

**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

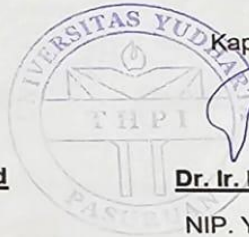
Judul : Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri
(*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)
Disusun oleh : Ainur Rofiq
NIM : 201969060005
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui
Pasuruan, 31 Juli 2023

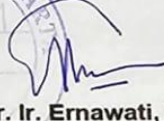
Menyetujui,

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

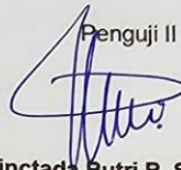
Penguji I



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

NIP. Y 0691603001

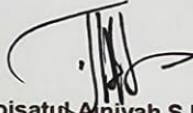
Penguji II



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

NIP.Y 0691902041

Dosen Pembimbing

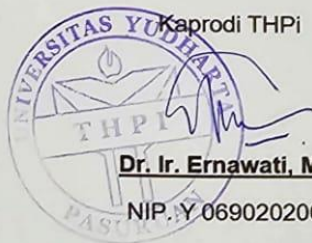


Roisatul Aniyah S.Pd., M.Pd

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

A 10,000 Rupiah postage stamp with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERA TEMPEL', and the serial number '94214AKX609627288'. The signature is in black ink and is written over the stamp.

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

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR KEASLIAN TULISAN	iv
MOTTO	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
RINGKASAN	viii
SUMMARY	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TIJAUAN PUSTAKA	4
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
BAB III METODE PENELITIAN	12
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
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
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
BAB V PENUTUP	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30

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

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*

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan salah satu hasil laut yang melimpah di perairan Indonesia sehingga mudah didapatkan. Ikan teri juga disukai oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Ikan teri mempunyai kandungan gizi meliputi kalsium dan fosfor yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan, ikan teri tidak hanya sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai sumber kalsium. Kandungan protein ikan teri mengandung sejumlah asam amino esensial. Asam amino esensial yang paing menonjol pada ikan teri adalah isoleusin, leusin, lisin dan valin. Selain mengandung asam amino esensial, ikan teri juga kaya akan asam amino non esensial. Asam amino non esensial yang menonjol pada ikan teri adalah asam glutamat dan asam aspartat (Sulistijowati, 2020). Ikan teri merupakan salah satu ikan favorit karena bisa dikonsumsi mulai dari kepala, daging, hingga tulang ikan. Ikan teri memiliki kandungan asam glutamat yang berpengaruh terhadap cita rasa yang dapat memberikan rasa umami pada makanan. Oleh karena itu, ikan teri bisa dijadikan sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah. Salah satu contoh produk yang dapat memanfaatkan ikan teri yaitu bumbu penyedap (Tahir, 2014). Selain ikan teri, tomat dapat digunakan sebagai bahan penyedap rasa alami karena terdapat kandungan asam glutamat pada tomat.

Tomat merupakan tanaman yang buahnya memiliki sifat yang mudah rusak karena adanya proses metabolisme setelah dipanen, sehingga berpotensi cepat mengalami kerusakan. Tomat mangandung protein yang cukup tinggi, tomat banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh manusia antara lain karbohidrat, protein, lemak, vitamin B1, B2, B3, dan C, kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, serat, dan air (Fitri 2018). Kandungan Asam glutamat yang terdapat pada tomat tersedia alami tidak sintesis sehingga tidak akan kontaminan dan memunculkan dampak negatif bagi tubuh manusia. Tomat terdapat asam glutamat yang cukup tinggi yaitu sebesar 238 mg/100 g bahan dan berpotensi diolah menjadi penyedap rasa karena menghasilkan rasa gurih (Samaun, 2021)

Menurut Akolo (2019) Penyedap rasa merupakan salah satu bahan tambahan yang diberikan pada masakan dengan tujuan untuk memperkuat rasa pada masakan

dan digunakan secara instan supaya masakan menjadi lebih lezat dengan takaran bumbu yang sedikit. Penyedap rasa alami dapat diperoleh dari bahan-bahan disekitar kita yang mengandung asam glutamat. Penelitian oleh Fitri (2018) mengenai pemanfaatan ikan gabus dan tomat sebagai penyedap rasa alami menyimpulkan bahwa hasil uji organoleptik penyedap rasa didapatkan konsentrasi terbaik ikan gabus 60 g dan tepung tomat 50 g pada tingkat kesukaan rasa dan aroma sedangkan tingkat kesukaan warna pada konsentrasi 50 g ikan gabus dan 40 g tepung tomat. Penelitian serupa oleh Yohanes (2017) mengenai formulasi bumbu penyedap berbahan ikan teri putih (*Stolephorus spp.*) dan buah picung (*Pangium edule*) menyimpulkan bahwa organoleptik penyedap rasa didapatkan konsentrasi terbaik pada 70% ikan teri dan 30 buah picung pada dengan memperoleh nilai organoleptik warna 8,27%, tekstur 4,89%, aroma 5,11% dan rasa 4,16%.

Dari beberapa hasil penelitian diatas sudah diketahui hasil konsentrasi terbaik dari ikan teri maupun tomat, namun belum ada formulasi penyedap rasa alami dari hasil kombinasi ikan teri dan tomat. Sehingga peneliti melakukan penelitian mengenai penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat karena sama-sama mengandung asam glutamat yang dapat memberikan rasa umami terhadap makanan. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai "Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)". Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai formulasi penyedap rasa alami berbahan ikan teri dan tomat serta mampu memberikan inovasi produk perikanan yang berguna bagi masyarakat

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp* dan tomat (*Solanum lycopersicum*))
2. Mengetahui hasil uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang telah dilakukan sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa mampu membuat inovasi diversifikasi olahan penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat.
 - b. Untuk mengembangkan serta melatih kemampuan dan keterampilan mahasiswa.
2. Bagi perguruan tinggi
 - a. Sebagai referensi dalam hal formulasi penyedap rasa alami ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*) yang tepat.
 - b. Sebagai referensi pengolahan penyedap rasa alami dari hasil diversifikasi olahan perikanan
3. Bagi masyarakat
 - a. Pemanfaatan ikan teri dan tomat sebagai alternatif pembuatan penyedap rasa alami.
 - b. Inovasi produk penyedap rasa alami dengan menggunakan bahan baku perikanan yang lebih ekonomis, sehat dan ramah lingkungan
 - c. Memberikan informasi bagi masyarakat penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat sebagai upaya diversifikasi olahan perikanan pangan

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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 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.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui mutu dari penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat dengan melakukan penelitian yang menganalisis kadar air, kadar protein dan lainnya. Serta perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan asam glutamat yang ada pada penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat. pengaruh natrium benzoat

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M., Widiastuti, I. M., Insivitawati, E., Nikmatullah, M., Riyadi, P. H., & Azra, M. N. (2024). Exploring the Anti-Menopausal Potential of *Rhizophora mucronata* Lam. Ethanol Extract: A Comprehensive Study on Estrogen Receptor β Agonist Activity. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 29(3).
- Ainiyah, R., Riniutami, C., & Massadeh, M. I. (2023). Inhibition of carica solid soap to the growth of *staphylococcus epidermidis* bacteria. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 374, p. 00029). EDP Sciences.
- Akbar MY, Diansyah G, Isnaini. 2016. Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. *Maspari Journal* 8(1): 25-30.
- Akolo, I, R., Aziz, R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science*, 3(2), 60-77.
- Botutihe F, Nur P, R.,. 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Perbal*, 2(1), 16–30.
- Cahyaningtias S, Debora M, Nona F. 2020. Sosialisasi Pembuatan Penyedap Rasa Alternatif Di Desa Janti Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(2), 17–22.
- Dayat Suryana. 2018. *Gizi dan Manfaat Buah-buahan*. Independen: Jakarta
- Djohar, M. A. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2).
- Eka, W. 2014. Analisis Kandungan Monosodium Glutamat (Msg) Pada Pangan Jajanan Anak Di SD Komp. *Jurnal Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Universitas Hasanuddin
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum Mill*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 94–100.
- I Gusti Agung Ayu Hari Triandini, I. G. A. S. W. (2022). Jurnal Silva Samalas. *Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19
- Ikerismawati, S., Sholiha, I., & Yahya, S. (2023). Analisis Angka Lempeng Total Bakteri Petis Kupang Putih (*Corbula Faba*) Industri Rumah Tangga Di Desa Sungikulon Kecamatan Pohjentrek Kabupaten Pasuruan.

- Mariana I, Deny S. 2017. Model produksi tomat di sentra produksi kabupaten Garut. *Journal of Agritech Science*. 6(2): 147-158.
- Nugroho, E. D., Rahayu, D. A., Ainiyah, R., Fathurrohman, A., Ahwan, Z., Dayat, M., ... & Kasiman, K. (2023). Diversity of bird agroforestry species in Sapen Nusantara Conservation Park of Mount Arjuno, Pasuruan. *Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 8(01), 17-28.
- Nugroho, M., Hermanto, Y. B., Obaid, H. H., & Kasheem, M. (2024). Assistance of sustainable forest management through strengthening of human and social capital in Arjuna Mount East Java community. *Soeropati: Journal of Community Service*, 7(1), 44-68.
- Samaun, S., Rosdiani, A., Nur, F, B. 2021. Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamurtiram. *Journal of Agritech Science*, 5(2), 41–49.
- Sulistijowati, R., Shindy, H, M., Tahir, M (2020). *Kuliner Sambal Ikan*. Deenpublish Publisher:Yogyakarta
- Tahir, M, M., Nurlaila, A., Ria, R. (2014). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) dan Daging Buah Picung (*Pangium Edule*) dengan Penambahan Rempah-Rempah. 189–198.
- Samaun, S., Rosdiani, A., Nur, F, B. (2019). Pembuatan Penyedap Rasa Instan Berbahan Dasar Tomat Dengan Penambahan Jamurtiram. *Journal of Agritech Science*, 5(2), 41–49.
- Siti Nur Fuzzati Fauziah. (2021). Pemanfaatan Tomat Dalam Pembuatan Penyedap Rasa Alami Ceker Ayam. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>. 8(1), 35–45.
- Sulastri, S. 2017. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjual belikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *Jurnal Universitas Indonesia Timur*.
- Sunaeni, Zaenab Ismail, Anjar Briannita. 2021. *Uji Organoleptik Cookies dengan Tepung Ikan Tuna*. Penerbit NEM; Jakarta.
- Sutono D, Adi S. 2016. Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 6(2), 104–115.
- Tahir M, M, Abdullah, Nurlaila R, Ria,. (2014). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*stolephorus spp.*) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) Dengan Penambahan Rempah-Rempah. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional*. 2(1), 189–168.
- Tamaya A, C., Darmanto Y, S., Anggo. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(2). 13-21.

- Wirawan Nia Novita. 2018. *Buku Porsi Makanan Wanita Usia Subur: Hasil Penimbangan Makanan bagian dari Studi Hyperfas 2014 Dilengkapi Nilai Gizi dan Contoh Menu*. UB Press: Yogyakarta
- Widiastuti, I. M., & Adam, M. A. (2025). Concentration and Distribution of Oligochaeta Worms in the Waters of Kejapanan, Pasuruan, Indonesia Polluted by Mercury Waste using DNA Barcode. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 17(1), 141.
- Yohanes, M. (2017). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Ikan Teri Putih (*Stolephorus Sp.*) Dan Buah Picung (*Pangium Edule*).
- Yonata, A. Indah I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3), 100.
- Yusma Indah Jayadi. 2022. *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein*. Guepedia: Jakarta