ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA

SKRIPSI

NOVI SRI LESTARI
NIM. 1805904010015

JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022

ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan,
Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

NOVI SRI LESTARI
NIM. 1805904010015

JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah menyerahkan skripsi saudara:

NAMA	:	NOVI SRI LESTARI
NIM	:	1805904010015
JUDUL	:	ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA

Yang diajukan memenuhi sebagai dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan
Komisi Pembimbing

(Nabila Ukhty, S. Pi., M. Si)
NIP. 19890326201903201

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

(Prof. Dr. M. Ali S., M. Si)
NIP. 195903251986031003

Ketua Jurusan Perikanan

(Muhammad Agam Thahir, S. Pi., M. Si)
NIP. 198910242019031020

LEMBARAN PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi/Tugas Akhir Dengan Judul:

ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA

Disusun oleh:

Nama	: Novi Sri Lestari
Nim	: 1805904010015
Program Studi	: Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan

Telah dipertahanakan didepan dewan penguji pada 18 Maret 2022 dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI	**Tanda tangan**
1. Nabila Ukhty, S. Pi., M. Si (Dosen Penguji I)	.....
2. Anhar Rozi, S. Pi., M. Si (Dosen Penguji II)	.....
3. Hafinuddin, S. Pi., M. Sc (Dosen Penguji III)	.....

Mengetahui

Ketua Jurusan Perikanan

(Muhammad Agam Thahir, S. Pi., M. Si)

NIP. 198910242019031020

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	:	Novi Sri Lestari
Nim	:	1805904010015
Jurusan	:	Perikanan
Fakultas	:	Perikanan dan Ilmu Kelautan
Judul Skripsi	:	Analisis Uji Hedonik Terasi Ikan Rucah Pada Istri Nelayan Desa Alue Ambang Kabupaten Aceh Jaya

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa didalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang untuh dari skripsi, tesis, disertasi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk diibatalkan sebagian atau seluruh hak gelar keserjanaan saya.

Demikian surat peryataan ini saya sampaikan dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh, 18 Maret 2022

Novi Sri Lestari
NIM. 1805904010015

RIWAYAT HIDUP

Novi Sri Lestari, Lahir di Meulaboh, Kecamatan Johan Pahlawan, Kabupaten Aceh Barat pada tanggal 24 November 2000. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bachtiar. Ar dan Rina Suirah. Sekolah Dasar Lulus pada tahun 2012 di SD Negeri 1 Panga. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Panga dan lulus pada tahun 2015. Pendidikan SMA lulus pada tahun 2018 di SMA Negeri 1 Panga, dan pada tahun 2018 terdaftar sebagai mahasiswa pada Jurusan Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar (UTU).

Selama menjadi mahasiswa penulis pernah mengikuti ber bagai macam kegiatan organisasi. Berikut Pengalaman Kerja / Organisasi:

- Anggota bidang keagamaan Himpunan Mahasiswa Jurusan Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (HMJ FPIK) Univesitas Teuku Umar periode 2019-2020.
- Pengurus Ikatan Pelajar Mahasiswa Panga (IPELMAPA) bidang keagamaan periode 2018-2019.
- Forum Mahasiswa Bidikmisi bidang keanggotaan diruang lingkup Universitas Teuku Umar periode 2019-2020.

Penulis pernah melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Desa Alue Peuyareng Kecamatan Meurubo Kabupaten Aceh Barat, dengan judul

PENGEMBANGAN PRODUKSI ES KRIM RUMPUT LAUT *(Eucheuma Cottonii)* DI DESA ALUE PEUYARENG KECAMATAN MEUREBO KABUPATEN ACEH BARAT. Untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar tahun 2022 penulis melakukan penelitian tugas Akhir yang berjudul **ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA

Novi Sri Lestari[1], Nabila Ukhty[2]

[1]Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar
[2]Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

ABSTRAK

Desa Alue Ambang terbagi menjadi tiga Dusun, yaitu Dusun Sentosa, Dusun Tgk. Di Bubon dan Dusun Geulumpang Payong. Sebagian besar warga berprofesi sebagai nelayan hasil tangkapan utama adalah udang kelong, tangkapan samping seperti ikan rucah yang diolah menjadi ikan asin. Tujuan penelitian untuk menganalisis uji hedonik terasi ikan rucah pada istri nelayan dengan menggunakan 5 orang responden di Dusun Geulumpang Payong. Metode penelitian yang digunakan adalah experimental field yang dianalisis secara deskriptif. Penelitian terdiri dari 5 tahapan, yaitu pengenalan produk fermentasi, pembuatan terasi ikan rucah, pengenalan cara pengemasan dan pelabelan produk terasi ikan rucah, uji hedonik dan kemudian analisis data. Hasil uji hedonik produk terasi ikan rucah diketahui untuk nilai warna rata-rata 3,4 (suka), aroma rata-rata 3,2 (suka), rasa rata-rata 3,8 (suka) dan tekstur rata-rata 3,6 (suka). Artinya hasil penilaian uji hedonik yang paling banyak disukai oleh 5 orang responden istri nelayan terhadap produk terasi ikan rucah adalah rasa dengan nilai rata-rata 3,8 (suka).

Kata kunci: Fermentasi, Ikan Rucah, Terasi

HEDONIC TEST ANALYSIS OF TRASH FISH PASTE ON THE WIFE OF ALUE AMBANG VILLAGE FISHERMAN ACEH JAYA REGENCY

Novi Sri Lestari[1], Nabila Ukhty[2]

[1]*Student Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Teuku Umar University*
[2]*Lecturer Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Teuku Umar University*

ABSTRACT

Alue Ambang Village is divided into three hamlets, namely Sentosa Hamlet, Tgk. Di Bubon Hamlet and Geulumpang Payong Hamlet. Most of the residents work as fishermen, the main catch is kelong shrimp, a side catch such as trash fish that is processed into salted fish. The purpose of the study was to analyze the hedonic test of trash fish paste on fishermen's wives using 5 respondents in Geulumpang Payong Hamlet. The research method used is an experimental field that is analyzed descriptively. The research consists of 5 stages, namely the introduction of fermented products, the manufacture of trash fish paste, the introduction of how to package and label trash fish paste products, hedonic tests and then data analysis. The results of the hedonic test of trash fish paste products are known for an average color value of 3.4 (likes), an average aroma of 3.2 (likes), an average taste of 3.8 (likes) and an average texture of 3.6 (likes). This means that the results of the hedonic test assessment that are most liked by 5 respondents of fishermen's wives on trash fish paste products are flavors with an average value of 3.8 (likes).

Keywords: Fermentation, Trash Fish, Shrimp paste

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas nikmat dan kuasanya yang telah memberikan kesehatan kepada penulis sehingga karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Selawat dan salam penulis sanjung sajikan kepada baginda Rasullulah SAW yang mana oleh beliau telah membawa umat manusia kepada zaman yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti sekarang ini.

Skripsi yang berjudul **ANALISIS UJI HEDONIK TERASI IKAN RUCAH PADA ISTRI NELAYAN DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA** ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan di Universitas Teuku Umar.

Dan dalam kesempatan ini juga penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terima kasih yang terutama kepada:

1. Bapak Muhammad Agam Thahir, S. Pi., M. Si., selaku Ketua Program Studi Perikanan Jurusan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan dan bantuan yang bersifat akademis dan administrative.

2. Bapak Prof. Dr M. Ali Sarong, M. Si, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.
3. Bapak Hafinuddin, S. Pi., M. Sc, selaku wakil Dekan 1 Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar. Dan juga sebagai dosen penguji 2 pada skripsi saya ini.
4. Bapak Anhar Rozi, S. Pi., M. Si, selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan arahan dalam perbakaikan pada skripsi saya ini.
5. Ibu Nabila Ukhty, S. Pi., M. Si selaku dosen pembimbing skripsi dan juga sebagai dosen pembimbing lapangan kegiatan Bina Desa yang sangat penulis hormati dan banggakan dan telah bersedia menjadi orang tua kedua yang memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan bersedia meluangkan waktunya untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Kedua orang tua yang sangat penulis sayangi dan cintai, dengan penuh hormat penulis mempersembahkan skripsi ini untuk Ayahanda Bachtiar. Ar dan Ibunda Rina Suirah yang sudah memberikan segala bentuk kasih sayang dan pengorbanan serta doa yang terus mengalir kepada penulis demi keberhasilan penulis. Serta kepada adik-adik penulis Dani Setiawan dan Ziva Agustina yang selalu menyemangi penulis.
7. Bapak Prof. Dr. Jasman J makruf, SE. MBA., selaku Rektor Universitas Teuku Umar.
8. Pihak Akademik FPIK UTU, yang telah mendukung dan membantu penyusunan dalam mempersiapkan berbagai keperluan dalam melakukan kegiatan Bina Desa ini.

9. Teman-teman seperjuangan Mahasiswa/I Program Perikanan khususnya angkatan 18.
10. Dan beberapa rekan serta sahabat yang telah menyemangati dalam proses pembuatan skripsi ini.

Dan akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis baik langsung maupun tidak langsung yang tidak mungkin bisa penulis sebutkan satu persatu, semoga semua mendapatkan balasan pahala dari Allah SWT. Dan mudah-mudahan skripsi ini bermanfaat bagi teman-teman kedepannya. Amin Ya Robbal Alamin.

Meulaboh, 18 Maret 2021

Novi Sri Lestari

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN i

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI ii

PERNYATAAN iii

RIWAYAT HIDUP iv

ABSTRAK BAHASA INDONESIA vi

ABSTRACT BAHASA INGGRIS vii

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xiii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
1.4 Manfaat Penelitian 3
1.4.1 Manfaat teoritis 3
1.4.2 Manfaat praktis 4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 5

2.1 Terasi 5
2.2 Ikan Rucah 5
2.3 Garam 6
2.4 Fermentasi 7
2.5 Uji Hedonik 8

BAB III. METEDOLOGI PENELITIAN 10

3.1 Waktu dan Tempat 10
3.2 Alat dan Bahan 10
3.3 Metode Penelitian 11
3.4 Tahapan Penelitian 11
3.5 Kriteria Responden 11
3.6 Kuesioner 12
3.7 Standar Kuesioner 12
3.8 Sumber Data 12
3.9 Analisis Data 13

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 14

4.1 Profil Desa Alue Ambang 14
4.2 Kondisi Desa Alue Ambang 14
4.2.1 Struktur Pemerintahan Gampong Alue Ambang Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya 16
4.3 Kondisi Umum Gampong 16
4.4 Pengenalan Produk Fermentasi 18
4.5 Pembuatan Terasi Sebagai Hasil Produk Fermentasi..... 19
4.6 Pengenalan Cara Pengemasan dan Pelabelan Produk Terasi Ikan Rucah 22
4.7 Tingkat Kesukaan Terasi Ikan Rucah 26

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 29
5.1 Kesimpulan 29
5.2 Saran 29

DAFTAR PUSTAKA 30

LAMPIRAN DOKUMENTASI PENELITIAN BINA DESA 33

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Jumlah penduduk Gampong Alue Ambang 17

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Peta lokasi Desa Alue Ambang 10
2. Struktur pemerintahan Desa Alue Ambang 16
3. Sosialisasi produk fermentasi 18
4. Ikan rucah 20
5. Proses pengambilan dan penimbangan daging ikan rucah 20
6. Adonan terasi ikan rucah 21
7. Hasil fermentasi terasi ikan rucah selama empat minggu 21
8. Diagram alir proses pembuatan terasi ikan rucah 22
9. *Cup* plastik 23
10. Label kemasan produk terasi ikan rucah 24
11. Sosialisasi tata cara pengemasan dan pelabelan produk terasi ikan rucah 25
12. Hasil uji hedonik produk terasi ikan rucah 26

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Alue Ambang merupakan salah satu Desa yang ada di Mukim Teunom, Kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya. Desa ini terdiri dari tiga Dusun antara lain, Dusun Sentosa dengan jumlah warga 461 jiwa, Dusun Tgk. Di Bubon dengan jumlah warga 407 jiwa dan Dusun Geulumpang Payong dengan warga 262 jiwa (Anonim 2014). Sebagian besar warga desa Alue Ambang berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan utama para nelayan Desa Alue Ambang adalah udang kelong, setiap menangkap udang kelong nelayan juga mendapatkan ikan hasil tangkapan samping atau ikan rucah. Ikan rucah tersebut kemudian diolah menjadi ikan asin oleh para istri nelayan.

Terasi adalah produk fermentasi hasil perikanan yang menghasilkan bau dan rasa yang khas. Bahan baku yang dapat digunakan adalah udang rebon, ikan atau campuran keduanya dengan menggunakan garam atau bahan tambahan lainnya (Anggo *et al*. 2014 diacu dalam Sumardianto *et al*. 2019). Terasi ikan rucah merupakan produk olahan tradisional dengan prinsip pengolahan secara fermentasi. Teknik fermentasi yang digunakan sederhana, yaitu hanya menggunakan perlakuan penggaraman dan didiamkan beberapa saat dalam kondisi tertutup (Suwandi *et al*. 2017 diacu dalam Ukhty *et al*. 2017). Terasi khas dengan rasa dan baunya dimana asam glutamat menjadi zat utama untuk meningkatkan kualitas mutu terasi.

Menurut Ukhty *et al*. (2017) terasi ikan rucah memiliki kandungan gizi diantaranya protein sebesar 38,67% dan asam glutamat sebesar 21,72% dengan nilai pH berkisar pada nilai 5-6. Asam glutamat dan protein menjadi nutrisi penting yang harus ada di dalam sebuah produk terasi. Asam glutamate merupakan ion atau zat yang dapat merangsang saraf di lidah sehingga dimanfaatkan dalam industri sebagai penyedap rasa. Terasi merupakan produk yang identik dengan rasa dan aroma yang khas, yang digunakan sebagai peningkat nafsu makan. Oleh karena itu, pengembangan produk terasi berbahan dasar ikan rucah berpotensi untuk dikembangkan dan diterapkan kepada masyarakat.

Ikan rucah merupakan ikan yang memiliki ukuran tubuh kecil dan diperoleh dari hasil tangkapan sampingan nelayan (TSN). Berdasarkan habitatnya ikan rucah terbagi menjadi dua jenis, yaitu ikan rucah air laut dan ikan rucah air tawar. Jenis ikan laut dari hasil tangkapan sampingan nelayan yang memiliki nilai ekonomis rendah antara lain yaitu ikan kembung, ikan selar, dan ikan sejenisnya (Selpiana *et al*. 2013 diacu dalam Sofia *et al*. 2021). Kegiatan diversifikasi olahan ikan rucah perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan nelayan Desa Alue Ambang salah satunya melalui kegiatan pelatihan pembuatan terasi.

Uji hedonik dirancang untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk dalam penelitian ini juga melalui penilaian dari segi organoleptik (Ningrum *et al*. 2017 diacu dalam Hendradewi *et al*. 2019). Uji organoleptik atau hedonik ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan terasi ikan rucah pada istri nelayan kegiatan uji hedonik ini dilakukan pada produk terasi yang diolah dari hasil tangkapan samping nelayan Desa Alue Ambang khususnya di Dusun Gelumpang Payong yang diikuti oleh 5 responden yaitu istri nelayan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana melihat tingkat kesukaan terasi ikan rucah pada istri nelayan Desa Alue Ambang di Dusun Geulumpang Payong Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis uji hedonik terasi ikan rucah pada istri nelayan dengan menggunakan 5 orang responden di Dusun Geulumpang Payong.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini tentang analisis uji hedonik terasi ikan rucah pada istri nelayan Desa Alue Amabang, Kabupaten Aceh Jaya diharapakan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1.3.1 Manfaat teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini diantaranya sebagai berikut:

a. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada tingkat strata satu (S1) untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu tambahan ilmu pengetahuan khususnya dalam peningkatan ketrampilan istri nelayan Desa Alue Ambang melalui pelatihan pembuatan terasi ikan rucah.
c. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tambahan kepada kawan-kawan yang ingin menganalisa kasus yang sama dengan penelitian.

d. Sebagai pembaharuan gagasan kedepannya.

1.3.2 Manfaat praktis

Hasil Peneliti ini diharapkan dapat dijalankan sebagai masukan untuk semua pihak.

a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan peningkatan ketrampilan istri nelayan melalui pengolahan terasi ikan rucah.
b. Bagi penulis, manfaatnya untuk menambah pengetahuan penulis dan juga memberikan informasi kepada para pembaca tentang peningkatan ketrampilan istri nelayan melalui pelatihan ikan rucah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Terasi

Terasi adalah produk olahan perikanan tradisional yang diolah dengan menggunakan prinsip fermentasi. Teksturnya sedikit kasar dan umumnya dalam bentuk padatan. Produk ini banyak digunakan sebagai penyedap masakan karena memiliki aroma yang khas dengan rasa yang gurih. Biasanya, terasi dibuat dari udang rebon murni ataupun dicampur dengan ikan rucah dan ikan kecil seperti teri (Hermawati *et al.* 2021 diacu dalam Sulthoniyah *et al*. 2022).

Adawiyah (2007) diacu dalam Mullah *et al*. (2018) menyatakan bahwa terasi bermutu baik berwarna gelap, tidak terlalu keras dan lembek. Kandungan protein 15-20%, terasi sangat baik sebagai penyedap rasa masakan. Terasi umumnya terbuat dar udang kecil (rebon) dan dari ikan kecil atau teri. Pembuatan terasi dilakukan secara fermentasi, selama fermentasi protein hidrolisis menjadi turunan-turunanya, seperti pepton, peptide dan asam–asam amino. Fermentasi juga menghasilkan ammonia yang menyebabkan terasi berbau merangsang.

2.2 Ikan Rucah

Ikan rucah (*trash fish*) merupakan surplus ikan hasil tangkapan atau sisa hasil pengolahan ikan, ikan rucah juga sering didefinisikan sebagai ikan yang tidak layak dikonsumsi oleh manusia karena penanganan yang kurang tepat atau tidak diolah sehingga tidak hieginis (Handajani *et al*. 2013 diacu dalam Payung dan Irawati 2021).

Trash fish dianggap sebagai bahan sisa tangkapan (hasil ikutan dalam penangkapan ikan atau udang), sehingga nilai ekonomisnya rendah. *Trash fish* dapat diolah menjadi produk yang dapat dinaikkan nilai ekonominya dengan diolah menjadi produk terasi. Peluang pasarnya cerah karena terasi tidak hanya digunakan di Indonesia namun juga di negara lain di kawasan Asia (Suprapti 2002 diacu dalam Mullah *et al*. 2018).

2.3 Garam

Garam merupakan produk pemberi rasa asin, garam yang umum dikenal adalah NaCl yang diproduksi dari air laut. Bentuk alami garam yaitu kristal. Garam memiliki banyak fungsi, salah satunya adalah pada proses fermentasi, yaitu sebagai pengontrol fermentasi, bahan pengawet dan memberikan pengaruh cita rasa pada produk. Thariq *et al*. (2014) menyatakan bahwa garam merupakan bahan yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri patogen dan bakteri pembusuk. Konsentrasi garam yang digunakan dalam fermentasi sangat menentukan mutu dari terasi.

Terasi dengan garam yang banyak akan menghambat aktivitas enzim proteolitik, sehingga rasa gurih yang ditimbulkan akan semakin berkurang. Fungsi lain garam dalam fermentasi yaitu mampu menarik air dalam suatu bahan. Selain itu garam juga dapat menghambat kerja enzim proteolitik dalam menghidrolisis karbohidrat, protein, dan lemak sehingga kemampuan menghasilkan molekul sederhana maupun senyawa-senyawa yang mudah menguap terhambat (Majid *et al*. 2014).

2.4 Fermentasi

Yusra dan Efendi (2010) diacu dalam Ukhty *et al*. (2017) menyatakan bahwa proses fermentasi yang terjadi pada ikan merupakan proses penguraian secara biologis atau semibiologis terhadap senyawa-senyawa komplek terutama protein menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dalam keadaan terkontrol. Selama proses fermentasi, protein ikan akan terhidrolisis menjadi asam-asam amino dan peptide, kemudian asam-asam amino akan terurai lebih lanjut menjadi komponen-komponen lain yang berperan dalam pembentukan cita rasa pada suatu produk.

Fermentasi protein dihrolisis menjadi turunan-turunannya, seperti pepton, peptide dan asam-asam amino. Fermentasi juga menghasilkan ammonia yang menyebabkan terasi berbau merangsang terasi dalam masakan digunakan sebagai penyedap dan menimbulkan cita rasa. Selama proses fermentasi mikroba mampu mengadakan transformasi senyawa-senyawa kimia, sehingga dihasilkan senyawa yang turunannya bersifat volatile. Transformasi ini dapat berupa hidroksilasi, oksidasi, pemecahan rantai karbon atau reduksi. Senyawa volatile dalam senyawa organik komplek yang mudah menguap pada suhu kamar. Mikroba mempunyai peranan penting yang besar dalam pembentukan volatile terasi, hal inilah yang menjadikan terasi memiliki bau yang khas selama proses fermentasi (Hadiwoyoto 1993 diacu dalam Mullah *et al*. 2018).

Pengolahan produk pangan secara fermentasi dengan bahan baku hasil laut selalu didominasi proses hidrolisis dengan adanya garam konsetrasi tinggi. Enzim hidrolitik yang esensial berasal dari jaringan ikan, terutama dari jaringan pencernaan, enzim yang dikeluarkan oleh mikroorganisme selama fermentasi juga

sangat penting dalam proses hidrolisis makromolekul yang terkandung dalam ikan. Enzim dan mikroorganisme berperan terhadap hidrolisis dan pembentukan komponen flavor produk. Penambahan garam menyebabkan penurunan jumlah bakteri aerob dan berkembangnya bakteri anaerob pada awal fermentasi dimana belum terjadi penetrasi garam ke dalam daging ikan (Antara 2009 diacu dalam Mullah *et al*. 2018).

2.5 Uji Hedonik

Menurut Setyaningsih *et al* (2010) diacu dalam Hariyadi *et al*. (2020) dilakukan uji hedonik untuk mengetahui tanggapan terhadap kesukaan atau ketidak sukaannya suatu produk. Tujuan pengujian organoleptik untuk mengklarifikasi persepsi masyarakat mengenai suatu produk yang sebelumnya telah dilakukan tahapan wawancara. Persepsi yang diasumsikan sebelumnya oleh masyarakat hanya menurut pendapat mereka tanpa melihat secara langsung, namun dengan pengujian organoleptik masyarakat dapat melakukan penilaian dengan melihat langsung produk yang diuji meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Warna

Warna komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan pada suatu bahan pangan yaitu warna. Suatu bahan pangan yang dinilai enak dan teksturnya baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian dan merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan.

Penentuan mutu suatu bahan pangan tergantung dari beberapa faktor, tetapi sebelum faktor lain diperhatikan secara visual faktor warna tampil lebih dulu untuk menentukan mutu bahan pangan (Winarno 2004 diacu dalam Noviyanti *et al*. 2016).

Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung ketika makanan masuk ke dalam mulut (Winarno 2004 diacu dalam Noviyanti *et al*. 2016). Aroma menentukan kelezatan bahan makanan cita rasa dari bahan pangan bau yang dihasilkan dari makanan banyak menentukan kelezatan bahan pangan tersebut.

Rasa

Rasa merupakan faktor yang paling penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan. Meskipun parameter lain nilainya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai maka produk akan ditolak. Ada empat jenis rasa dasar yang dikenali oleh manusia yaitu asin, asam, manis dan pahit, sedangkan rasa lainnya merupakan perpaduan dari rasa lain (Soekarto 2012 diacu dalam Noviyanti *et al*. 2016).

Tekstur

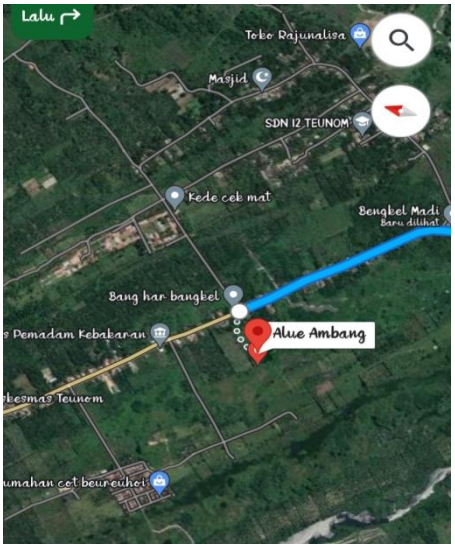
Tekstur makanan sangat ditentukan oleh kandungan air, lemak, protein dan karbohidrat (Fellows 2012 diacu dalam Noviyanti *et al*. 2016). Menurut Kartika *et al* (1988) diacu dalam Noviyanti *et al*. (2016) tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit dikunyah dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari. Penginderaan tekstur bermacam-macam antara lain meliputi kebasahan, kering, keras, halus, kasar dan berminyak.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat

Lokasi penelitian ini dilakukan di Dusun Geulumpang Payong Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 18 Oktober sampai 26 Desember 2021.



Gambar 1. Peta lokasi Desa Alue Ambang

3.2 Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian pembuatan terasi adalah blendel, pisau, timbangan analitik, sendok, pisau, mangkuk dan wadah. Bahan utama yang digunakan dalam penelitian pembuatan terasi yaitu bahan baku berupa ikan rucah. Bahan pendukung yang digunakan dalam penelitian pembuataan terasi terdiri garam, air dan daun pisang.

3.3 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah experimental field yaitu penelitian dengan pembuatan produk dilakukan oleh peneliti sendiri dan peneliti dianalisis secara deskriptif. Dengan menggunakan formulasi pembuatan terasi dengan perlakuan bahan baku daging ikan rucah P1=50%, P2=75%, P3=25% dan P4=100%. Peneliti ini mengambil perlakuan bahan baku daging ikan dalam pembuatan terasi ikan rucah adalah P4=100% dengan lama fermentasi selama 40 hari.

3.4 Tahapan Penelitian

Penelitian pembuatan terasi dilakukan dengan cara experimental field yaitu penelitian dengan pembuatan produk terasi ikan rucah bersama para istri nelayan dengan 5 orang responden. Pola rancangan penelitian ini bersifat deskriptif. Tahapan penelitian terdiri dari 5 tahapan, yaitu tahapan pengenalan produk fermentasi, pembuatan terasi ikan rucah, pengenalan cara pengemasan dan pelabelan produk terasi ikan rucah, uji hedonik dan kemudian analisis data. Pembuatan terasi ikan rucah meliputi beberapa tahapan terdiri dari tahapan proses pengambilan daging ikan 100%, penjemuran selama 2 hari, konsentrasi garam 20% dari berat bahan baku dan lama fermentasi yang dilakukan selama 4 minngu.

3.5 Kriteria Responden

Kriteria yang digunakan dalam pembuatan terasi ikan rucah adalah istri nelayan yang beranggota 5 orang yang merupakan para pengolahan produk

perikanan yaitu ikan asin yang ada di Dusun Geulumpang Payong Kecamatan Teunom Kabupuaten Aceh Jaya.

3.6 Kuesioner

Digunakan untuk mendapatkan hasil dan pendapat dari responden istri nelayan melalui uji hedonik pada produk terasi ikan rucah yang beranggota 5 orang peserta yang ada di Dusun Geulumpang Payong. Mengisi kuesioner yang menggunakan skala hedonik dengan kriteria sangat suka, suka sekali, suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Kriteria tersebut diberi skor 4 untuk sangat suka, skor 3 untuk suka, skor 2 untuk agak suka, skor 1 untuk tidak suka, rata-rata nilai hasil penilaian uji hedonik disajikan dalam bentuk diagram batang.

3.7 Standar Kusioner

Standar kuesioner penliaian produk terasi ikan rucah ini meliputi standar penilain skala 1-4 yang masing-masing memiliki kriteria nilai yang berbeda meliputi uji hedonik antara lain warna, aroma, rasa dan tekstrur.

3.8 Sumber Data

Jika ditinjau dari sumber datanya, pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai sumber primer dan sumber sekunder (Sugiyono 2017).

1.Data primer

Data primer adalah sumber data yang langsung yang didapatkan saat melakukan penelitian, seperti melakukan wawancara dan observasi secara langsung. Data primer yang didapatkan berupa hasil uji hedonik

produk terasi ikan rucah melalui pembagian kuesioner kepada 5 orang responden itsri nelayan.

2. Data sekuder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung, sumber datanya diambil dari dokumen, buku, jurnal dan lain sebagiannya. Data sekunder penelitian ini berupa data yang diambil dari kantor Geuchik berupa profil Desa Alue Ambang.

3.8 Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Metode deskripstif yaitu suatu metode pengambilan data survey langsung di lapangan serta melakukan pengumpulan data. Peneliti melakukan pembuatan terasi ikan rucah kemudian membagikan kuesioner uji hedonik kepada 5 orang responden istri nelayan dan data tersebut dihitung rata-rata dibuat dalam bentuk diagram batang menggunakan *Microsoft excel*.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Desa Alue Ambang

Alue Ambang merupakan salah satu gampong yang ada di Mukim Teunom, kecamatan Teunom, Kabupaten Aceh Jaya, provinsi Aceh, Indonesia. Awal mula berdirinya Gampong Alue Ambang yaitu sekitar tahun 1860 dimana pada saat itu. Kerajaan Teunom masih dalam suatu tatanan kehidupan Kerajaan atau sering disebut Ulee Balang Teunom. kemungkinan terbentuknya sudah ada sebelum para penjajah Belanda masuk untuk invansi ke wilayah Aceh. Wilayah ini pernah menjadi sebagai Kota Kerajaan atau tempat berdirinya pasar yang terletak di tengah posisi Krueng Teunom saat ini.

4.2 Kondisi Desa Alue Ambang

Memiliki letak geografis yang terletak di sebelah barat wilayah Gampong Panton yang dulunya wilayah ini dinamakan Ulee Lhee yaitu sekitar 50 meter dari Kota Teunom yang merupakan Ibu Kota Kecamatan Teunom, yaitu sekitar 50 meter dari Kota Teunom yang merupakan Ibu Kota Kecamatan Teunom. Nama Desa Alue Ambang sendiri diberikan oleh para penduduk yang pertama bermukim setelah beberapa tahun menggarap lahan sawah atau Blang untuk menanam padi dan membuka lueng (parit) sebagai jalan untuk mengaliri air rawa

yang tembus ke Sungai Krueng Oen yang posisinya pada lueng padi berada pas pada Ambang (antara) padang Kleng. Namun demikian juga tercuat kabar bahwa asal muasalnya penamaan Alue Ambang dikarenakan pada saat itu terdapat seekor hewan sejenis kucing bewarna hitam kemudian masyarakat menyebutnya hewan Ambang. Karena seringnya hewan melewati Alue Ambang ini masyarakat bersama tokoh adat melakukan musyawarah sehingga diambilah keputusan untuk memberikan wilayah gampong ini dengan sebutan Gampong Alue Ambang.

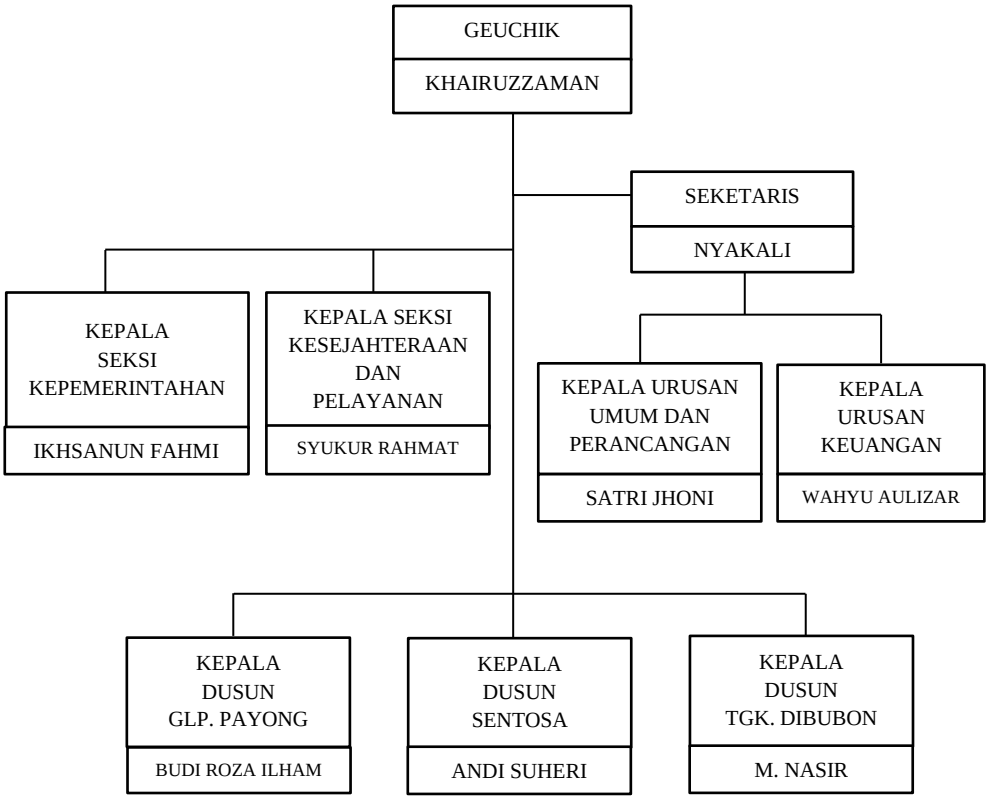
Kondisi masyarakat Desa Alue Ambang pada saat ini memiliki aktivitas sebagai nelayan yang mana kegiatan tersebut sangat didukung oleh potensi wilayah Gampong yang langsung dialiri oleh dua sungai yaitu Sungai Krueng Oen dan Sungai Krueng Inong serta laut. Sementara untuk tempat tinggal masyarakaat saat ini mendiami rumah bantuan sunami dari inggris yang bermodel datar tanah dan berbentuk tinggi seperti panggung dengan tujuan untuk menghindari dari banjir.

Pernah terjadi musibah banjir besar atau sebutan lain yaitu Desa Krueng Teunom yang mampu menghancurkan tempat peristirahatan pelaut dan juga Penjaga Keamanan Ulee Balang, yaitu pada saat itu terletak di Ujong Kuta (posisi sekarang berada pada ujung Gampong Alue Ambang sebelah barat). Berikut kondisi geografis Desa Alue Ambang :

- Banyak Curah Hujan : Sedang
- Ketinggian DPL : 1,50 Meter
- Suhu Udara : Sedang
- Topografi : Sedang

4.2.1 Stuktur Pemerintahan Gampong Alue Ambang Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya.

Struktur pemerintahan Gampong Alue Ambang terdiri dari Geuchik, sekretaris, kepala urusan umum dan perancangan, kepala urusan keuangan, kepala seksi kepemerintahan, kepala kesejahteraan dan pelayanan, kepala Dusun Geulumpang Payong, Dusun Sentosa dan kepala Dusun TGK. Dibubon, untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 2 berikut.



Gambar 2. Stuktur pemerintahan Gampong Alue Ambang

4.3 Kondisi Umum Gampong

Gampong Alue Ambang termasuk dalam wilayah kemukiman Keude Teunom Kecamatan Teunom Kabupaten Aceh Jaya dengan luas wilayah 2.500 Ha memiliki :

A. Orbitrasi (Jarak dari Pusat Pemerintahan)

- Jarak dari Pemerintahan Provinsi : 180 Km
- Jarak dari Pemerintahan Kabupaten/kota : 27 Km
- Jarak dari Pemerintahan Kecamatan : 0,5 Km
- Jarak ke SPBU : 3 Km
- Jarak ke RSU : 30 Km
- Jarak ke PUSKESMAS : 3 Km

B. Batas Wilayah

- Sebelah timur berbatasan dengan Gampong Panton
- Sebelah utara berbatasan dengan Sungai dan Laut
- Sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Hindia
- Sebelah barat berbatasan dengan Gampong Batero

Tabel 1. Jumlah penduduk Gampong Alue Ambang Tahun 2021

No	Nama Dusun	Jumlah KK	Jumlah Masyarakat Perdusun		Jumlah
			Laki-laki	Perempuan	
1	Sentosa	158	241	218	459
2	Tgk. Dibubon	130	213	194	407
3	Geulumpang Payong	93	123	139	262
Jumlah Total		381	577	551	1. 128

Pada tabel 1. Dapat dilihat bahwa Desa Alue Ambang terbagi menjadi tiga Dusun, Sentosa dengan jumlah 158 orang kk, Dusun Tgk. Dibubon dengan jumlah 130 kk dan Dusun Geulumpang Payong 93 kk dengan jumlah keseluruhan 381 kk. Jumlah masyarakat perdusun laki-laki Dusun Sentosa (241 jiwa), Dusun Tgk. Dibubon (213 jiwa), Geulumpang Payong (123 jiwa) dengan total 577 jiwa. Sedangkan pada wanita Dusun Sentosa (218 jiwa), Dusun Tgk. Dibubon (194 jiwa), Geulumpang Payong (139 jiwa) dengan total 551 jiwa. Total jumlah seluruh penduduk Gampong Alue Ambang Tahun 2021 adalah 1. 128 jiwa.

4.4 Pengenalan Produk Fermentasi

Pengenalan produk fermentasi dilakukan bersama dengan istri nelayan sebanyak 5 orang responden, sosialisasi bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada pada responden bagaimana cara membuat produk fermentasi terasi ikan rucah serta manfaat dari fermentasi tersebut. Fermentasi merupakan produk olahan yang dilakukan dengan cara didiamkan dengan kondisi tertutup. Fermentasi adalah proses penguraian daging ikan yang dilakukan oleh enzim dapat memberikan hasil yang menguntungkan.

Proses fermentasi ini dikatakan juga sebagai proses pembusukan yang menghasilkan zat-zat yang memberikan rasa dan aroma yang spesifik dan disukai orang. Adanya proses fermentasi pada proses pembuatan terasi akan membuatnya mengeluarkan aroma khas dan rasa yang gurih dan disukai oleh konsumen. Hal ini karena pada proses tersebut membuat protein menjadi terpecah sehingga menghasilkan asam amino dan asam glutamat yang merupakan agen gurih dari terasi (Hermawati *et al.* 2021).

Proses fermentasi akan memecah asam amino dari bahan baku menjadi asam glutamat melalui aktivitas enzim. Asam glutamat menyebabkan rasa gurih pada terasi dalam proses pembuatan terasi, biasanya menggunakan bahan baku berupa udang rebon dengan campuran ikan laut contonya ikan teri dan ikan rucah (Karim *et al*. 2014 diacu dalam Hermawati *et al.* 2021).

Gambar 3. Sosialisasi produk fermentasi

Pelaksanaan sosialisasi produk fermentasi yang diikuti oleh istri nelayan yang beranggota 5 orang diterima dengan sangat antusias serta semangat yang tinggi dalam mengikuti kegiatan yang dilaksanakan tersebut. Pada kegiatan ini dilakukan perkenalan tahapan fermentasi pada terasi meliputi proses penggaraman, didiamkan dan ditutup dalam kondisi rapat. Fermentasi ini sangat penting dilakukan agar produk terasi tetap terjaga dan tahan lama, fermentasi dilakukan selama 4 minggu dan dikatakan berhasil jika sudah tercium aroma terasi yang khas. Sehingga pada saat dilakukan pembuatan terasi istri nelayan sudah mengenal dan tahu setiap tahapan pembuatan terasi dari awal hingga akhir.

Sosialisasi pengenalan fermentasi pada produk olahan ikan rucah perlu dilakukan karena ada beberapa manfaat dari fermentasi antara lain memperkaya variasi makanan, cita rasa, mengubah aroma dan tekstur pada produk olahan. Pada kegiatan ini peserta dibekali dengan pengetahuan tentang cara fermentasi yang baik dan benar serta lama waktu fermentasi yang dibutuhkan.

4.5 Pembuatan Terasi Sebagai Hasil Produk Fermentasi

Tahapan pembuatan terasi ini mengacu pada formulasi terbaik dari penelitian (Ukhty *et al*. 2017) yaitu bahan baku ikan rucah sebanyak 100% dan penambahan garam 20% dari bobot ikan yang digunakan. Pembuatan terasi ikan rucah terdiri dari 3 tahapan, tahap pertama yaitu persiapan bahan baku terasi yang diawali dengan pemisahan daging ikan rucah, selanjutnya daging ikan dijemur dibawah sinar matahari selama 2 hari.

Gambar 4. Ikan rucah

Gambar 5. Proses pengambilan dan penimbangan daging ikan rucah

Kegiatan tahap pertama dapat dilihat pada Gambar 5. tahap kedua, daging ikan yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender dengan penambahan garam sebanyak 20%. Dalam pembuatan terasi garam mempunyai manfaat sebagai pemantap rasa dan sebagai bahan pengawet pada produk terasi ikan rucah. Adonan terasi kemudian dibungkus ke dalam daun pisang kering sebanyak 3 lapis hingga tertutup rapat dan didiamkan selama semalaman. Setelah diperam selama satu hari, adonan dihancurkan kembali dan dijemur dibawah sinar matahari selama 3 hari.

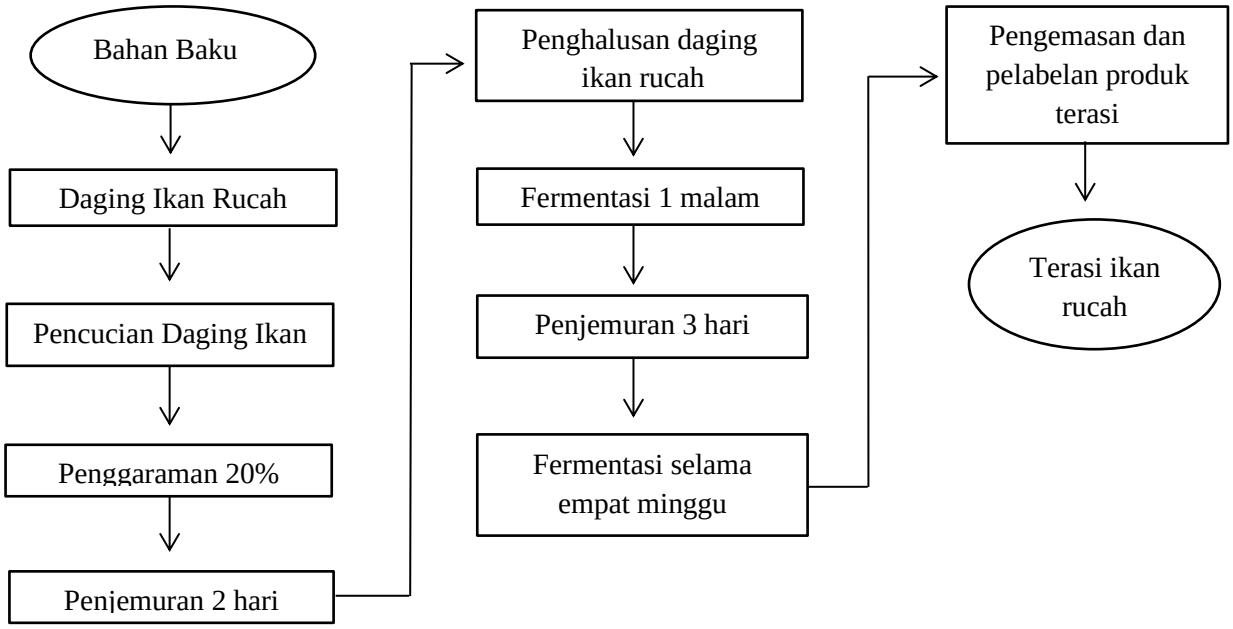
Gambar 6. Adonan terasi ikan rucah

Adonan yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan cara ditumbuk/digiling, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang kering dan dilanjutkan dengan tahapan pemeraman/fermentasi selama 4 minggu. Setelah empat minggu, adonan terasi kemudian dicetak sesuai bentuk yang diinginkan. Tahapan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 6.

Gambar 7. Hasil fermentasi terasi ikan rucah selama empat minggu

Dari kegiatan pembuatan terasi ikan rucah dari awal hingga akhir bersama responden istri nelayan yang beranggota 5 orang dengan hasil yang didapatkan yaitu produk terasi ikan rucah yang telah jadi kemudian terasi ikan rucah diberikan kepada para responden istri nelayan untuk dilakukannya uji organoleptik yang bertujuan mengetahui pendapat mengenai rasa dari terasi ikan rucah.

Kegiatan ini dapat diterima dengan baik serta antusias yang sangat luar biasa dari responden istri nelayan sehingga dapat memanfaatkan hasil tangkapan hasil samping nelayan untuk dapat diolah menjadi suatu produk perikanan yang memiliki nilai jual ekonomis. Diagram alir proses pembautan terasi ikan rucah :



Gambar 8. Diagram alir proses pembuatan terasi ikan rucah

4.6 Pengenalan Cara Pengemasan dan Pelabelan Produk Terasi Ikan Rucah

Pada kegiatan ini peserta dibekali dengan pengetahuan tentang pemanfaatan pengemasan dan label, jenis pengemasan yang baik, apa saja yang ada pada label kemasan meliputi gambar produk, nama produk dan komposisi pada produk terasi. Kegiatan ini sangat penting dilakukan karena dapat menjaga dan mempertahankan daya simpan pada terasi ikan rucah.

Jenis pengemasan terasi ikan rucah kemasan yang baik untuk terasi dimasukkan kedalam *cup* bening, kemasan yang digunakan adalah *cup* plastik berbentuk gelas berwarna bening. Bahan dari cup plastik pp *(polyurethare*

proplylene) lebih bening, lebih keras, lebih aman terhadap suhu tinggi daya tembus permebelitasnya terhadap uap air, kini kemasan plastik *polyurethare* semakin banyak digunakan untuk pengemasan makan dan minuman cepat saji. Disamping itu harga kemasan yang murah produk yang terbuat dari plastik juga mempunyai banyak variannya itu bisa dilihat dari segi bentuk dan modelnya (Mujiarto 2005). Pengemasan harus dilakukan dengan perlahan dan berhati-hati.

Gambar 9. *Cup* plastic

Menurut Kotler (2003) diacu dalam Susetyarsi (2012) pengemasan merupakan kegiatan merancang dan membuat wadah atau bungkus sebagai suatu produk, kemasan *(packaging)* adalah kegiatan-kegiatan yang bersifat umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan bentuk atau desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang.

Jadi dapat dikatakan bahwa kemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi bungkus suatu produk yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut. Tujuan dari kegiatan pengemasan terasi yaitu untuk menjaga terasi agar tidak cepat rusak (berubah bentuk dan tekstur) serta melindungi terasi supaya tidak terkena kotoran dan debu.

Hal tersebut tentunya akan menjamin kualitas dan kandungan pada terasi didalamnya agar tetap terjaga. Selain itu dengan adanya pengemasan juga akan menarik daya minat konsumen untuk membeli produk terasi ikan rucah. Kelebihan *cup* plastik ini adalah tidak mudah pecah, ringan dan mudah dibawa kemana-mana sedangkan kekurangannya yaitu meleleh jika terkena air panas dan mudah terbakar.

Adapun tujuan pelabelan adalah untuk memberi informasi tentang isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan tersebut. Fungsi pelabelan antara lain sebagai identitas produk, mengabbarkan segala hal mengenai produk, untuk menentukan kelas produk, untuk mempromosikan produk lewat gambar menarik dan sebagai sarana untuk berkomunikasi dengan pelanggan.

Gambar 10. Label kemasan produk terasi ikan rucah

Pelabelan pengemasan terasi ini dapat dilihat pada gambar 10. Pengeditan label kemasan menggunakan aplikasi dan baground yang di download melalui internet, terdiri dari produk dan logo kemasan. Label pada terasi ikan rucah menggunakan kertas HVS yang kemudian diprint dan di press.

Kemasan merupakan wadah pelindung produk yang juga digunakan sebagai media promosi untuk menarik konsumen sehingga banyak prusahaan-perusahaan memproduksi produk dengan kemasan semenarik mungkin, bagi konsumen produk dengan kemasan yang menarik akan lebih mudah dikenali da diingat sehingga berdampak baik untuk penjualan produk tersebut (Susetyarsi 2012). *Packaging* atau kemasan selain menjadi wadah untuk melindungi produk, namun juga menjadi sebuah media komunikasi antara produsen dan konsumen sehingga pada desain kemasan harus terdapat informasi - informasi yang harus diketahui oleh konsumen (Mukhtar dan Nurif 2015).

Gambar 11. Sosialisasi tata cara pengemasan dan pelabelan produk terasi ikan rucah

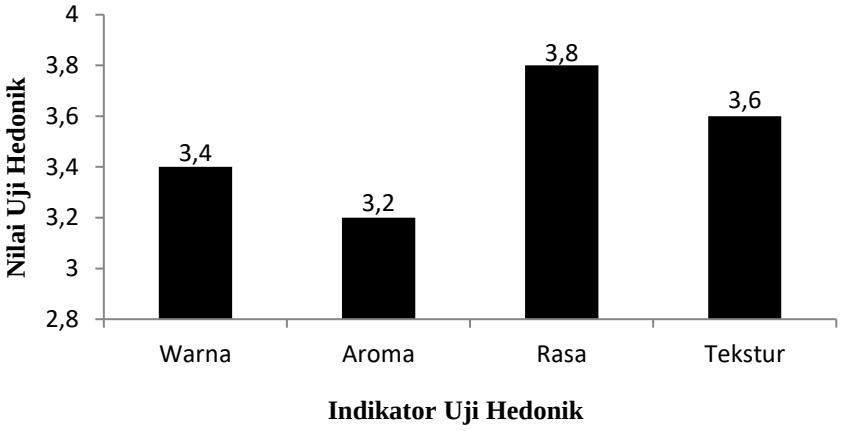
Istri nelayan sangat antusias dalam mengikuti setiap tahapan proses pembuatan terasi ini memiliki respon dan tanggapan yang sangat baik oleh masyarakat Desa Alue Ambang terhadap produk olahan berbahan baku ikan rucah. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi informasi baru dalam mengembangkan produk berbasis ikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Setelah sosialisasi dan pembuatan terasi ikan rucah dilakukan kemudian melakukan uji organoleptik dan pembagian kuesioner penilaian produk terasi ikan

rucah. Kuesioner penilaian produk terasi ikan rucah ini merupakan kuesioner penilaian yang diberikan kepada masyarakat Dusun Geulumpang Payong pada hari jumat tanggal 26 November 2021 pukul 16:15 WIB.

4.7 Tingkat Kesukaan Terasi Ikan Rucah

Tingkat kesukaan pada produk terasi ikan rucah dilihat dari uji hedonik nilai yang diberikan oleh 5 orang responden istri nelayan yang meliputi dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Masing-masing memiliki kriteria penilaian angka yang berbeda, uji hedonik merupakan bagian terpenting dalam pengembangan bidang pangan, karena berhubungan dengan persepsi penolakan dan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Formulasi bahan yang digunakan juga dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap produk yang disajikan (Dahlia *et al.* 2021 diacu dalam Sulthoniyah 2022). Hasil uji hedonik dapat dilihat pada diagram batang berikut.



Gambar 12. Hasil uji hedonik produk terasi ikan rucah

Berdasarkan gambar 12, hasil uji hedonik diketahui bahwa untuk warna, dengan nilai rata-rata sebesar 3,4 (suka) pada produk terasi ikan rucah. Nilai rata-rata untuk aroma sebesar 3,2 (suka). Rasa pada terasi ikan rucah memiliki nilai rata-rata sebesar 3,8 (suka), sedangkan tekstur memiliki nilai rata-rata sebesar 3,6 (suka). Artinya penilai uji hedonik yang paling banyak disukai oleh istri nelayan terhadap produk terasi ikan rucah adalah rasa dengan nilai rata-rata 3,8 (suka) dari jumlah 5 orang responden.

Hasil nilai uji hedonik produk terasi ikan rucah didapatkan melalui kuesioner yang kemudian dianalisis dalam bentuk diagram batang, pengisian kuesioner yang menggunakan skala nilai hedonik 1-4 dengan kriteria 4 sangat suka, 3 suka, 2 agak suka, dan 1 tidak suka yang kemudian hasil nilai uji hedonik tersebut dicari nilai rata-rata. Uji hedonik produk olahan terasi ikan rucah bertujuan untuk mengetahui bagaimana pendapat para istri nelayan mengenai tingkat kesukaan pada produk terasi ikan rucah dimana dari hasil uji hedonik tersebut dapat memberikan hasil penilaian yang dilihat dari segi penilaian warna, aroma, rasa dan tektur.

Produk terasi ikan rucah ini disukai oleh para istri nelayan dilihat dari hasil nilai uji hedonik penjelasan diagram batang diatas. Terasi ini disukai karena memiliki rasa yang enak, para istri nelayan mencicipi olahan terasi dengan menambahkan produk terasi ikan rucah pada makanan yang akan dimasak kemudian istri nelayan dapat memberikan penilaian rasa pada produk terasi ikan rucah. Warna produk terasi ikan rucah ini berbeda dengan terasi lainnya karena terasi ini dibuat dari ikan rucah yang kemudian diolah dan difermentasikan selama 4 minngu, aroma terasi ikan rucah ini juga tidak jauh berbeda dengan terasi pada

umumnya memiliki aroma yang khas, dan teksturnya sedikit kasar dan umumnya dalam bentuk padatan. Pada sebuah produk pasti adanya orang yang suka dan tidak suka, dapat dilihat dari kemasan produk tersebut baik dalam segi warna, aroma, rasa dan tektur. Orang pasti memilih sebuah produk dengan kualitas baik yang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan, biasanya produk yang disukai orang dengan rasa dan aroma yang sesuai selara serta dari proses pengemasan yang unik dan mampu membuat konsumen tertarik untuk membeli sebuah produk yang di inginkan.

Keputusan pembelian adalah suatu alasan yang mendorong bagaimana konsumen untuk melakukan pilihan terhadap pembelian suatu produk sesuai yang dibutuhkan. Menurut Tjiptono (2016) diacu dalam Kumbara (2021)perilaku konsumen merupakan tindakan-tindakan yang secara langsung terlibat dalam usaha memperoleh, menentukan produk dan jasa, termasuk proses pengambilan keputusan yang mendahului dan mengikuti tindakan-tindakan tersebut.

Keputusan pembelian konsumen adalah tahap dimana konsumen juga mungkin membentuk niat untuk membeli produk yang paling disukai, dimana keputusan konsumen untuk memodifikasi, menunda, atau menghindar sangat dipengaruhi resiko yang dirasakan. Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa keputusan pembelian merupakan sikap konsumen dalam menentukan suatu pemilihan suatu produk untuk mencapai kepuasan yang di inginkan.

Perilaku ini adalah sebuah kegiatan konsumen dalam memutuskan pembelian dalam menggunakan produk yang tetap, jika ada perubahan yang terjadi terhadap produk tersebut, maka konsumen melakukan keputusan pembelian kembali.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa hasil uji hedonik produk terasi ikan rucah diketahui untuk nilai warna rata-rata 3,4 (suka), aroma rata-rata 3,2 (suka), rasa rata-rata 3,8 (suka) dan tekstur rata-rata 3,6 (suka). Artinya hasil penilaian uji hedonik yang paling banyak disukai oleh istri nelayan terhadap produk terasi ikan rucah adalah rasa dengan nilai rata-rata 3,8 (suka) dari jumlah 5 orang responden istri nelayan.

5.2 Saran

Penelitian ini dapat dilanjutkan kembali mengenai pengujian umur simpan produk terasi ikan rucah.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2014. *Profil Desa Alue Ambang.* http:/alueambang.com>index Website Resmi Desa Alue Ambang Kecamatan Teunom Kaupaten Aceh Jaya. (Diakses tanggal 06 Maret 2022).

Hariyadi, Anggraeni, & Handarini, R. (2020). Sifat fisik dan organoleptik daging itik lokal yang diberi air minum yang mengandung ekstrak daun salam *(Syzydium polianthum). Jurnal Perternakan Nusantara*, 6 (1), 5-14.

Hendradewi, S., & Nigrum, L. (2019). Uji hedonik dan organoleptik pada makanan selingan red bean kaya bagi anak-anak usia dini. *Jurnal Penelitian Teknik dan Informatika,* 1 (1), 34-41.

Hermawati, HF., Krisnanda, BI., Nurjanah, R., Hadi, QTS., Kristanti, ED., & Fadika, N. (2021). Pemanfaatan ikan rucah dalam pembuatan terasi dengan bioteknologi sederhana. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 2 (1), 2745-4460.

Kumbara, VB. (2021). Determenasi nilai pelanggan dan keputusan pembelian, analisis kualitas produk, desain produk dan endorse. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan,* 2 (5), 2686-5246.

Majid, A., Agustini TW., & Rianingsih L. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap mutu sensori dan kandungan senyawa volatil pada terasi ikan teri *(Stolephorus* s.p.*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan,* 3(2): 17-24.

Mujiarto, (2005). Sifat dan karakteristik material plastik dan bahan adiktif. *Jurnal Traksi,* 8 (2), 11-17.

Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora (JSH)*, 8 (2), 181- 191.

Mullah, I., Ukhty, N., & Rozi, A. (2017). Mutu kimiawi terasi udang rebon *(Acetes sp.)* dan ikan rucah dengan fermentasi yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Teuku Umar.

Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian organoleptik cake brownies subtitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1 (1), 58-66.

Payung, D., & Irawati. (2021). Pemanfaatan ikan rucah zero waste sebagai pakan dalam pemeliharaan ikan kue di keramba jaring apung dusun wael kabupaten seram bagian barat. *Jurnal Triton*, 17 (1), 18-24.

Sofia, A., Nugroho, BEL., Maulana, MA., Silviawati, PA., Ramadhan, S., & Sari, Y. (2021). Aplikasi bioteknonolgi dalam pembuatan silase ikan rucah melalui fermentasi bakteri asam laktat. *Jurnal Akuakultura*, 5 (1), 10-16.

Sugiyono, (2017). *Metode Penelitian Kantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta.

Sulthoniyah, STM., Rachmawati NF., Santi, S., & Aditya, Y. (2022). Karakteristik terasi bubuk dari limbah udang dan kan teri (*Stolephorus* s.p). *Jurnal Berkala Terumbuk*, 50 (1), 2654-2714.

Sumardianto, Wijayanti, I., & Swastawati, F. (2019). Karakteristik fisiokimia dan mikrobiologi terasi udang rebon dengan variasi kosentrasi gula merah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22 (2), 287-298.

Susetyarsi, T., & Handayani (2020). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang (Edisi Elektronik),* 4 (3), 1-2.

Thariq, SA., Swastawati F., & Surti T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung *(Rastrelliger negletus)* terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih *(umami). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan,* 3(3), 104-111.

Tjiptono, & Kumbara., VB. (2021). Determenasi nilai pelanggan dan keputusan pembelian, analisis kualitas produk, desain produk dan endorse. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2 (5), 2686-5246.

Ukhty, N., Rozi, A., & Sartiwi A. (2017). Mutu kimiawi terasi dengan formulasi udang rebon *(Acetes sp.)* dan ikan rucah yang berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4 (2), 166-176.

DOKUMENTASI KEGIATAN PENELITIAN
BINA DESA

Sosialisasi Produk Fermentasi

Foto bersama dengan istri nelayan

Bahan baku ikan rucah

Pengambilan daging ikan rucah

Proses pencucian

Pemberian garam pada daging ikan

Penimbangan daging ikan rucah

Proses penjemuran

Daging ikan rucah setelah proses penjemuran

Blender daging ikan rucah

Daging ikan rucah yang telah halus

Fermentasi 1 malam

Penjemuran terasi ikan rucah

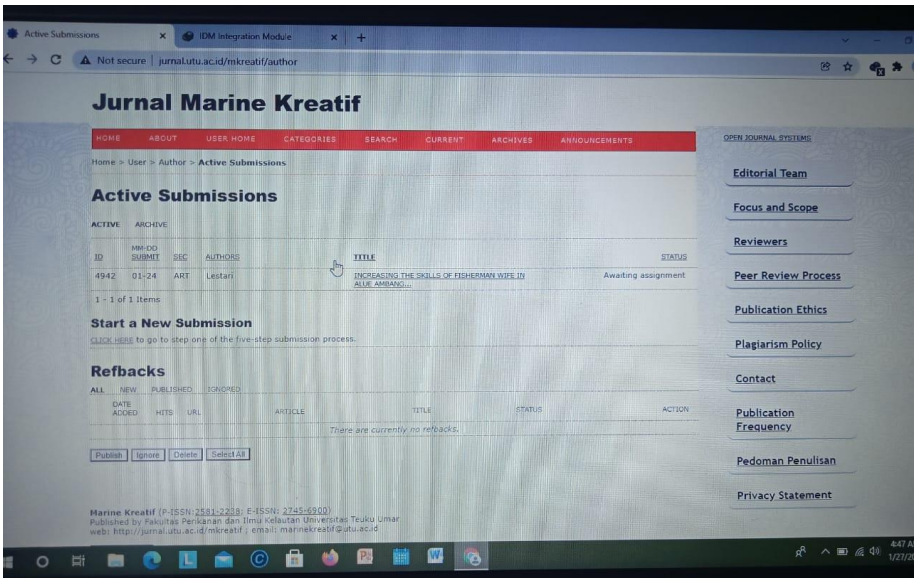
Fermentasi selama 4 minggu

Produk terasi ikan rucah

Gambar kemasan terasi ikan rucah

Sosialisasi tata cara pengemasan dan pemberian label produk tersai ikan rucah

Foto bersama istri nelayan



Bukti Submit Artikel

NAMA ANGGOTA NELAYAN LHOK TEUNOM

KECAMATAN TEUNOM KABUPATEN ACEH JAYA

TAHUN 2022

NO	NAMA	ALAMAT
1	MURZALI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
2	HENDRI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
3	MUKHSIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
4	SYAHRIZAL	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
5	ZAINAL ABIDIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
6	RIZAL TAMRIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
7	DAHLAN MANSYUR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
8	SUHERI SYUKRI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
9	NURDIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
10	SYUKRI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
11	M YUNUS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
12	RAJUDIN S	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
13	SOFYAN ALI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
14	DAHLAN MUHAMMAD	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
15	M NASIR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
16	HASANUDDIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
17	ILYAS HUSEN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
18	YUSLIDARA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
19	YUNUS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
20	SAYUTI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
21	SATRIA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
22	BAHARI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
23	SAMSUARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
24	MULIADI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
25	BANTA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
26	JUNAIDI JUNED	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
27	KISMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
28	RAZALI B	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
29	RULAMSYAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
30	LIDAS PARI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
31	SATRIA MARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
32	SURMAWADI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
33	SAMSIMAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
34	RUSLI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
35	ABD RAHMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
36	HERMALIZAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
37	FAUZAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA

38	M NUR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
39	FIRDAUS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
40	RINALDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
41	NOVAL	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
42	AHMAD DARMI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
43	FERDI JUANDA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
44	BUSTAMAM	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
45	IDRUS SARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
46	M HERI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
47	USMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
48	MAMAN SUHERI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
49	AMRI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
50	DEDI ARIASYAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
51	SAMSUARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
52	JANNATUL JANNAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
53	NURDIN USMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
54	JAINAL ABIDIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
55	HENDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
56	MUSLIADI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
57	HASBABAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
58	ANWAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
59	M NASIR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
60	JASMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
61	T SEPTIAR VONDA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
62	DEFIANDA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
63	MAHLIL	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
64	MUHIBBUDIN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
65	MULIADI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
66	ABDULLAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
67	BOYDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
68	SAMSIMAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
69	NURDIN ALI UMAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
70	MUSLEM	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
71	SAMSUARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
72	ALHAFIT	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
73	SUARDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
74	MAIMUN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
75	RAHMAD BUDIMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
76	MUNTASIR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
77	SAMSIMAR	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
78	IDRUS HS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
79	SATRIA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
80	AZHARI. IS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA

81	SYUKRIS	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
82	FERDIANSYAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
83	AMIR. R	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
84	MUSLEM. KD	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
85	ABDUL MALEK	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
86	SUDIRMAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
87	JUNAIDI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
88	ADE WAHYUNI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
89	SAFRIZAL	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
90	DEDIZARMANSYAH	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
91	YENDI SAPUTRA	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
92	ARMI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
93	HAMDANI	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA
94	M RIZWAN	ALUE AMBANG TEUNOM ACEH JAYA

KUESIONER UJI HEDONIK PRODUK OLAHAN

TERASI IKAN RUCAH

A. Data Umum

Nama :
Usia :
Hari /Tanggal :
Jenis kelamin :

B. Petunjuk Pengisian Kuesioner Uji Hedonik Produk Olahan Terasi Ikan Rucah

Pada setiap nomor peryataan berilah tanda (√) tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan penilaian anda.

Keterangan jawaban :

4 = Sangat suka
3 = Suka
2 = Agak suka
1 = Tidak suka

No	Penilaian	TS	AS	S	SS
		1	2	3	4
1.	Warna				
2.	Aroma				
3.	Rasa				
4.	Tekstur				