

ABSTRAK

PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN SUHU PENGERINGAN PADA PEMBUATAN TERASI UDANG REBON (*Atya sp.*)

Oleh

Dini Wulandari ¹⁾, Susilawati ²⁾, Marniza ²⁾

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan menentukan suhu pengeringan sehingga menghasilkan terasi yang sesuai dengan mutu SNI 01-2716-1992.

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap, yakni tahap pertama adalah lama fermentasi (F) yang terdiri dari, F1 (hari ke-7), F2 (hari ke-14), F3 (hari ke-21) dan F4 (hari ke-28) dan tahap kedua adalah penggunaan suhu pengeringan (T) yang terdiri dari T1 (50°C), T2 (55°C), T3 (60°C) dan T4 (65°C). Masing-masing tahap dilakukan dengan tiga kali ulangan. Data yang diperoleh diambil rata-ratanya, nilai tengah, kemudian hasilnya dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk diagram batang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi terbaik diperoleh pada perlakuan fermentasi hari ke-14 (F2) dengan kriteria bau spesifik terasi udang kuat, kenampakan berwarna coklat tua dan konsistensi agak lembek, kadar air 45,53%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,23%, kadar protein 16,64%, kadar karbohidrat 1,64% dan kapang negatif sesuai dengan SNI 01-2716-1992. Suhu pengeringan terbaik diperoleh pada perlakuan dengan suhu pengeringan berkisar antara 50°C (T1) sampai 55°C (T2) dengan kadar air antara 37,50% sampai 38,00%, kadar protein antara 16,08% sampai 16,49%, kadar abu tidak larut dalam asam antara 1,12% sampai 1,22%, kadar karbohidrat antara 1,96% sampai 1,98%, nilai skor bau 8,02-8,13, nilai skor kenampakan 6,37-6,40, nilai skor rasa 7,28-7,57, dan nilai skor konsistensi 6,02-6,20 sesuai SNI 01-2716-1992.

¹⁾ Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unila

²⁾ Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unila