

**FORMULASI PENYEDAP RASA ALAMI BERBAHAN DASAR IKAN TERI  
(*Stolephorus sp*) DAN TOMAT (*Solanum lycopersicum*)**

**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR  
SARJANA STRATA I**



**Oleh :**

**Ainur Rofiq**

**NIM. 201969060005**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN  
2023**

**FORMULASI PENYEDAP RASA ALAMI BERBAHAN DASAR IKAN TERI  
(*Stolephorus sp*) DAN TOMAT (*Solanum lycopersicum*)**

**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR  
SARJANA STRATA I**



**Oleh :**

**Ainur Rofiq**

**NIM. 201969060005**

**“Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan”**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN  
2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

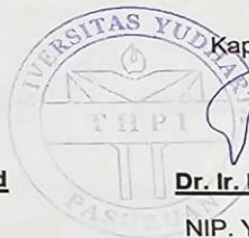
Judul : Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri  
(*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)  
Disusun oleh : Ainur Rofiq  
NIM : 201969060005  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui  
Pasuruan, 31 Juli 2023

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

  
Roisatul Ajriyah S.Pd., M.Pd  
NIP. Y 0691508036



Kaprodi THPi

Dr. Ir. Ernawati, M.P  
NIP. Y 0690202007

## LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS  
PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA:

HARI : Senin  
TANGGAL : 31 Juli 2023  
JAM : 08.00-selesai  
JUDUL : Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri  
(*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)

### DINYATAKAN LULUS

#### MAJELIS PENGUJI

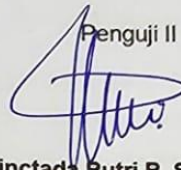
Penguji I



Senja Ike Rismawati, S.Si., M.Pd

NIP. Y 0691603001

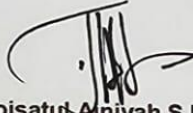
Penguji II



Pinctada Putri P. S.Pi., M.P

NIP.Y 0691902041

Dosen Pembimbing

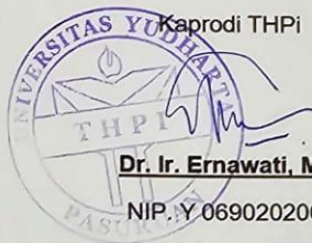


Roisatul Aniyah S.Pd., M.Pd

NIP. Y 0691508036

Mengesahkan,

Kaprodi THPi



Dr. Ir. Ernawati, M.P

NIP. Y 0690202007

Dekan Fakultas Pertanian



Idah Lumhatul Fuad., SP., M.Agr

NIP.Y 0691109023

## LEMBAR KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ainur Rofiq  
NIM : 201969060005  
Fakultas : Pertanian  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Judul : Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui dengan tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 12 Agustus 2023

  
Ainur Rofiq

## **MOTTO**

Di dalam maju tak gentar maju membela yang benar .

Di luar maju tak gentar membela yang bayar.

Bergerak - Berdampak

## **LEMBAR PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan kepada guru sekaligus sang penentram hati Romo  
Kyai Sholeh Bahrudin.

Tak lupa kepada sang penjaga raga Ibu, Ayah dan keluarga yang selalu ada dan  
sangat saya sayangi.

Untuk semua saudara saya dan sahabat saya yang sudah saya anggap seperti  
saudara saya sendiri.

Terima kasih untuk semua dukungan, do'a, support baik secara materi maupun non  
materi yang diberikan kepada saya secara suka rela sehingga saya bisa  
menyelesaikan skripsi saya dengan baik.

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis skripsi ini bernama Ainur Rofiq, merupakan anak pertama dari 2 bersaudara yang lahir di Kabupaten sampang pada hari Rabu, 01 Desember 1999 dan beragama islam. Pada tahun 2007-2013 penulis menempuh pendidikan sekolah dasarnya di SDN Jogosari 02 Pandaan, kemudian dilanjutkan menempuh pendidikan menengah pertama pada tahun 2013 -2016 MTs darut taqwa 02 Purwosari dan dilanjut menempuh pendidikan menengah atas di MA Darut taqwa jurusan Bahasa pada tahun 2016-2019. Tahun 2019, penulis melanjutkan pendidikannya di Universitas Yudharta Pasuruan dengan mengambil jurusan program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam kegiatan organisasi intra kampus, yaitu dimulai pada tahun 2019-2022 aktif sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Perikanan (HIMAPI). Organisasi Estra kampus yaitu GMNI. Lalu penulis menjadi Ketua himpunan mahasiswa perikanan indonesia (HIMAPIKANI) Wilayah 4. JATIM BALI NTB NTT. Lalu penulis menjadi Ketua UMUM pusat Himpunan mahasiswa perikanan indonesia (HIMAPIKANI) 2023-2025.



## 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*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)” sebagai syarat memperoleh gelar sarjana strata 1.

Penulis sangat menyadari bahwa tanpa adanya dukungan, bantuan, petunjuk serta bimbingan dari beberapa pihak tidak mungkin penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar dan baik sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua yang tiada henti memberi dukungan, cinta, dan kasih sayang, pengorbanan baik berupa tenaga atau materi serta doa.
2. KH. M. Sholeh Bahrudin selaku pembina Yayasan Darut Taqwa.
3. Bapak Dr. H. Agus Kholid Murtadlo, SE., ME selaku Rektor Universitas Yudharta Pasuruan.
4. Ibu Idah Lumhatul Fu'ad, S.P.,M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian.
5. Ibu Dr. Ir. Ernawati, M.P selaku Kaprodi Teknologi Hasil Perikanan
6. Ibu Roisatul Ainiyah, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi.
7. Serta semua pihak yang telah banyak membantu kegiatan penyusunan skripsi ini.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis dibalas oleh Allah SWT dengan balasan yang lebih baik dan berlipat ganda. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan pengetahuan dan berguna untuk semua orang.

Pasuruan, 12 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR KEASLIAN TULISAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>vii</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	4
2.1.1 Ikan Teri ( <i>Stolephorus sp</i> ).....	4
2.1.2 Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> ).....	5
2.1.3 Penyedap Rasa.....	7
2.2 Penelitian Terdahulu .....	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>12</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	12
3.3 Metode dan Rancangan Penelitian .....	13

3.5 Pengumpulan Data.....	17
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1 Organoleptik Aroma Penyedap Rasa Ikan Teri dan Tomat.....	18
4.2 Organoleptik Warna Penyedap Rasa Ikan Teri dan Tomat.....	19
4.3 Organoleptik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Teri dan Tomat.....	21
4.4 Organoleptik Rasa Penyedap Rasa Ikan Teri dan Tomat.....	23
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>27</b>
5.1 Kesimpulan .....	27
5.2 Saran.....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>28</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>30</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Teri.....	5
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tomat .....	6
Tabel 2.3 Skala Penilaian Organoleptik .....	9
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu .....	9
Tabel 3.1 Alat dan Bahan Penyedap Rasa .....	12
Tabel 3.2 Alat dan Bahan Uji Organoleptik .....	12
Tabel 3.3 Desain Hasil Penelitian .....	13
Tabel 3.4 Rekapulasi Data Hasil Uji Organoleptik.....	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Lanjut BNT Organoleptik Warna.....	21
Tabel 4.2 Hasil Uji Lanjut BNT Organoleptik Tekstur .....	23
Tabel 4.3 Hasil Uji Lanjut BNT Organoleptik Rasa.....	26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Teri.....	4
Gambar 2.2 Tomat.....	8
Gambar 3.1 Diagram Alur Pelaksanaan Penelitian .....	10
Gambar 3.2 Prosedur Pembuatan Penyedap Rasa .....	17
Gambar 4.1 Hasil Uji Organoleptik Aroma Penyedap Rasa .....	18
Gambar 4.2 Hasil Uji Organoleptik Warna Penyedap Rasa .....	20
Gambar 4.3 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Penyedap Rasa .....	22
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik Rasa Penyedap Rasa .....	25

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	30
Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Warna .....	31
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Tekstur .....	33
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	35
Lampiran 5. From Uji Organoleptik .....	37
Lampiran 6. Dokumentasi .....	38
Lampiran 6. Dokumentasi .....	39