seperti warna tanah serta rasa pada terasi hanya memiliki dua rasa yang dominan saja yaitu ikan dan udang saja. Warna dan rasa yang monoton (ikan dan udang tanpa penambahan rasa) tersebut kurang menarik bagi konsumen sehingga terasi menjadi kurang diminati. Cara meningkatkan nilai serta mengoptimalkan produksi dan penerimaan konsumen menjadi tinggi adalah dengan pengembangan suatu produk yang baru dan berkualitas yaitu dengan diversifikasi produk olahan hasil perikanan merupakan salah satu alternatif

dalam mengatasi masalah dalam menghindari kejenuhan pasar dan dalam penyediaan gizi masyarakat. Karena itu, perlunya dikembangkan usaha pengolahan bahan pangan hasil perikanan dalam peningkatan kualitas bahan pangan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan mutu bahan pangan dan konsumsi hasil perikanan khususnya di Riau (Meilin, 2014).

## BAHAN DAN METODE

Bahan yang dilakukan pada penelitian adalah terasi udang rebon 8,46 g, garam (NaCl), air, bahan pengemas, secukupnya dan jenis cabe yang berbeda masing-masing 47%. Bahan-bahan kimia yang dilakukan seperti petroleum eter, asam sulfat ( $H_2SO_4$ ), Cu kompleks, aquades, indicator PP, natrium hidroksida, asam borak, indicator campuran (metilen merah-biru),  $H_2BO_3$ , asam klorida (HCl) 0,1 N, NaOH 50%.

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan terasi udang rebon dengan penambahan jenis cabe yang berbeda adalah blender, pengaduk, nampan, pisau, oven, dan timbangan. Alat untuk Analisa kimia adalah timbangan sartorius, pipet tetes, labu ukur, gelas ukur, Elenmenyer, labu penyaring, soklet dan desikator.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan pembuatan sambal terasi jenis cabe yang berbeda. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji-T, yaitu perbandingan dengan dua perlakuan, yaitu menggunakan cabe merah dan menggunakan cabe hijau, dilakukan ulangan sebanyak 3 kali, sehingga jumlah percobaan adalah 6 unit. Model matematis yang digunakan menurut persamaan data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel. Untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan dilakukan uji-T dengan rumus:

$$SD^2 = \frac{\sum D - (\sum D)^2/n}{n-1}$$

$$SD = \sqrt{SD^2/n}$$

$$t\text{-hit} = \frac{D}{sd}$$

Dimana :  $D = \sum$  rata-rata selisih variabel Pp dan Pd

$SD =$  Standar deviasi variabel Pp dan Pt

$N =$  Jumlah ulangan/pengamatan

Dari analisis uji-T akan didapat  $t_{hitung} > t_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ) berarti hipotesis ( $H_0$ ) ditolak, berarti terdapat perbedaan nyata, dan apabila  $t_{hitung} < t_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ) maka hipotesis ( $H_0$ ) diterima, berarti perlakuan yang dibandingkan tidak berbeda nyata.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Nilai Organoleptik

Berdasarkan hasil uji organoleptik yaitu rupa, aroma, rasa, tekstur sambal terasi udang rebon instan dengan jenis cabe yang berbeda dari penilaian 80 panelis yang tidak terlatih sebagai berikut.

### Nilai Rupa

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dilihat bahwa rata-rata nilai rupa yang tinggi adalah (t1) dengan kriteria cerah kecoklatan atau pekat cermelang dan yang rendah adalah (t2) dengan kriteria kurang cemerlang. Hasil penelitian pada tabel 10 menunjukkan pengujian organoleptik nilai kenampakan sambal terasi udang rebon dengan cabe merah lebih disukai panelis dengan nilai rata-rata 7,97. Berdasarkan analisis uji- T bahwa perbandingan nilai rupa antara sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau memberikan perbedaan nyata dimana  $t_{hitung} (25,42) > t_{tabel} (2,290)$  pada tingkat kepercayaan 95 %. Pada pembuatan sambal terasi menggunakan cabe merah dan cabe hijau terasi tanpak sedikit kecoklatan dikarenakan campuran dari udang rebon.

Tabel 10. Nilai kenampakan sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau pada masing-masing perlakuan.

Ulangan	Perlakuan	
	(T1)	(T2)
1	7,97	7,70
2	7,95	7,40
3	8,00	7,60
Rata-rata	7,97	7,56

Tabel 11. Nilai aroma sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau pada masing-masing perlakuan

Ulangan	Perlakuan	
	(T1)	(T2)
1	8,22	7,7
2	8,22	7,175
3	8,1	7,62
Rata-rata	8,2	7,5

### Nilai aroma

Hasil penelitian pada tabel 11 menunjukkan pengujian organoleptik nilai bau pada sambal terasi udang rebon bahwa sambal terasi menggunakan cabe merah lebih disukai panelis dengan nilai rata-rata 8,2. Berdasarkan analisis uji- T bahwa perbandingan nilai aroma antara sambal terasi udang rebon dengan penambahan cabe merah dan hijau memberikan perbedaan nyata dimana  $t\text{-hitung} (19,32) > t\text{-tabel} (2,290)$  pada tingkat kepercayaan 90 %.

Aroma terasi tersebut dihasilkan dari 16 macam senyawa hidrokarbon, 7 macam alkohol, 46 karbonil, 7 macam lemak, 34 senyawa nitrogen, 15 macam senyawa belerang, dan senyawa lain. Asam lemak yang bersifat volatil menyebabkan bau asam, sedangkan senyawa amonia dan amin menyebabkan bau anyir beramonia (Rahayu, 1992). Aroma atau bau merupakan salah satu parameter yang menentukan rasa enak suatu makanan (Soekarno., 1990).

## Nilai rasa

Hasil penelitian terhadap nilai rasa sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau berbeda dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Nilai rasa sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau pada masing-masing perlakuan

Ulangan	Perlakuan	
	(T1)	(T2)
1	8,25	7,77
2	8,22	7,30
3	8,15	7,62
Rata-rata	8,21	7,56

Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan penerimaan panelis terhadap suatu produk. Uji rasa dilakukan untuk mengetahui flavor sambal terasi dengan penambahan cabe yang berbeda secara umum menggunakan lidah. Hasil penelitian pada tabel 12 menunjukkan pengujian organoleptik nilai rasa pada sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau lebih disukai panelis dengan nilai rata-rata 8,21.

Berdasarkan analisis uji- T bahwa nilai rasa gurih pada perbandingan antara sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau perbedaan nyata terhadap

nilai kenampakan dimana t-hitung (37,21) > t-tabel (2,290) pada tingkat kepercayaan 95%.

## Nilai tekstur

Tekstur merupakan aspek penting dari mutu makanan dan kadang-kadang tekstur lebih penting dibandingkan dengan bau, rasa, kenampakan karena mempengaruhi citra makanan. Purnomo (1995) menyatakan bahwa banyak hal yang mempengaruhi tekstur bahan pangan antara lain rasio kandungan protein, lemak, suhu pengolahan, kadar air, dan aktivitas air. Hasil penelitian terhadap nilai tekstur sambal terasi udang rebon dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Nilai tekstur sambal terasi udang rebon dengan cabe merah dan hijau pada masing-masing perlakuan.

Ulangan	Perlakuan	
	(T1)	(T2)
1	6,44	6,6
2	6,92	7
3	6,56	6,76
Rata-rata	6,64	6,78

Nilai tekstur suatu produk dinilai melalui perabaan atau sentuhan. Hasil penelitian pada tabel 13 menunjukkan pengujian organoleptik nilai tekstur pada sambal terasi udang rebon dengan cabe hijau lebih disukai panelis dengan nilai rata-rata 6,78.

Berdasarkan analisis uji- T bahwa nilai tekstur pada perbandingan antara kenampakan dimana  $t\text{-hitung} (16,88) > t\text{-tabel} (2,290) (\infty 0,05)$  pada tingkat kepercayaan 95 %.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Penelitian menunjukkan sambal terasi udang rebon dengan jenis cabe merah dan cabe hijau berbeda nyata terhadap nilai kadar abu, kadar air, kadar lemak, dan kadar protein. Berdasarkan analisis proksimat menunjukkan sambal terasi cabe merah memiliki nilai kadar abu yang tinggi, namun nilai kadar air rendah, kemudian kadar lemak tinggi, lalu nilai kadar karbohidrat sambal terasi cabe hijau lebih besar dan kadar protein lebih tinggi dari perlakuan menggunakan cabe hijau.

Organoleptik menunjukkan sambal terasi udang rebon dengan cabe merah

dan cabe hijau memberikan perbedaan nyata terhadap nilai kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Berdasarkan uji menunjukkan dengan perlakuan cabe merah memiliki nilai kenampakan, bau, dan tekstur lebih tinggi nilai penerimaan konsumen akan tetapi memiliki kadar air yang lebih rendah dari perlakuan cabe hijau. Kemudian dari hasil uji kesukaan yaitu data scoresheet dari nilai kesukaan antara perlakuan cabe merah dan cabe hijau penulis kebanyakan menyukai sambal terasi dengan perlakuan cabe merah.

### 5.1. Saran

Penulis menyarankan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai sambal terasi udang rebon dan jenis cabe berbeda dalam bentuk bubuk agar dapat meningkatkan masa simpan dan membuat konsumen tertarik dengan produk dan lebih simpel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan ikan. Bumi aksara. Jakarta. 159 hal.
- Ahmadi dan Estiasih, T. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Akbar, P.P., 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 Resource*. 2(2): 161-169.
- Anonim. 2009. Terasi jangan dimakan mentah. [http :/kesehatan.kompas.com/read/2009/09/191011505](http://kesehatan.kompas.com/read/2009/09/191011505) .
- AOC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemis. 14 thed.AOC Inc. Arlington. Virginia.
- Astawan. 2009. Udang rebon bikin tulang padat. , 2014(02 April 2014). Available at: <http://cybermed.cbn.net.id/>.
- Astawan, M. 2009. Nutrition. Udang Rebon Bikin Tulang Padat.
- Chaijan, M., and Panpipat, W. 2012. Darkening Prevention of Fermented Shrimp Paste by Pre-soaking Whole Shrimp with Pyrophosphate. *AJOFAI*.
- De Grave, S. 2012. *Acetes erythraeus*. World Register of Marine Species.
- DKP Cilacap, 2017, [kkp.go.id/djpsdkp/stasiuncilacap/artikel/5327-standar-pelayanan-penerbitan-](http://kkp.go.id/djpsdkp/stasiuncilacap/artikel/5327-standar-pelayanan-penerbitan-)

- lembar-verifikasi-hasil-pendaratan-ikan-lvhpi-stasiun-psdkp-cilacap.
- Edwinar R. Wau, Suparmi, dan Desmelati. 2010. *The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau.
- Federson, C, S, dan Lestari. 1963. *Processing by Fermentation in Food Processing Operation*. Vol. I By J. L. Held and Mayrad A. Jason. The Avipublishing Company, lc. Wesport, Connection. 263 pp.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Penerbit Armico. Bandung. 472 hal.
- Jinap S, Ilya-Nur AR, Tang SC, Hajeb P, Shahrim K, Khairunnisak M. 2010. Sensory attributes of dishes containing shrimp paste with different concentrations of glutamate and 5'-nucleotides. *Appetite* 55:238-244.
- Hariyanto, N., Dwi R., dan Hery K. 2013. *Upaya Peningkatkan Kualitas dan Produksi Pencacahan Udang Rebon Menjadi Terasi dengan Aplikasi Mesin Extruder*. [Tugas Akhir]. Program Studi Diploma III Teknik Mesin, Fakultas Teknik, 20 06. Standar Nasional Indonesia No. 2354.2-2006. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Meilin. 2014. *Hama Dan Penyakit Pada Tanaman Cabai Serta Pengendaliannya*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta. Penebar. Swadaya.
- Mouristsen O G, Lasr Williams, Rasmus Bjerregard and Lars Duelund. 2010. Seaweed for umami flavour in the New Nordic cuisine. *Flavour* 1:1-4.
- Murniyati, A.S, dan Surnaman. 2004. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Nasiru, A., Muhammad, B.F., Abdullahi, Z. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concetration on Organoleptic Properties of Red and White Meat*. *Journal of Food Technology* 9 (4): 199-123 © Medwell Journal.
- Peralta EM, Hideo H, D ... W, Hisashi M. 2005. Antioxi activity of philipine salt ferm shrimp and variation of its constituens during fermentation. *Journal of Oleo science* 54(10):553-558.
- PERSAGI (Persatuan ahli gizi Indonesia). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Bogor: PT. Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia.
- Rashinaya, E. 2011. *Studi Mutu Sosis Udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) Dengan Pengolahan Yang Berbeda Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru (tidak diterbitkan).
- Rukmana, R. 2001. *Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Yogyakarta: Kanisius.

Salam, N. 2008. Manfaat Mikroorganisme pada Industri Pembuatan Terasi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Makasar Jurusan Kesehatan Lingkungan. Makasar.

Sari, N.I., Edison, dan Sukirno M. 2009. Kajian Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Produk Terasi Ikan dengan Penambahan Ekstrak Rosela. *Berkala Pekan Terubuk.*, 37(2): 91-103.

Soeparno. 2011. Ilmu nutrisi dan gizi daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sosilowati 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* 19(1): 13-17.

Sudarisman, T., dan Eva Arfa 1996. Petunjuk memilih produk ikan dan daging. Penebar Swadaya. Jakarta. 56 hal.

Suprpti, M L. 2006. Teknologi Tepat Guna: Membuat Terasi. Kanisius, Yogyakarta. Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein: Processing Technology. Applied Sciens Publisher Ltd, London.

Suryani, Ani, Erliza H dan Encep Hidayat 2005. Aneka Produk Olahan Hasil Limbah Ikan dan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta 104 hal.