

JURNAL

**STATUS MUTU MIKROBIOLOGIS DAN SENSORIS TERASI UDANG
REBON YANG DIPASARKAN DI PASAR KODIM PEKANBARU**

TIA SUNDARI



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUATAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2022**

STATUS MUTU MIKROBIOLOGIS DAN SENSORIS TERASI UDANG REBON YANG DIPASARKAN PASAR KODIM PEKANBARU

Oleh:

Tia Sundari¹, Bustari Hasan², Syahrul²

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau
E-mail: tiasundari98@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi status mutu mikrobiologis dan sensoris terasi udang rebon yang dipasarkan di Pasar Kodim Pekanbaru. Terasi udang rebon yang terdiri dari asal produksi dan umur simpan berbeda dari tiga pedagang terasi udang rebon di Pasar Kodim Pekanbaru. Sebanyak 15 bungkus terasi Asahan, 15 bungkus terasi Simalungun, dan 15 bungkus terasi Semarang yang mewakili asal produksi dan umur simpan diambil secara aseptis dari tempat penjualan. Sampel dimasukkan ke dalam plastik steril dan diangkut ke laboratorium Fakultas Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru untuk analisis kadar air, aktivitas air, Angka Lempeng Total (ALT) dan mutu sensoris (kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa). Nilai rata-rata kadar garam berkisar antara 15,30% sampai 12,50%, kadar air berkisar antara 22,81% dan 19,14%, dan aw berkisar antara 0,84 sampai 0,81. Terasi Simalungun memiliki kadar air dan aw lebih tinggi dari Asahan dan Semarang. Terasi udang rebon berumur 1 minggu lebih tinggi dari terasi udang rebon berumur 2 minggu. Terasi Simalungun memiliki ALT ($5,93 \times 10^4$) lebih tinggi dari terasi Asahan ($5,10 \times 10^4$) dan Semarang ($5,05 \times 10^4$). Walaupun demikian, kadar air dan ALT terasi Simalungun yang dipasarkan di Pasar Kodim Pekanbaru masih memenuhi standar SNI. Nilai sensori terasi asal Semarang lebih tinggi dari terasi asal Asahan dan Simalungun. Ikan asap asal Semarang (7,6) memiliki nilai sensoris tertinggi, kemudian diikuti oleh ikan asap asal Asahan (7,4), dan Simalungun (7,3). Nilai sensoris terasi berumur 1 minggu lebih tinggi dari terasi berumur 2 minggu. Secara keseluruhan, status mutu mikrobiologis dan sensoris terasi udang rebon dipasarkan di Pasar Kodim Pekanbaru memenuhi kriteria mutu yang ditetapkan SNI.

Kata Kunci: Aktivitas air, kadar air, mikrobiologis, sensoris, terasi udang rebon

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

²⁾ Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

MICROBIOLOGICAL AND SENSORY QUALITY STATUS OF REBON SHRIMP PASTE MARKETED IN KODIM MARKET PEKANBARU

By:

Tia Sundari¹, Bustari Hasan², Syahrul²
Faculty of Fisheries and Marine, University Riau
E-mail: tiasundari98@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the microbiological and sensory quality status of shrimp paste marketed in Pekanbaru Kodim market. Rebon shrimp paste consisting of production origin and shelf life are different from the three traders of rebon shrimp paste in Pekanbaru Kodim market. As many as 15 packs of Asahan shrimp paste, 15 packs of Simalungun shrimp paste, and 15 packs of Semarang shrimp paste representing the origin of production and shelf life were taken aseptically from the point of sale. The Samples were put into sterile plastic and transported to the Laboratory of the Faculty of Fisheries, University of Riau, Pekanbaru for analysis of water content, Water Activity, Total Plate Count (TPC) and sensory quality (appearance, aroma, texture, and taste). The average value of salt content ranged from 15.30% to 12.50%, water content ranged from 22.81% and 19.14%, and aw ranged from 0.84 to 0.81. Simalungun shrimp paste has a higher water content and aw than Asahan and Semarang 1 week old rebon shrimp paste is higher than 2 weeks old rebon shrimp paste. Simalungun shrimp paste has ALT (5.93×10^4) higher than Asahan shrimp paste (5.10×10^4) and Semarang shrimp paste (5.05×10^4). However, the water content and ALT of Simalungun shrimp paste marketed in Pekanbaru District Military Command market still meet SNI standards. The sensory value of shrimp paste from Semarang is higher than that of asahan and Simalungun. Smoked fish from Semarang (7.6) has the highest sensory value, followed by smoked fish from Asahan (7.4), and Simalungun (7.3). The sensory value of 1 week old shrimp paste is higher than that of 2 weeks old shrimp paste. Overall, the microbiological and sensory quality status of rebon shrimp paste marketed at Pasar Kodim Pekanbaru met the quality criteria set by SNI.

Keywords: Microbiological, salt rate, sensory quality, shrimp paste rebon, water activity, water content

^{1.)} Student of the Fisheries and Marine Science Faculty, Universitas Riau

^{2.)} Lecturer of the Fisheries and Marine Science Faculty, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Terasi merupakan produk makanan tradisional yang sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Indonesia dengan menggunakan proses fermentasi. Terasi dibuat dengan proses penggaraman, penggilingan dan pengeringan. Pengeringan biasanya dilakukan di bawah sinar Matahari pada ruang terbuka sehingga kebersihan dan keamanan produk tidak terjaga.

Terasi banyak dijumpai di pasar tradisional seperti pasar Kodim Pekanbaru. Pemasaran terasi di pasar tradisional umumnya dilakukan secara berdampingan dengan bahan pangan lainnya. Pencemaran terasi dapat terjadi saat proses pengolahan, proses pemasaran akibat lingkungan pengolahan atau lingkungan pemasaran yang tidak bersih, penggunaan alat yang tidak higienis, penggunaan bahan baku yang tidak segar sehingga dapat memicu pertumbuhan mikroba patogen yang membahayakan bagi masyarakat bila dikonsumsi, dan penyimpanan yang tidak baik dapat mempengaruhi kualitas fisik, mikrobiologis, dan tingkat penerimaan konsumen (Yusuf *et al.* 2016).

Produk pangan yang beredar dipasaran seharusnya sudah melewati proses kelayakan dan sudah dipastikan produk tersebut aman dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Lestari (2020) Tidak sedikit pangan yang sudah beredar dipasaran tidak aman dan tidak layak dikonsumsi sehingga menimbulkan masalah kesehatan. Oleh karena itu, sangat penting dilakukannya evaluasi terhadap status mutu pada produk pangan yang ada dipasaran.

Persyaratan mutu dan keamanan produk harus diperhatikan karena menyangkut keselamatan konsumen, terasi bermutu baik memiliki cita rasa yang lezat dan aman dikonsumsi bebas dari bakteri patogen (Junianto, 2011). Mikroba yang tumbuh pada terasi bermacam-macam, baik bakteri positif atau negatif. Pada penelitian ini, kontaminasi bakteri dievaluasi terhadap status mutu mikrobiologis,

kimiawi dan sensoris terasi yang dipasarkan di Pasar Kodim, Pekanbaru.

ALAT DAN BAHAN

Peralatan yang digunakan adalah tabung reaksi, cawan petri (CMSI Normax), mikropipet (Transferpette), pipet tetes, incubator (Precision scientific), *autoclave* (Hiclaveb HVE-50), *colony counter* (Funce gerbera), timbangan (Triple beam balance), erlenmeyer (Iwaki pyrex), gelas ukur (Iwaki ctess), *hot plate* (Maspion), cawan porselin, alat penjepit, desikator, oven dan aw meter.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah terasi udang rebon. Bahan lainnya yang digunakan dalam pengujian kimiawi adalah larutan perak nitrat (AgNO_3 0,1 N) (merck), Indikator kalium kromat (K_2CrO_4 5%) (merck). Bahan yang digunakan dalam pengujian mikrobiologis adalah Angka Lempeng Total (medium *Plate Count Agar, Buffered Peptone Water*) (merck).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dengan pengambilan sampel secara *purposive sampling*. Sampel ikan asap yang terdiri dari asal produksi dan umur simpan berbeda diambil dari tiga pedagang ikan di Pasar Kodim Pekanbaru. Parameter uji mutu terdiri dari analisis kadar garam, kadar air, aktivitas air, Angka Lempeng Total dan sensoris (kenampakan, aroma, tekstur, rasa).

PROSEDUR PENELITIAN

Penentuan Sampel

Sampel terasi udang rebon terdiri dari asal daerah produksi dan umur berbeda saat sampel dipasar yang diambil dari 3 pedagang terasi di Pasar Kodim Pekanbaru. Terasi berasal dari daerah Asahan, Simalungun dan Semarang masing-masing 15 bungkus, sampel secara proporsional. Terasi udang rebon dimasukan ke dalam kantong plastik steril diberi label dan

ditransportasikan ke Lab Fakultas Perikanan Universitas Riau untuk analisis kadar garam, kadar air, Aw, ALT dan sensoris. Di laboratorium terasi dibagi menjadi 3 kelompok terdiri dari kelompok pertama analisis kadar garam, kadar air, Aw, kelompok kedua untuk analisis ALT, dan kelompok ketiga untuk analisis sensoris.

Analisis Kadar Garam

Analisis kadar garam dilakukan menurut prosedur SNI 3556:2016. Sebanyak 5 gram sampel ditimbang dan dihaluskan menggunakan mortar. Sampel selanjutnya dimasukan kedalam Erlemeyer, ditambahkan 50 ml aquadest dan dihomogenkan. Larutan ditambahkan 1 ml K_2CrO_4 5%, dihomogenkan, setelah itu dititrasi dengan $AgNO_3$ 0,1 N sampai terbentuk warna merah bata.

Analisis Kadar Air

Penentuan kadar air dilakukan dengan metode oven menurut prosedur SNI-01-2354.2-2006. Cawan kosong yang akan digunakan dikeringkan dengan oven selama 15 menit, kemudian didinginkan selama 30 menit dalam desikator. Sampel ditimbang sebanyak 5 g lalu dimasukkan dalam cawan kemudian dikeringkan dalam oven selama 6 jam pada suhu $105^{\circ}C$. Cawan kemudian didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan setelah dingin kembali ditimbang. Kemudian setelah ditimbang, cawan tersebut dikeringkan dalam oven sehingga berat konstan.

Analisis Aktivitas Air

Nilai aktivitas air atau Aw diukur dengan menggunakan alat pengukur aw menurut prosedur (AOAC 1984). Sebelum melakukan pengukuran, alat dikalibrasi dengan memasukkan 9 gram garam (NaCl) ke dalam wadah yang telah tersedia. Sebanyak 5 gram sampel ditimbang dan dimasukan ke dalam wadah yang tersedia pada alat tersebut. Sampel

didamkan selama 15 menit dan dilakukan pembacaan aw pada alat tersebut.

Analisis Angka Lempeng Total

Pengujian Angka Lempeng Total dilakukan dengan mengikuti prosedur kerja yang mengacu pada SNI 01-2332.3-2006. Sebanyak 25 gram sampel ditimbang dan ditambahkan 225 ml larutan BFP kemudian dihomogenkan. Sampel diencerkan 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} , 10^{-5} . Sebanyak 1 ml sampel dari setiap pengenceran dimasukkan ke dalam cawan petri, dituangkan 15-18 ml media PCA steril dan dihomogenkan. Medium didiamkan selama 15-20 menit dan di inkubasi selama 24 jam pada temperatur $35^{\circ}C$ dengan posisi cawan petri terbalik. Jumlah koloni pada cawan petri dihitung secara manual menggunakan *colony counter*. Koloni bakteri yang dihitung adalah koloni yang jumlahnya 25-250 koloni per cawan petri.

Penilaian Sensoris

Penilaian sensoris terasi dilakukan dengan menggunakan *score sheet* menurut SNI 2716-2016. Sampel terasi udang yang terdiri dari asal daerah dan umur simpan berbeda disiapkan. Sebanyak 5 gram dari setiap sampel ditimbang dan ditaruh di dalam piring plastik. Sebanyak 25 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa semester akhir Jurusan Teknologi Hasil Perikanan diminta menilai kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa terasi udang rebon menggunakan *score sheet* yang telah disediakan. Nilai sensoris terasi udang adalah nilai rata-rata dari 25 orang panelis tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Pasar

Pasar Kodim Pekanbaru merupakan pasar tradisional yang menjual kebutuhan masyarakat. Terasi dijual dalam bentuk produk kering yang dikemas dalam kantong plastik berukuran variasi menurut asal produksinya

Proses penyimpanan terasi asal daerah Asahan dan Simalungun disimpan menggunakan

kotak/kardus dengan suhu ruangan sedangkan terasi asal daerah Semarang terasi disimpan diatas rak dengan suhu ruangan. Terasi yang dipasarkan di pasar Kodim Pekanbaru memiliki kemasan yang berbeda-beda. Kemasan dapat melindungi produk dari kontaminasi luar, memelihara kualitas dan meningkatkan masa simpan produk.

Kadar Garam

Rata-rata nilai kadar garam terasi udang rebon yang dipasarkan dipasar Kodim Pekanbaru dapat dilihat pada Tabel 1
Tabel 1. Kadar garam, kadar air, Aw

Asal Daerah	Kadar Garam (%)	Kadar Air (%)	Kadar Aw
Asahan	13,10±1,39	20,46±0,72	0,81±0,02
Simalungun	12,50±1,39	22,81±1,55	0,84±0,01
Semarang	15,30±0,99	19,14±0,52	0,80±0,02
Umur Simpan			
1 minggu	13,67±1,74	20,49±1,63	0,81±0,02
2 minggu	13,60±1,80	21,26±2,03	0,82±0,02

Berdasarkan asal daerah, terasi yang berasal dari daerah Semarang lebih tinggi (15,30%) dibandingkan terasi yang berasal dari daerah Asahan (13,10%) dan Simalungun (12,50%). Perbedaan kadar garam tersebut merupakan ciri khas produk atau spesifikasi produk yang dihasilkan oleh pabrik tertentu. Walaupun demikian, perbedaan kadar air pada setiap terasi dapat disebabkan oleh tingkat kualitas dan kesegaran bahan baku yang digunakan. Bahan baku yang berkualitas rendah atau kurang segar biasanya membutuhkan kadar garam yang lebih tinggi untuk mencegah pembusukan selama prosesing dan penyimpanan. Kadar garam terasi udang rebon tidak banyak berubah selama penyimpanan dimana kadar garam terasi yang berumur 1 minggu dan 2 minggu berturut-turut adalah 13,67% dan 13,60%.

Kadar Air dan Aktivitas Air

Kadar air dan Aw terasi udang rebon dapat dilihat berdasarkan asal daerah dan umur sampel saat dipasar disajikan pada Tabel 1. Kadar air terasi udang rebon yang dipasarkan di pasar Kodim Pekanbaru berkisar antara 19,14% sampai 22,81% dan Aw antara 0,80 sampai 0,84.

Kadar air terasi udang memenuhi standar menurut SNI 2716:2016, yaitu maksimal 35% pada terasi padat balok. Kadar air terasi udang berbanding lurus dengan aw. Perbedaan tersebut dapat disebabkan kaerana proses pengolahan, kadar garam dan penanganan produk sewaktu penyimpanan.

Tingginya nilai kadar garam dapat berpengaruh terhadap nilai kadar air dan Aw yang rendah sehingga garam yang ditambahkan pada bahan pangan untuk meningkatkan adsorpsi air sehingga nilai Aw bahan pangan tersebut menurun. Penambahan garam yang mempengaruhi Aw dapat mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme.

Berdasarkan umur terasi saat dipasar, terasi yang berumur 1 minggu memiliki kadar air 20,49% dan Aw 0,81 sedangkan terasi yang berumur 2 minggu memiliki kadar air 21,26% dan Aw 0,82. Hasil kadar air dan Aw terdapat peningkatan kadar air selama penyimpanan yang tidak terlalu tinggi karena ke tiga produk dikemas dengan baik. Peningkatan kadar air selama penyimpanan dapat terjadi karena kelembaban udara yang tinggi dan penanganan produk yang kurang baik selama penyimpanan.

Angka Lempeng Total

Hasil analisis angka lempeng total (ALT) yang telah dilakukan pada terasi udang rebon yang dipasarkan di pasar Kodim Pekanbaru, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis angka lempeng total

Asal Daerah	ALT (10^4)	SNI
Asahan	5,10±1,41	5×10^5
Simalungun	5,93±1,70	
Semarang	5,05±1,51	
Umur Simpan		
1 minggu	4,40±1,15	
2 minggu	6,32±1,20	

Berdasarkan asal daerah, terasi yang berasal dari Asahan, Simalungun dan Semarang memiliki total bakteri tidak jauh berbeda secara berturut-turut yaitu $5,10 \times 10^4$ cfu, $5,93 \times 10^4$ cfu dan $5,05 \times 10^4$ cfu hasil tersebut memenuhi standar SNI 7388:2009 yaitu 5×10^5 . Tingginya total bakteri pada terasi asal Simalungun disebabkan oleh tingginya kadar air, Aw serta rendahnya kadar garam sehingga menyebabkan tingginya nilai ALT pada terasi. Kandungan air yang terdapat dalam makanan akan mempengaruhi daya tahan makanan terhadap serangan mikroba, kadar air tinggi dapat mempermudah tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk (Kaban *et al.* 2019).

Total ALT tidak banyak mengalami peningkatan selama penyimpanan terasi saat dipasar, dimana umur terasi saat dipasar 2 minggu adalah $6,32 \times 10^4$ cfu/g dan 1 minggu adalah $4,40 \times 10^4$ cfu/g. Hal tersebut dapat disebabkan oleh pengemasan cukup baik yang merupakan faktor penyebab ALT terasi udang rebon tidak banyak berkembang selama penyimpanan. Pengemasan dalam plastik yang tertutup mencegah produk terkontaminasi oleh mikroba yang berasal dari lingkungan selama penyimpanan.

pada hasil ALT dapat dilihat banyaknya bakteri atau mikroorganisme dalam produk yang mungkin saja terdapat bakteri pathogen berbahaya yang mengakibatkan *foodborn disease* akibat pangan tercemar baik dari cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia seperti keracunan disebabkan bakteri, virus dan parasit. Dari kirakira 13,8 juta kasus *foodborne diseases* yang dilaporkan ternyata sebanyak 67% disebabkan oleh cemaran virus, 30% oleh bakteri, dan 3% disebabkan oleh parasit dan jamur (Kusumaningsih 2010).

Mutu Sensoris

Hasil mutu sensori yang telah dilakukan pada terasi udang rebon yang dipasarkan di pasar Kodim Pekanbaru, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai mutu sensoris

Asal Daerah	Mutu Sensoris				Rata-rata
	Kenampakan	Bau	Tekstur	Rasa	
Asahan	7,5±0,13	7,4±0,12	7,5±0,09	7,4±0,11	7,4±0,11
Simalungun	7,3±0,09	7,3±0,18	7,3±0,10	7,6±0,19	7,3±0,12
Semarang	7,6±0,12	7,6±0,23	7,6±0,14	7,6±0,12	7,6±0,11
Umur Simpan					
1 minggu	7,6±0,17	7,6±0,21	7,6±0,15	7,5±0,13	7,6±0,17
2 minggu	7,4±0,15	7,3±0,13	7,4±0,12	7,3±0,16	7,4±0,14

Berdasarkan asal daerah terasi udang rebon nilai mutu sensori diperoleh hasil tidak jauh berbeda yaitu Asahan ($7,4\pm 0,11$), Simalungun ($7,3\pm 0,12$) dan Semarang ($7,6\pm 0,11$) hasil tersebut memenuhi standar SNI 2716:2016 yaitu 7. Terasi asal daerah Semarang memiliki nilai rata-rata yang lebih tinggi dibandingkan terasi asal daerah Asahan dan Simalungun hal ini disebabkan oleh pengaruh kadar air, kadar garam, proses pengolahan terasi dan proses pemasaran terasi.

Kenampakan terasi udang rebon yang berasal dari beberapa daerah produksi. Terasi asal Asahan memiliki kenampakan warna yang lebih gelap namun pada tekstur terasi kompak dan halus. Terasi asal Simalungun memiliki nilai terendah disebabkan tekstur kurang kompak sehingga permukaan terasi terasa kasar saat disentuh dan kurang padat karena tekstur terasi yang kurang kompak. Terasi asal Semarang memiliki nilai tertinggi dengan kenampakan terasi berwarna coklat ke merah dan memiliki tekstur yang kompak dan padat.

Terasi udang yang diberi garam lebih banyak memiliki tekstur yang lebih kompak, padat, serta kenampakan terasi yang cemerlang dan bersih sedangkan terasi udang dengan sedikit garam memiliki tekstur kurang kompak dan kurang padat. Menurut penelitian terasi dengan kadar garam 2% tidak mempunyai warna secerah terasi dengan kadar garam 15% yang berwarna kecoklatan, serta tekstur yang lebih padat, kompak dan elastis (Aristyan *et al.* 2014).

Penambahan bakteri starter dapat berpengaruh terhadap aroma terasi udang rebon, semakin banyak konsentrasi starter dan lama fermentasi maka bau terasi akan semakin tajam. Hal tersebut dikarenakan banyaknya starter yang ditambahkan menyebabkan makin banyak protein yang terhidrolisis menghasilkan protein terlarut dan komponen aroma yang menyebabkan bau khas terasi (Zanwar 2018).

Nilai mutu sensoris terasi udang rebon berdasarkan lama terasi saat dipasar diperoleh nilai tertinggi yaitu 1 minggu ($7,6\pm 0,17$) dan nilai terendah yaitu 2 minggu ($7,4\pm 0,14$). Tingginya mutu sensori pada umur terasi 1 minggu dapat disebabkan oleh penggunaan bahan baku, penanganan selama proses pemuatan terasi dan proses fermentasi yang dilakukan dan lama penyimpanan terasi.

Bahan baku yang digunakan dapat berupa udang dan ikan dengan kualitas bahan yang baik dan tidak tercemar yang akan mempengaruhi kenampakan dan bau pada terasi. Sedangkan bau terasi dipengaruhi oleh bahan baku seperti udang dan ikan, penambahan garam, proses pembuatan, lama fermentasi dan asal daerah pengolahan terasi (Sunnara 2011).

Waktu fermentasi juga dapat mempengaruhi rasa pada terasi, hal ini sejalan dengan penelitian Ma'aruf (2014) bahwa fermentasi pada hari ke 32 menyebabkan peptide-peptida penyusun cita rasa yang dihasilkan selama fermentasi menjadi lebih banyak sehingga kualitas terasi menjadi lebih baik dan lebih disukai.

Selain pengaruh lama fermentasi terhadap nilai mutu sensoris suhu pengeringan dapat berpengaruh terhadap warna terasi dimana reaksi pencoklatan dapat terjadi pada terasi setelah mengalami proses (Sari *et al.* 2011). Proses pengeringan terasi juga dapat menyebabkan flavour yang mudah menguap dan hilang.

Kesimpulan

Terasi udang rebon yang dipasarkan di pasar Kodim Pekanbaru pada terasi asal Semarang dan umur terasi 1 minggu memiliki nilai terbaik dilihat pada analisis kimiawi, analisis mikrobiologis dan mutu sensoris yang memenuhi standar SNI. Kadar garam tertinggi berasal dari Semarang (15,30%) dan umur terasi saat dipasar tertinggi yaitu 1 minggu (13,67%). Nilai kadar air terendah berasal dari Semarang (19,14%) dan umur terasi saat dipasar terendah

yaitu 1 minggu (20,49). Aktivitas air terendah berasal dari Semarang (0,80) dan umur terasi saat dipasar terendah yaitu 1 minggu (0,81). ALT terendah berasal dari daerah Semarang ($5,05 \times 10^4$) dan umur terasi saat dipasar terendah yaitu 1 minggu ($4,40 \times 10^4$). Mutu sensoris tertinggi berasal dari Semarang (7,6) dan umur terasi saat dipasar tertinggi yaitu 1 minggu (7,6).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar terasi udang rebon dimasak sebelum dikonsumsi. Pengawasan mutu dan sanitasi terasi udang rebon perlu dilakukan oleh instansi berwenang sejak proses fermentasi sampai pemasaran.

Daftar Pustaka

- Aristyan I, Ibrahim R, Rianingsih L. 2014. Pengaruh perbedaan kadar garam terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 60-66
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1984. Official Methods of Analysis. 14th Edition. Washington DC.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2: Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3. Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. Jakarta (ID): Badan Standar nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3: Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3. Penentuan Angka Lempeng Total Pada Produk Perikanan. Jakarta (ID): Badan Standar nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3: Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3. Penentuan Angka Lempeng Total Pada Produk Perikanan. Jakarta (ID): Badan Standar nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 3556: Garam Konsumsi Beriodium. Jakarta (ID): Badan Standar nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 2716: Terasi Udang. Jakarta (ID): Badan Standar nasional.
- Junianto J. 2012. Studi Karakterisasi Pengolahan Terasi Cirebon Dalam Upaya Mendapatkan Perlindungan Indikasi Geografis. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 2(1): 244-944.
- Kaban DH, Timbowo SM, Pandey EV, Mewengkang HW, Palenewen JC, Mentang F, Dotulong V. (2019). Analisa kadar air, pH, dan kapang pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3): 72-79.
- Ma'ruf WF. 2014. Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1).
- Sari DA. 2017. Pengeringan Terasi Lokal Karawang: Sinar Matahari–Tray Dryer. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 6(2): 311-320.
- Sunnara R. 2011. Jangan Gengsi dengan Terasi. *Kenanga Pustaka Indonesia. Banten*.
- Yusuf M, Wihansah RRS, Arifin M, Oktaviana AY, Rifkhan R, Negara JK, Sio A K. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 296-299.

Zanwar Ichfan Basri Ade. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Starter *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Mutu Terasi Udang Rebon (*Mysis Relicta*) (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram).