
**NILAI ORGANOLEPTIK (SENSORI DAN BOBOT TUNTAS) PRODUK PERIKANAN DI
BALAI PENGUJIAN MUTU HASIL PERIKANAN (BPMHP) SEMARANG
JAWA TENGAH**
**ORGANOLEPTIC VALUES (SENSORY AND COMPLETE-WEIGHT) ON FISHERY PRODUCTS AT
BPMHP SEMARANG**

Ike Hidayatul Sholehah dan Hafiludin*

Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura
Jl. Raya Telang, Kamal Bangkalan, Jawa Timur

*Corresponding author email: hafiludin@trunojoyo.ac.id

Submitted: 08 September 2022 / Revised: 06 October 2022 / Accepted: 12 October 2022

<http://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.16855>

ABSTRAK

Produk perikanan segar khususnya ikan mengalami kemunduran kualitas yang cepat sehingga ikan termasuk produk yang mudah rusak (*high perishable food*), karena kandungan air dan protein yang cukup tinggi yang sangat mendukung aktivitas mikroorganisme dan enzimatis dalam daging ikan sehingga dibutuhkan penanganan dan pengolahan yang tepat. Penelitian ini dilaksanakan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang dari tanggal 5 Januari-7 Februari 2022 dengan tujuan menentukan mutu organoleptik pada produk hasil perikanan berupa udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (*sarden*). Parameter uji yang dilakukan terdiri atas sensori dan bobot tuntas. Nilai rata-rata sensori udang segar dan rajungan kaleng sama, yaitu 7,4; sedangkan pada ikan dalam kaleng (*sarden*) didapatkan nilai rata-rata lebih rendah yaitu 7,2. Semua sampel masih aman untuk dikonsumsi dengan nilai sensori di atas standar pada SNI 01-2728.1:2006 udang segar, SNI 6929:2016 rajungan kaleng, dan SNI 8222:2016 ikan dalam kaleng (*sarden*) yaitu minimal 7. Hasil bobot tuntas udang segar didapatkan sebesar 37,55%, rajungan kaleng sebesar 85,72%, dan ikan dalam kaleng (*sarden*) sebesar 55,84%. Nilai bobot tuntas pada ketiga sampel yang memenuhi syarat mutu yaitu ikan dalam kaleng (*sarden*) sesuai dengan SNI 8222:2016.

Kata kunci: Udang segar, rajungan kaleng, *sarden*, sensori, bobot tuntas

ABSTRACT

Fresh fishery products, especially fish, experience rapid deterioration in quality so fish are highly perishable food products, due to the high water and protein content which strongly supports microorganism and enzymatic activity in fish meat, so proper handling and processing are required. This research was conducted at the Fisheries Product Quality Testing Center (BPMHP) Semarang from January 5-7 February 2022 to determine the organoleptic quality of fishery products in the form of fresh shrimp, canned crabs, and canned fish (*sardines*). The test parameters carried out consisted of sensory and complete weight. The average sensory value of fresh shrimp and canned crab was the same, namely 7.4; while in canned fish (*sardines*) the average value is lower, namely 7.2. All samples are still safe for consumption with sensory values above the standard in SNI 01-2728.1:2006 for fresh shrimp, SNI 6929:2016 canned crabs, and SNI 8222:2016 canned fish (*sardines*) which is at least 7. The result of the complete weight of fresh shrimp is obtained by 37.55%, canned crabs by 85.72%, and canned fish (*sardines*) by 55.84%. The complete weight value of the three samples that met the quality requirements, namely fish in cans (*sardines*) under SNI 8222:2016.

Key words: Fresh shrimp, canned crabs, canned fish (*sardines*), sensory test, and complete weight test

PENDAHULUAN

Perairan Indonesia yang seluas 3,25 juta km² menjadi 44,7% habitat ikan, 40% habitat moluska, serta 8,6% habitat rumput laut (Adam, 2018). Kekayaan sumberdaya perikanan di Indonesia tersebut dapat dikembangkan menjadi berbagai macam olahan produk perikanan sehingga menjadikannya sebagai sumber makanan sehari-hari bagi masyarakat. Produk perikanan juga berperan sebagai penyumbang devisa negara dengan nilai ekspor yang mencapai USD 2,6 miliar pada periode bulan Januari-Juni 2021. Hasil tersebut meningkat sebanyak 7,3% dibandingkan dengan periode waktu yang sama pada tahun sebelumnya. Indonesia bahkan menempati peringkat ke-8 dalam ekspor produk perikanan dengan pasar utama meliputi Jepang, Amerika Serikat, serta Cina dengan komoditas utama berupa udang, tuna, cakalang, cumi-cumi, dan rumput laut (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2021). Nilai ekspor tersebut mengalami rata-rata kenaikan dalam kurun waktu 5 tahun sebesar 6,08% pada tahun 2017-2021 dengan ekspor hasil perikanan Indonesia pada tahun 2021 mencapai USD 5,719 miliar dengan pasar utama meliputi Jepang, Amerika, serta Eropa (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022).

Produk perikanan digemari oleh masyarakat karena memiliki potensi sebagai sumber protein hewani terbesar. Produk perikanan mengandung makronutrien dan mikronutrien yang penting bagi manusia, yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin, dan garam-garam mineral. Produk perikanan, khususnya ikan, memiliki rasa khas yang gurih dan manis sehingga sering dijadikan lauk oleh masyarakat. Manfaat yang dapat diperoleh dengan mengonsumsi produk perikanan diantaranya sebagai sumber energi untuk aktivitas sehari-hari, sumber zat pembangun yang dapat membantu memelihara tubuh, sumber pertahanan tubuh dari serangan penyakit, serta sumber pengaturan kelancaran proses fisiologis dalam tubuh (Damongilala, 2021).

Produk perikanan khususnya produk perikanan segar mengalami kemunduran kualitas yang cepat sehingga ikan termasuk produk yang mudah rusak (*high perishable*). Faktor yang memengaruhi kemunduran kualitas ikan adalah karena kadar air dan protein yang tinggi, serta terdapat aktivitas mikroorganisme pada lapisan dagingnya (Ardiani dan Fadhil, 2017). Salah satu perubahan mutu pada produk perikanan yaitu karakteristik secara fisika. Karakteristik ini

dapat dilihat dengan menggunakan analisa organoleptik. Pengujian dan pengidentifikasian kualitas suatu produk perikanan tersebut diperlukan untuk mengetahui kelayakannya sebelum dipasarkan (Hartati, 2016). Pengujian organoleptik merupakan salah satu pengujian yang banyak digunakan dalam penilaian kualitas suatu produk perikanan karena pengujian ini mengandalkan kelima indera manusia yang meliputi aroma (hidung), tekstur (kulit), rasa (lidah), suara kerenyahan (telinga), dan kenampakan (mata) (Lamusu, 2018).

Pentingnya pengujian organoleptik pada produk perikanan sehingga ditetapkan sebagai salah satu komponen dalam karakterisasi mutu dan diatur dalam SNI. BPMHP merupakan salah satu balai pengujian mutu yang melakukan analisa mutu pada produk hasil perikanan. Penelitian tentang kajian mutu pada produk hasil perikanan di BPMHP sudah pernah dilakukan. Hartati (2016) menganalisis mutu mikrobiologi pada produk perikanan di LPPMHP Surabaya. Nareswari *et al.* (2022) menganalisis TVB-N ikan tuna di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi. Informasi tentang pengujian organoleptik dan bobot tuntas pada produk perikanan di BPMHP masih kurang banyak diketahui oleh masyarakat luas. Penelitian tentang pengujian organoleptik pada produk perikanan masih perlu dilakukan.

BPMHP Semarang merupakan balai pengujian mutu yang berada di bawah naungan Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah yang bergerak pada bidang pengujian mutu hasil perikanan. Pengujian karakteristik mutu secara fisikawi yang dilakukan meliputi organoleptik dan bobot tuntas. Tujuan penelitian adalah untuk menentukan karakteristik mutu secara fisikawi yang meliputi organoleptik dan bobot tuntas pada produk perikanan yang ada di BPMHP Semarang.

MATERI DAN METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada uji sensori adalah lembar *scoresheet* udang segar, lembar *scoresheet* rajungan kaleng, lembar *scoresheet* ikan dalam kaleng (sarden), panelis, piring, dan sendok. Alat yang digunakan dalam bobot tuntas adalah panelis, neraca analitik, saringan bundar No. 8 dengan ukuran *mesh* 0,093 7 inci, diameter 8 inci (20 cm), saringan bundar No. 8 dengan ukuran *mesh* 0,093 7 inci, diameter 12 inci (30 cm), dan baskom.

Bahan yang digunakan dalam sensori dan bobot tuntas meliputi ketiga sampel yaitu udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden).

Sensori

Sensori pada udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden) dilakukan berdasarkan SNI 2346:2015 yaitu menggunakan lembar *scoresheet* dan panelis terlatih sebanyak 6 orang. Penilaian dari panelis akan dihitung menggunakan rumus yang tercantum dalam SNI 2346:2015 dan dianalisis menggunakan *Microsoft Excel* dalam bentuk tabel dan grafik serta Uji Kruskal-Wallis menggunakan SPSS untuk melihat perbedaan nyata nilai sensori tiap sampel. Rumus perhitungan interval nilai mutu rerata dari setiap parameter sensori dapat dilihat sebagai berikut:

$$P(\bar{x} - (1,96. s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96. s/\sqrt{n})) \cong 95\%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} \dots\dots\dots(1)$$

$$s^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}} \dots\dots\dots(2)$$

Bobot Tuntas

Bobot tuntas pada udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden) dilakukan berdasarkan SNI 2372.2:2011 dengan prinsip memperoleh berat bersih (*drained weight*) dari sampel udang segar dan ikan dalam kaleng (sarden), sedangkan pada sampel rajungan kaleng adalah untuk memisahkan daging rajungan (kepiting beku) dari media air yang ditambahkan. Bobot tuntas

dapat diperoleh dari berat awal (A) dan berat akhir (B) sampel kemudian dihitung menggunakan rumus yang tercantum dalam SNI 2372.2:2011. Rumus perhitungan bobot tuntas dapat dilihat sebagai berikut:

$$bobot\ tuntas = \frac{B}{A} \times 100\% \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan: A = berat awal (A); B = berat akhir (B)

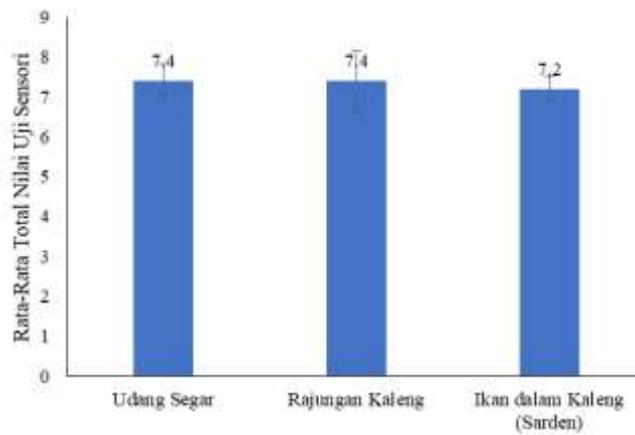
HASIL DAN PEMBAHASAN
Hasil dan Pembahasan Sensori

Hasil sensori pada udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden) dapat dilihat pada **Tabel 1** dan **Gambar 1**. Hasil rata-rata sensori terendah pada produk ikan kaleng (sarden) yaitu 7,2 dan tertinggi pada udang segar dan rajungan kaleng yaitu 7,4. Ikan dalam kaleng (sarden) memiliki nilai terendah dikarenakan panelis banyak yang kurang suka terhadap bau dari ikan sarden. Panelis lebih menyukai kenampakan pada udang segar sehingga nilai sensorinya lebih tinggi dibandingkan lainnya.

Sensori merupakan salah satu pengujian dalam organoleptik untuk menentukan tingkatan mutu berdasarkan skala angka 1 (satu) sebagai nilai terendah dan angka 9 (sembilan) sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian. Sensori berpedoman pada SNI 2346:2015. Uji organoleptik pada bagian ini yang mengandalkan kelima panca indera manusia karena penginderaan berperan penting dalam pendeskripsian dan pengembangan suatu produk (SNI 2345:2015, 2015). **Tabel 1** menunjukkan nilai sensori per parameter, nilai standar deviasi (STD), dan rata-rata total dari ketiga sampel yaitu udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden).

Tabel 1. Hasil sensori pada udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden)

Sampel	Parameter	Nilai	STD	\bar{x}
Udang Segar	Kenampakan	8,20	0,75	7,4
	Bau	7,00	0	
	Tekstur	7,00	0,56	
Rajungan Kaleng	Kenampakan	7,33	0,75	7,4
	Bau	7,50	0,76	
	Rasa	7,33	0,75	
	Tekstur	7,50	0,78	
Ikan dalam Kaleng (Sarden)	Kenampakan	7,17	0,37	7,2
	Bau	7,00	0	
	Rasa	7,33	0,47	
	Tekstur	7,17	0,41	



Gambar 1. Grafik hasil sensori

Nilai hasil sensori pada sampel udang segar untuk parameter kenampakan diperoleh nilai rata-rata sebesar $8,20 \pm 0,75$, kenampakan pada produk rajungan kaleng sebesar $7,33 \pm 0,75$ dan kenampakan pada produk ikan dalam kaleng (sarden) sebesar $7,17 \pm 0,75$. Nilai kenampakan tertinggi terdapat pada produk udang segar dan terendah terdapat pada produk ikan kaleng. Perbedaan nilai kenampakan ini disebabkan oleh perbedaan kesegaran produk yang diujikan, semakin segar produk maka panelis akan memberikan penilaian yang lebih besar. Produk udang segar merupakan produk yang belum mengalami perubahan secara fisik, kimia dan mikrobiologi, sedangkan produk rajungan kaleng dan ikan kaleng merupakan produk yang sudah mengalami proses pengolahan. Faktor lain yang menjadikan nilai parameter kenampakan pada udang segar tinggi adalah karena udang segar yang sebelumnya merupakan udang beku disimpan menggunakan *cool box* dan ditambahkan dengan bongkahan es batu sehingga tetap berada pada suhu yang rendah sehingga memperlambat proses pembusukan dan berdampak pada kenampakan karapasnya yang masih kokoh melekat pada daging dan terlihat segar, mengkilat, dan bersih. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Masengi *et al.*, (2018) yaitu udang yang didistribusikan menggunakan truk dengan *box fiber* yang telah ditambahkan es dapat menjaga suhu rendah pada udang dan memperlambat proses pembusukan.

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil pengukuran parameter bau dari organoleptik udang segar sebesar $7,00 \pm 0,00$, rajungan kaleng sebesar $7,50 \pm 0,76$, dan ikan kaleng sebesar $7,00 \pm 0,00$. Parameter bau pada produk rajungan kaleng memberikan nilai tertinggi

dibandingkan sampel lainnya, hal ini disebabkan oleh pengaruh dari proses pengolahan pada rajungan kaleng. Rajungan kaleng akan memberikan aroma bau yang khas setelah mengalami pemasakan dikarenakan perombakan beberapa senyawa kimia di dalamnya yaitu protein menjadi senyawa yang mudah menguap dan tercium oleh panelis. Hal ini juga terlihat pada nilai rasa yang lebih tinggi pada produk rajungan kaleng dibandingkan dengan sampel lainnya. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Supriadi *et al.*, (2019) bahwa daging rajungan kaleng dengan kualitas tinggi akan mendapatkan apresiasi yang tinggi juga dari konsumen.

Nilai parameter tekstur pada sampel menunjukkan bahwa tekstur berkisar dari $7,00 \pm 0,56$ (udang segar) sampai $7,50 \pm 0,78$ (rajungan kaleng). Nilai tekstur pada produk rajungan kaleng disebabkan karena rajungan sudah mengalami proses pemasakan yaitu perebusan dan preparasi daging, sehingga panelis memberikan penilaian yang lebih tinggi. Berbeda dengan tekstur pada udang segar yang masih nampak asli udang dan tekstur pada ikan kaleng yang sudah tercampur dengan bumbu ataupun saos.

Nilai parameter rasa hanya dilakukan pada produk yang sudah mengalami proses pengolahan yaitu produk rajungan kaleng dan ikan kaleng yaitu $7,33 \pm 0,75$ dan $7,33 \pm 0,47$. Panelis memberikan nilai yang sama untuk kedua produk ini.

Nilai hasil perhitungan sensori pada parameter kenampakan udang segar sebesar 8, bau sebesar 7, dan tekstur sebesar 7 dengan nilai rata-rata total 7,4. Hasil tersebut sudah sesuai dengan batas minimal nilai uji

organoleptik yang tertera dalam SNI 01-2728.1:2006 tentang udang segar yaitu minimal 7 sehingga dapat disimpulkan bahwa udang segar layak dikonsumsi.

Beberapa penelitian organoleptik pada udang memiliki hasil yang sama yaitu udang tersebut layak dikonsumsi. Putrisila dan Sipahutar (2021) menyatakan bahwa pada pengujian organoleptik bahan baku dan produk akhir udang vaname nobashi ebi memiliki nilai 8. Hasil penelitian penelitian Suryanto dan Sipahutar (2018) menunjukkan bahwa bahan baku dan produk akhir udang vaname juga memiliki nilai organoleptic 8. Hasil penelitian Gustina *et al.*, (2015) pada *breaded shrimp* yang diberi madu sebagai *wet batter* menunjukkan hasil pengujian sensori dengan nilai 3,6-8,6. Penelitian lain juga mengungkapkan bahwa nilai organoleptik pada udang *breaded* beku sudah sesuai dengan syarat mutu yaitu 7 (Gustina *et al.*, 2015).

Nilai sensori produk rajungan kaleng pada parameter kenampakan sebesar 7, bau sebesar 7, rasa sebesar 7, dan tekstur sebesar 7 dengan nilai rata-rata total 7,4. Hasil tersebut sudah sesuai dengan batas minimal nilai uji organoleptik yang tertera dalam SNI 6929:2016 tentang rajungan kaleng yaitu minimal 7 sehingga disimpulkan bahwa rajungan kaleng layak dikonsumsi. Penelitian organoleptik pada rajungan kaleng juga memperoleh hasil yang sama terdapat pada penelitian Supriadi *et al.*, (2019) dengan hasil pengujian organoleptik pada rajungan rebus hasil tangkapan jaring kejer memperoleh nilai organoleptik 7,6. Penelitian Maurina dan Sipahutar (2021) memperoleh nilai organoleptik pada bahan baku rajungan yaitu 8 dan pada produk akhir rajungan yaitu 7.

Nilai sensori pada sampel ikan dalam kaleng (sarden) pada parameter kenampakan sebesar 7, parameter bau sebesar 7,

parameter rasa sebesar 7, dan parameter tekstur sebesar 7 dengan nilai rata-rata total 7,2. Hasil tersebut sudah sesuai dengan batas minimal nilai uji organoleptik yang tertera dalam SNI 8222:2016 tentang Ikan dalam Kaleng (sarden) yaitu minimal 7 sehingga dapat disimpulkan bahwa ikan dalam kaleng (sarden) layak dikonsumsi.

Beberapa penelitian organoleptik pada ikan dalam kaleng (sarden) juga memperoleh hasil yang sama yaitu ikan dalam kaleng (sarden) tersebut layak dikonsumsi dan memenuhi syarat mutu, seperti pada penelitian Mayasari (2013) tentang pengujian organoleptik pada ikan dalam kaleng media saus tomat yang diproduksi oleh PT Karya Manunggal Prima Sukses memperoleh nilai 7,51-7,60, serta penelitian Sipahutar *et al.*, (2010) tentang pengujian organoleptik produk akhir pengalengan ikan lemuru yang memperoleh nilai 7,27.

Uji Kruskal-Wallis yang dilakukan menggunakan SPSS memperoleh hasil yaitu nilai Asymp.Sig sebesar 0,113 yang berarti nilai tersebut lebih besar dari 0,05 (0,113 > 0,05), maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan nilai sensori diantara ketiga sampel yaitu udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden).

Hasil dan Pembahasan Bobot Tuntas

Hasil bobot tuntas pada sampel udang segar mendapatkan bobot tuntas sebesar 37,55%, sampel rajungan kaleng sebesar 85,72%, dan ikan dalam kaleng (sarden) sebesar 55,84%. **Tabel 2** dan **Gambar 2** menunjukkan bahwa sampel rajungan kaleng memiliki bobot tuntas tertinggi yaitu sebesar 85,72%. Hasil bobot tuntas sampel udang segar, rajungan kaleng, dan ikan dalam kaleng (sarden) lebih lengkap dapat dilihat pada **Tabel 2** dan pada **Gambar 2**.

Tabel 2. Hasil bobot tuntas

Sampel	Berat Awal (A)	Berat Akhir (B)	Bobot Tuntas
Udang Segar	480,55 g	180,48 g	37,55%
Rajungan Kaleng	456,63 g	391,43 g	85,72%
Ikan dalam Kaleng (Sarden)	166,09 g	92,74 g	55,84%



Gambar 2. Grafik hasil bobot tuntas

Berat awal (A) sampel udang segar diperoleh sebesar 480,55 g dan berat akhir (B) diperoleh sebesar 180,48 g. Bobot tuntas pada udang segar menggunakan rumus pada SNI 2372.2:2011 dan diperoleh hasil sebesar 37,55%. Nilai minimal bobot tuntas dari udang segar tidak ditentukan pada SNI 01-2728.1:2006. Nilai bobot tuntas bisa dipengaruhi oleh penggunaan media pendingin seperti es, sehingga berat akhir akan berkurang setelah es mengalami pencairan. Bobot tuntas juga bisa dipengaruhi oleh proses preparasi sampel yang dilakukan sebelum udang digunakan. Teknik preparasi yang baik akan memberikan nilai bobot tuntas lebih tinggi.

Berat awal (A) sampel rajungan kaleng yang diperoleh sebesar 456,63 g dan berat akhir (B) yang diperoleh sebesar 391,43 g. Setelah itu, bobot tuntas rajungan kaleng dihitung menggunakan rumus pada SNI 2372.2:2011, dan diperoleh nilainya sebesar 85,72%. Nilai tersebut tidak sesuai dengan SNI 6929:2016 tentang rajungan kaleng yaitu minimal bobot tuntas 90%. Nilai bobot tuntas rajungan kaleng lebih rendah dari SNI dikarenakan kandungan air dalam sampel sangat banyak dan hilang ketika penirisan. Proses preprasi sampel juga berpengaruh pada bobot tuntas. Pengambilan bagian daging pada saat preparasi akan menentukan berat akhir yang diperoleh dari daging rajungan.

Berat awal (A) sampel ikan dalam kaleng (sarden) yang diperoleh sebesar 166,09 g dan berat akhir (B) yang diperoleh sebesar 92,74 g, kemudian dicari bobot tuntasnya menggunakan rumus pada SNI 2372.2:2011 dan bobot tuntas sampel ikan dalam kaleng (sarden) diperoleh sebesar 55,84%. Nilai tersebut sesuai dengan SNI 8222:2016 tentang Ikan dalam kaleng (sarden) yaitu

minimal 50%, sehingga dapat disimpulkan nilai bobot sampel masih sesuai standar mutu yang ditetapkan. Bobot tuntas pada produk ikan kaleng juga dipengaruhi oleh penambahan bahan lainnya, yaitu penggunaan bumbu dan saos sehingga menambah bobot pada produk ikan kaleng.

Beberapa penelitian yang mendapatkan hasil bobot tuntas yang memenuhi syarat standar mutu adalah penelitian Nareswari *et al.*, (2022) yaitu hasil bobot tuntas pada ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan jumlah sampel sebanyak 4 buah adalah 99,96%, 98,21%, 97,22%, dan 90,86%, serta penelitian Ma'roef *et al.*, (2021) yaitu hasil bobot tuntas pada produk akhir ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) kaleng adalah 55%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil yang diperoleh dari sensori pada ketiga sampel meliputi udang segar dengan total nilai rata-rata 7,4, rajungan kaleng 7,4, dan ikan dalam kaleng (sarden) 7,2. Ketiga sampel tersebut memenuhi standar mutu SNI 01-2728.01:2006 tentang udang segar, SNI 6929:2016 tentang rajungan kaleng, SNI 8222:2016 tentang ikan dalam kaleng (sarden) dan yaitu nilai sensori pada setiap parameter minimal 7. Tidak terdapat perbedaan secara signifikan terhadap nilai sensori dari ketiga sampel. Nilai bobot tuntas pada sampel udang segar sebesar 37,55%, pada rajungan kaleng sebesar 85,72%, dan pada ikan dalam kaleng (sarden) sebesar 55,84%. Bobot tuntas pada ikan dalam kaleng (sarden) memenuhi standar mutu SNI 8222:2016 tentang ikan dalam kaleng (sarden). Ketiga sampel masih layak untuk dikonsumsi berdasarkan parameter sensori dan bobot tuntas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, L. (2018). Hambatan dan strategi peningkatan ekspor produk perikanan Indonesia. *Kajian*, 23(1), 17–26. <http://jurnal.dpr.go.id/index.php/kajian/article/view/1871%0Ahttp://jurnal.dpr.go.id/index.php/kajian/article/download/1871/879>
- Ardiani, Y., & Fadhil, M. (2017).. Asam laktat hasil fermentasi limbah kubis menghambat angka lempeng total dan mempertahankan kualitas fisik ikan segar, *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 16(2), 74–143.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan (SNI 01-2346-2015)*.
- BSN. (2006). Udang Segar - Bagian 1 : Spesifikasi. *Standar Nasional Indonesia*, 1–10.
- BSN. (2016). Badan Standardisasi Nasional Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng. *Badan Standar Nasional*, 1–6. www.bsn.go.id
- Damongilala, L. J. (2021). *Kandungan Gizi Pangan Ikan*. Patma Media Grafindo Bandung.
- Gustina, N., Yuliati, K., & Lestari, S. (2015). Madu sebagai wet batter pada produk udang breaded. *Fishtech - Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 37–45.
- Hartati, F. K. (2016). Evaluasi metode pengujian angka lempeng total menggunakan metode petrifilm aerobic count plate terhadap metode uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan Di LPPMHP Surabaya. *Heuristic*, 13(02). <https://doi.org/10.30996/he.v13i02.877>
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2017-2022*. Sekretariat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *KKP Dorong Pelaku Usaha Perikanan Penuhi Standar Keamanan Pangan Global*. <https://www.agrofarm.co.id/2021/09/39225/>. Diakses 6 Oktober 2022.
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., & Sitorus, A. C. (2018). Penerapan Sistem Ketertelusuran (Traceability) Pada Produk Udang Vannamei Breaded Beku (Frozen Breaded Shrimp) di PT. Red Ribbon Jakarta. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 1(1), 46–54.
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. (2021). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Operating Procedure (SSOP) pada proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella Longiceps*) dengan media saus tomat. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 143–154.
- Maurina, F., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam cup di PT Muria Bahari Indonesia, Kudus, Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 133–142.
- Mayasari, L. D. (2013). Pengaruh hasil tangkapan ikan lemuru terhadap produksi pengalengan ikan PTt Maya Muncar Di Kecamatan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 1(3), 1–17. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jupe/article/view/3584>
- Nareswari, A. K., Yuliarti, E. D., Tjahjaningsih, W., & Kelautan, D. (2022). Pengujian kadar Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) pada ikan tuna (*Thunnus* Sp.) di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi , Jawa Timur. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v11i2.36710>
- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi di PT Mlsaya Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 81–92.
- Sipahutar, Y. H., Djajuli, N., & Hasibuan, L. E. A. (2010). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. X Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia, Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta*, 2(3), 486–499.
- SNI. (2016). *Sarden dan makerel dalam kemasan kaleng*. 4.
- Standar Nasional Indonesia. (2011). Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan bobot

tuntas pada produk perikanan. *Penentuan Bobot Tuntas Pada Produk Perikanan*. http://www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/public/files/sni/SNI_2372.2-2011_bobot_tuntas.pdf

Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto. (2019). Perbandingan kualitas daging rajungan hasil tangkapan kejer dan bubu lipat Cirebon. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 4(2), 71–76.

Suryanto, R. M., & Sipahutar, Y. H. (2018). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan Ke-VII Pengelolaan Sumberdaya Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil Yang Berkelanjutan Menuju Masyarakat 5.0*, 204–221.