

RINGKASAN

Ainur Rofiq. 2023. Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*). Dibawah Bimbingan Roisatul Ainiyah S.Pd., M.Pd

Penyedap rasa merupakan bahan tambahan pada makanan, sehingga makanan dapat bertambah manis, asin, asam, dan sebagainya. Penyedap rasa alami biasanya didapatkan dari ekstrak tumbuhan maupun hewan yang secara langsung melalui proses fisik, mikrobiologi atau enzimatis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*). Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktorial. Penelitian ini menggunakan 5 sampel dengan formulasi penyedap rasa ikan teri dan tomat yang berbeda. Penelitian ini dianalisis menggunakan ANOVA. Metode pengumpulan data pada penelitian ini melalui uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik sesuai dengan tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat yaitu ikan teri 67,2g tomat 12,8g, bawang merah 4,59g, bawang putih 6g, kunyit 1g, lada 1g, garam 2,11g, gula 1,3g dengan berat total 100gr. Hasil uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat memiliki nilai rerata organoleptik tertinggi terdapat pada sampel P5 dan nilai rerata terendah terdapat pada sampel P1. Hasil organoleptik aroma penyedap memiliki nilai rerata tertinggi pada sampel P5 sebesar 3,65 sedangkan P1 sebesar 3,35, Warna penyedap pada sampel P5 sebesar 3,85 dan P1 sebesar 3,2, tekstur dari hasil organoleptik penyedap memiliki nilai rerata tertinggi pada P5 sebesar 3,75 dan P1 sebesar 3,3, rasa dari hasil organoleptik penyedap memiliki nilai rerata tertinggi pada sampel P5 sebesar 3,75 dan P1 sebesar 2,8.

Kata Kunci: Penyedap Rasa, Ikan Teri, Tomat, Uji Organoleptik

SUMMARY

Ainur Rofiq. 2023. Formulation of Natural Flavoring Based on Anchovy (*Stolephorus sp*) and Tomato (*Solanum lycopersicum*). Under the Guidance of Roisatul Ainiyah S.Pd., M.Pd.

*Flavorings are additional ingredients in food, so that food can become sweeter, saltier, sour, and so on. Natural flavorings are usually obtained from plant or animal extracts directly through physical, microbiological or enzymatic processes. This research aims to determine the formulation of natural flavorings made from anchovies (*Stolephorus sp*) and tomatoes (*Solanum lycopersicum*). This research method uses a 1 factorial Completely Randomized Design (CRD). This research used 5 samples with different anchovy and tomato flavoring formulations. This research was explained using ANOVA. The data collection method in this research was through organoleptic tests. The research results showed that the best formulation was in accordance with the panelists' level of preference for natural flavorings made from anchovies and tomatoes, namely anchovies 67.2g, tomatoes 12.8g, shallots 4.59g, garlic 6g, turmeric 1g, pepper 1g, salt, 11g, sugar 1.3g with a total weight of 100g. The results of the organoleptic test for natural flavorings made from anchovies and tomatoes had the highest mean organoleptic value in sample P5 and the lowest mean value for tilapia in sample P1. The organoleptic results of flavoring aroma have the highest average value in sample P5 at 3.65 while P1 is 3.35, the color of flavoring in sample P5 is 3.85 and P1 is 3.2, the texture of the organoleptic results for flavoring has the highest average value at P5 at 3.75 and P1 of 3.3, the taste of the flavoring organoleptic results had the highest mean value in the P5 sample of 3.75 and P1 of 2.8.*

keywords: *Flavoring, Anchovy, Tomato, Organoleptic Test*