

SKRIPSI

**ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
KARAKTERISTIK DENDENG IKAN LELE (*Clarias batrachua*)
DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS REMPAH**

***CONSUMER PREFERENCES ANALYSIS OF CATFISH (*Clarias
batrachus*) JERKY WITH VARIOUS TYPES OF SPICES
ADDITION***



**Melni T. Lestari Tampubolon
05061281722020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

MELNI T. LESTARI TAMPUBOLON. Consumer Preferences Analysis Of Catfish (*Clarias Batrachus*) Jerky With Various Types Of Spices Addition (Supervised by **SHERLY RIDHOWATI N. I.**).

Fish is a type of food source that is perishable or easily degrades in quality both physically, chemically, organoleptically and biologically. Jerky is a way of preserving or extending the shelf life of meat or fish, where jerky has a thin and wide shape, is seasoned and dried, and is a semi-moist food ingredient. This research aimed to determine the level of consumer preference for fish jerky which is added with spices such as basil leaves, bay leaves, turmeric leaves and kaffir lime leaves. This research was conducted using a hedonic test with 5 treatment levels. The treatments used were A0 (catfish jerky without added spices, as a control), A1 (12% basil leaves), A2 (12% bay leaves), A3 (12% turmeric leaves), and A4 (12% kaffir lime leaves). This research involved 150 untrained panelists in testing. In this research, the level of preference for color, aroma, taste, texture and appearance was measured. The results of this research showed that the addition of spices to catfish jerky had a significant effect on the aroma and taste. The level of preference for color, texture and appearance, the addition of spices did not have a significant effect on catfish jerky. From this research, the results showed that catfish jerky with the addition of bay leaves (A2) was the most preferred catfish jerky for each test parameter.

Keywords: Fish jerky, basil leaves, bay leaves, turmeric leaves, kaffir lime leaves, consumer preferences.

RINGKASAN

MELNI T. LESTARI TAMPUBOLON. Analisis Konsumen Terhadap Karakteristik Dendeng Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Berbagai Jenis Rempah (Pembimbing **SHERLY RIDHOWATI N. I.**).

Ikan merupakan salah satu jenis sumber makanan yang memiliki sifat perishabel atau mudah mengalami penurunan kualitas baik secara fisik, kimia, organoleptik, dan biologis. Dendeng merupakan salah satu cara pengawetan atau memperpanjang umur simpan daging atau ikan, dimana dendeng memiliki bentuk tipis dan lebar, dibumbui dan dikeringkan, dan merupakan salah satu bahan makanan semi basah. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kasukaan konsumen terhadap dendeng ikan yang diberi tambahan rempah-rempah seperti daun kemangi, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk purut. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan uji hedonik dengan 5 taraf perlakuan. Perlakuan yang digunakan yaitu A0 (dendeng ikan lele tanpa penambahan rempah, sebagai control), A1 (12% daun kemangi), A2 (12% daun salam), A3 (12% daun kunyit), dan A4 (12% daun jeruk purut). Penelitian ini melibatkan 150 panelis tidak terlatih dalam pengujiannya. Pada penelitian ini dilakukan pengukuran tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan rempah pada dendeng ikan lele berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa. Sedangkan pada tingkat kesukaan warna, tekstur, dan kenampakan, penambahan rempah tidak berpengaruh nyata terhadap dendeng ikan lele. Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa dendeng ikan lele dengan penambahan daun salam (A2) merupakan dendeng ikan lele yang paling disukai dari setiap parameter uji.

Kata kunci: Dendeng ikan, daun kemangi, daun salam, daun kunyit, daun jeruk purut, preferensi konsumen.

SKRIPSI

**ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
KARAKTERISTIK DENDENG IKAN LELE (*Clarias batrachus*)
DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS REMPAH**

***CONSUMER PREFERENCES ANALYSIS OF CATFISH (*Clarias
batrachus*) JERKY WITH VARIOUS TYPES OF SPICES
ADDITION***

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana pada Fakultas
Pertanian Universitas Sriwijaya



**Melni T. Lestari Tampubolon
05061281722020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN**ANALISIS KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
KARAKTERISTIK DENDENG IKAN LELE (*Clarias batrachus*)
DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS REMPAH****SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Melni T. Lestari Tampubolon
05061281722020

Indralaya, Juli 2024

Pembimbing



Dr. Sherly Ridhowati N. I., S.T.P., M.Sc
NIP. 198204062012122003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan Judul “Analisis Kesukaan Konsumen Terhadap Karakteristik Dendeng Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Penambahan Berbagai Jenis Rempah” oleh Melni T. Lestari Tampubolon telah dipertahankan dihadapan komisi penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 23 Juli 2024 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Sherly Ridhowati N. I., S.TP, M.Sc Ketua
NIP. 198204262012122003

(.....)

2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D Anggota
NIP. 198005052001122002

(.....)

3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D Anggota
NIP. 197404212001121002

(.....)

Indralaya, Juli 2024

Ketua Jurusan Perikanan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si
NIP. 197602082001121003

Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si
NIP. 197606092001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Melni T. Lestari Tampubolon

NIM : 05061281722020

Judul : Analisis Kesukaan Konsumen Terhadap Karakteristik Dendeng Ikan Lele
(*Clarias batrachus*) Dengan Penambahan Berbagai Jenis Rempah

Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah *supervise* pembimbing, kecuali yang telah disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Melni T. Lestari Tampubolon

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Melni T. Lestari Tampubolon lahir di Pematangsiantar, Sumatra Utara pada 29 Februari 2000 dari pasangan Bapak Jakson Tampubolon dan Ibu Sinta Hotmaida Purba. Penulis merupakan anak pertama dari 4 bersaudara.

Penulis memulai pendidikan pertama di SD Negeri 125545 Pematangsiantar dan selesai pada tahun 2011, dilanjutkan ke jenjang selanjutnya di SMP Swasta RK Bintang Timur Pematangsiantar dan terselesaikan pada tahun 2014, selanjutnya dilanjutkan di SMA Negeri 1 Pematangsiantar dan terselesaikan pada tahun 2017. Selanjutnya sejak Juli 2017 penulis bergabung dan tercatat sebagai Mahasiswa Aktif di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SBMPTN.

Selama masa perkuliahan penulis merupakan mahasiswa aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) sebagai anggota departemen Minat dan Bakat periode 2017-2018, dan Sekretaris departemen Kerohanian Non Muslim periode 2018-2019. Selama masa kepengurusan penulis berperan aktif sebagai panitia dalam berbagai program kerja Himpunan Mahasiswa. Selain aktif dalam organisasi himpunan dalam kampus, penulis juga aktif sebagai anggota organisasi dan Kordinator Publikasi dan Dokumentasi Genezareth Persada periode 2018-2019. Penulis juga aktif sebagai anggota Guru Sekolah Minggu (GSM) HKBP Efrata Lorok, Sumatra Selatan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Kesukaan Konsumen Terhadap Karakteristik Dendeng Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Penambahan Berbagai Jenis Rempah” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Universitas Sriwijaya. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membimbing dan membantu dalam proses pembuatan skripsi. Maka, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukuma Taqwa, S.Pi., M.Si, selaku ketua Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si selaku koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., Bapak Dr. Agus Supriadi, S. Pt., M.Si selaku dosen pembimbing akademik, terima kasih dukungan dan bimbingan yang diberikan selama penulis menempuh pendidikan di program studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Sriwijaya
5. Ibu Dr. Sherly Ridhowati N. I., S.TP, M.Sc selaku dosen pembimbing skripsi, terima kasih untuk segala dukungan dan semangat berlimpah yang selalu diberikan, serta doa dan segala harap yang selalu dipanjatkan sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian ini.
6. Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D., dan Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Program Studi Teknologi Hasil perikanan, Bapak Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si., Bapak Prof. Dr. Rinto, S.Pi., M.P., Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., Ibu Dr. Sherly Ridhowati N. I., S.TP., M.Sc, Ibu Siti Hanggita R.J., S.T.P., M.Si., Ph.D., Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si., Bapak Agus Supriadi, S.Pt.,

M.Si. Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D., Bapak Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc. atas ilmu, nasihat, dan motivasi yang diberikan selama masa perkuliahan.

8. Kenapa mbak Anna, mbak Naomi, dan mbak Sandra, terimakasih untuk ilmu, bantuan dan dukungan selama masa perkuliahan.
9. *Mi Casa*, Bapakku Jakson Tampubolon dan Ibuku Sinta Hotmaida Purba yang masih tetap menjadi penguat, terima kasih untuk limpahan kasih sayang yang tak pernah habisnya, terima kasih untuk doa yang tak pernah habisnya, terima kasih untuk tetap kuat dan sabar, terima kasih sudah menjadi berkat terbesar pada kami. Tolong tetap bersama kami dan sehat selalu. *Te quiero con toda mi casa.*
10. *Mi hermosa hermana*, Dwi Octaviani Tampubolon, Jesika Valentina Tampubolon, dan Marisi Marito Christin Tampubolon terima kasih untuk segala semangat dan doa yang selalu dikirimkan. Tetap sehat dan kuat, dan tetap terhubung satu sama lain. *Te quiero mi hermosa.*
11. Untuk Melni di masa lalu, sekarang, dan di masa depan, terima kasih untuk tetap kuat dan bertahan. Tetap sehat, kuat, dan berpegang teguh kepada Tuhan Yesus Kristus.
12. Terima kasih kepada abang, kakak, dan teman Persada, terkhususnya untuk Yasmin, Wulan, Kezia, Reza, Marzuki, Armando, dan Hendrik doa, semangat, dan dukungannya.
13. Terima kasih kepada teman seperjuangan Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2017 yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
14. Kepada teman-teman Guru Sekolah Minggu HKBP Efrata semoga semua yang kita impikan dapat terwujud.
15. Teman seperjuangan, kakak, abang, dan adik adik yang tergabung dalam Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan.
16. Seluruh panelis yang telah memberikan waktu dan kesempatannya untuk membantu dalam penyelesaian skripsi ini.
17. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang dengan tulus memberikan doa, dukungan, dan motivasi sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari dalam hal penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap semoga melalui skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk perkembangan pengetahuan bagi penulis dan bagi pihak yang memiliki kepentingan.

Indralaya, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1. Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>).....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Dendeng	Error! Bookmark not defined.
2.3. Rempah-rempah	Error! Bookmark not defined.
2.3.1. Daun Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i>).....	Error! Bookmark not defined.
2.3.2. Daun Salam (<i>Eugenia polyantha</i>).....	Error! Bookmark not defined.
2.3.3. Daun Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.3.4. Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.4. Uji Preferensi Konsumen	10
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN.....	12
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Metode Penelitian.....	12
3.4. Cara Kerja	13
3.5. Parameter Penelitian	13
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1. Warna.....	15
4.2. Aroma	16
4.3. Rasa.....	18
4.4. Tekstur	20
4.5. Kenampakan	21

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1. Kesimpulan	24
5.2. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	4
Gambar 2.2. Dendeng ikan	6
Gambar 2.3. Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i>).....	7
Gambar 2.4. Daun Salam (<i>Eugenia polyantha</i>)	8
Gambar 2.5. Daun Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>).....	9
Gambar 2.6. Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i>).....	10
Gambar 4.1. Rerata skor Tingkat kesukaan terhadap warna dendeng ikan lele...	15
Gambar 4.2. Rerata skor Tingkat kesukaan terhadap aroma dendeng ikan lele....	17
Gambar 4.3. Rerata skor Tingkat kesukaan terhadap rasa dendeng ikan lele	19
Gambar 4.4. Rerata skor Tingkat kesukaan terhadap tekstur dendeng ikan lele ..	20
Gambar 4.5. Rerata skor Tingkat kesukaan terhadap kenampakan dendeng ikan lele	22

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Formulasi pembuatan Dendeng Ikan Lese	12
Tabel 3.2. Interval Skala Penilaian Uji Hedonik	14

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Dendeng Ikan Lele	31
Lampiran 2. Dokumentasi Proses Pembuatan Dendeng Ikan Lele	32
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Hedonik	33
Lampiran 4. Analisis Data	34
Lampiran 5. Kuesioner Uji Hedonik	36

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan sumber bahan makanan yang bermutu tinggi, terutama karena ikan banyak mengandung protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Protein dari ikan lebih mudah untuk dicerna dan juga memiliki kandungan asam amino esensial dan non-esensial yang diperlukan oleh tubuh manusia (Damongilala, 2021). Dikalangan masyarakat Indonesia ikan lele bukanlah ikan yang tidak asing lagi untuk dikonsumsi. Jenis ikan tawar ini banyak sekali peminatnya. Ikan lele merupakan ikan yang hidup di perairan tawar. Ikan lele sendiri memiliki nilai ekonomis dan disukai oleh masyarakat.

Bahan makanan hewani merupakan bahan yang bersifat perishable/ mudah mengalami kerusakan baik secara fisik, kimiawi, organoleptik dan biologis. Proses pembusukan akan diikuti dengan peningkatan perubahan terhadap warna, dan hal ini akan diikuti dengan naiknya pertumbuhan bakteri. Protein dalam daging menjadi indikator pembusukan yang terjadi karena adanya aktivitas mikroba selama masa penyimpanan. Aktivitas mikroba tadi menyebabkan dekomposisi senyawa kimia dan protein tadi terpecah menjadi lebih sederhana dan menyebabkan bau busuk. Selama proses pembusukan terjadi maka akan terjadi peningkatan kadar air dan perkembangan mikroba sehingga berdampak pada fisikokimia produk daging (Sukmawati, 2018). Semakin lama bahan makanan hewani berada pada suhu ruang, maka akan meningkatkan aktivitas mikroorganisme, sehingga meningkatkan jumlah bakteri dan menyebabkan pembusukan pada bahan makanan .

Dalam memperpanjang umur simpan dari daging maupun ikan dapat dilakukan dengan cara mengawetkannya. Pengawetan sendiri dilakukan untuk mempertahankan kualitas bahan makanan agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama. Pengawetan terhadap daging ataupun ikan salah satunya menjadi produk dendeng. Dendeng adalah makanan semi basah berbentuk tipis an lebar yang biasanya terbuat dari daging atau ikan yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng juga salah satu jenis makanan hasil olahan yang cukup populer didalam dan luar negeri (Nugraha, 2021). Menurut Ramadayanti *et al.*, (2019), pembuatan

dendeng merupakan upaya diversifikasi olahan daging baik daging dari hasil peternakan atau perikanan. Saat ini penelitian terhadap jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan dendeng ikan cukup banyak dan variatif. Untuk meningkatkan daya konsumsi terhadap dendeng ikan dapat dilakukan dengan penambahan rempah-rempah. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap dendeng ikan dengan penambahan beberapa rempah-rempah yang cukup mudah ditemukan di Masyarakat seperti daun kemangi, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk purut.

1.2.Kerangka Pemikiran

Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah didapatkan, memiliki nilai ekonomis, dan banyak dikonsumsi masyarakat. Namun ikan sendiri mudah mengalami proses pembusukan. Salah satu cara mempertahankan mutu ikan dapat dilakukan dengan proses pengawetan. Salah satu proses pengawetan ikan dapat dilakukan dengan cara membuat ikan menjadi dendeng.

Dendeng merupakan salah satu dari proses pengawetan yang cukup banyak dikenal di kalangan masyarakat Indonesia, sehingga menjadikan dendeng sebagai salah satu cara meningkatkan daya minat dan konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan. Dendeng sendiri memiliki daya awet atau umur simpan yang cukup panjang dibandingkan produk ikan itu sendiri. Hal ini disebabkan karena adanya proses pengeringan pada pembuatan dendeng, sehingga mengakibatkan kadar air menurun dan menyebabkan penghambatan aktivitas mikroba. Menurut SNI 01-2908-1992 (Badan Standarisasi Nasional, 1992), dendeng merupakan produk hasil olahan makanan yang memiliki bentuk lempengan yang dibuat dari irisan atau gilingan daging segar yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng memiliki cita rasa yang khas tersendiri dan warna yang gelap akibat kadar gulanya yang cukup tinggi. Kombinasi dari gula, garam, dan bumbu-bumbu menghasilkan aroma yang khas pada produk akhir (Purnomo, 1996). Beberapa jenis daun seperti daun sirih yang diberi dengan konsentrasi 15% dapat digunakan sebagai bahan tambah dalam pembuatan dendeng daging ayam (Purnamasari *et al.*, 2013), penambahan gel daun lidah buaya pada dendeng lumat nila, dimana dilakukan pencelupan dengan gel lidah buaya 100% (Nadhira *et al.*, 2019). Ada juga

penambahan rimpang jahe merah pada dendeng ikan nila dimana memberi pengaruh nyata pada warna dendeng (coklat kemerah-merahan), aroma, rasa (memiliki rasa pedas) (Aisyah, 2021). Penambahan likopen dari tomat pada dendeng ikan selar juga berpengaruh nyata terhadap warna dendeng (coklat kehitaman), keempukan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap flavor dan kesukaan (Elfirah *et al.* 2015).

Dalam meningkatkan daya tarik konsumsi terhadap dendeng ikan, ada beberapa tindakan yang dilakukan. Selain modifikasi cara pembuatan, salah satu cara lainnya yaitu dengan pemberian bahan tambahan. Bahan tambahan yang diberikan biasanya hanya berkisar diantara bahan dapur saja. Untuk itu perlu dilakukan penelitian dalam pembuatan dendeng ikan dengan penambahan bahan rempah. Dan untuk mengetahui apakah dendeng ikan yang diberi bahan rempah, perlu dilakukan uji kesukaan konsumen untuk memperoleh hasil penerimaan produk secara sensoris.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan preferensi konsumen terhadap dendeng ikan yang diberi tambahan rempah-rempah seperti daun kemangi, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk purut.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat tentang preferensi kesukaan konsumen dari dendeng ikan yang diberi penambahan bahan herbal seperti daun kemangi, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk purut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A. W. 2012. *Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Salam (Eugenia Polyantha Wight) Dalam Pasta Gigi Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans*. Jember: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Agnes, P. 2018. *Karakterisasi Identifikasi Kandungan Kimia Daun Salam Serta Uji Efek Penghambatan Enzim Xantin Oksidase Ekstrak Etanol Daun Salam (Syzygium polyantha wight.)* [skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Aisyah, Siti., Puspitasari, F., Adawyah, R., Sanjaya, R. 2021. *Pengaruh Penambahan Rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale rubnum) Yang Berbeda Terhadap Nilai Organoleptic Olahan Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Fish Scientiae Vol. 11. No. 1.
- Andriani, I. A. A. A., Harijani, N., Kurnijasanti, R. 2016. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C) Sebagai Antibakteri Terhadap Total Bakteri Pada Daging Sapi*. Journal of Basic Medicine Veterinary. Vol.5 No.2.
- Apriyanti, D., Suwardi, A. B. 2024. *Inventarisasi Jenis Tanaman Rempah Dan Pemanfaatannya Di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah, aceh Tamiang*. Jurnal Biology Science & Education. Vol. 13. No. 1.
- Asriani., S. J., Listyarini, S. 2019. *Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepenus) Ukuran Jumbo*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan.
- Astawan, M. 2008. *Lele Bantu Pertumbuhan Janin*. http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuhan_Janin.
- Azhari, I. L., Rusmalirin, H., Suryanto, D., Sihombing, D. R. 2018. *Antimicrobial Activity Of Turmeric Leaf Extract Against Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Shigella Dysenteriae, And Lactobacillus Acidophilus*. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standarisasi Nasional Indonesia. 01- 2908-1992: Dendeng Sapi*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *(SNI) Standar Nasional Indonesia Nomor 8645:2018. Dendeng Ikan*. Jakarta.
- Bintoro, P., J. Morita., K. Mikawa., T. Yasui. 2008. *Chemical and microbiological analyses of an Indonesia dried beef (dendeng sapi)*. Journal Hokkaido. Vol. 3. No. 63.

- Chaaban, A., Gomes, E.N., Richardi, V.S., Martins, C.E.N., Brum, J.S., Navarro-Silva, M.A., Deschamps, C., Molentoag, M.B.. 2019. *Essential Oil From Curcuma Longa Leaves: Can An Overlooked By-Product From Turmeric Industry Be Effective For Myiasis Control*. Industrial Crops & Products 132.
- Chueahongthong, F., A. Chadarat., S. Okonogi., S. Tima., S. Anuchapreeda. 2011. *Cytotoxic Effects of Crude Kaffir Lime (Citrus hystrix D.C) Leaf Fractional Extracts on Leukemic Cell Lines*. Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 5. No.14.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid II*. Jakarta: Trubus Agriwidia.
- Dalimartha, Setiawan. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid IV*. Jakarta: Puspa Swara.
- Damongilala, Lena Jeane. 2021. *Kandungan Gizi Pangan Ikani*. Bandung: Patra Media Gravindo.
- Deviyanti, P. N., Dewi, E. N., Anggo, A. D. 2015. *Efektivitas Daun Kemangi (Ocimum Sanctum L.) Sebagai Antibakteri Pada Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger Kanagurta) Selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol. 4. No. 3.
- Dewi, E.N., Ibrahim, R. 2006. *Pengaruh Jenis Gula pada Proses Pengolahan Dendeng Ikan Nila Merah Terhadap Mutu*. Jurnal Saintek Perikanan Vol.2 No.1.
- Dohude, G. A., Rusdy, H., Hanafiah, O. A., Johal, P. K. 2022. *Inhibitory test of turmeric leaves extract (Curcuma longa. L) against the growth of Streptococcus mutans bacterial growth in vitro*. Journal of Syiah Kuala Dentistry Society e-ISSN 2502-0412.
- Elfirah., Rahmatu, R. D., Nilawati, J. 2015. *Kualitas Dendeng Ikan Selar (Selaroides leptolepis) Dengan Penambahan Likopen Dari Tomat (Lycopersicum pyriforme)*. Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako, Vol. 4, No. 3.
- FAO. 2005. *Herbs, Spices And Essential Oils Post-Harvest Operations In Developing Countries*. Rome : Food And Agriculture Organization Of The United Nations.
- Fitri, A. 2007. *Pengaruh Penambahan Daun salam (Syzygium polyanthum) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan*

kebugaran. Yogyakarta : Diandra Creative.

- Hamiyanti, A. A., B. Sutomo., A.F. Rozi., Y. Adnyono., R. Darajat. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Kemangi (Ocimum basilicum) terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Broiler*. Jurnal Ilmu- Ilmu Peternakan. Vol. 23. No. 1.
- Harismah, K., Chusniatun. 2016. *Pemanfaatan Daun Salam (Eugenia polyantha) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan*. Warta Lpm , Pp. Vol .19 No.2.
- Harmini, S., Wibisana, D.L. 2023. *Review: Senyawa Fitokimia pada Daun Kunyit*. Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product, Vol. 01, No. 01.
- Harnisah., Riyadi, S., Jaya. F.M. 2018. *Karakteristik Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda*. Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Vol. 13, No. 2.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S., Williamson, E. M. 2012. *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy 2nd edn*. New York: Elsevier Health Sciences.
- Hilwan, Z. 2004. *Karakteristik genotip ikan lele sangkuriang dengan metode PCR-RFLP AND Mitokondria*. Institut Pertanian Bogor.
- Huang, Jingyi. 2023. *A Study on the Effect of Color on Human Food Perception*. Journal of Education, Humanities and Social Sciences Vol. 10. Shenzhen
- Husna, N.E., Asmawati, Suwarjana, G., 2014. *Dendeng ikan leubiem (Canthidermis maculatus) dengan variasi metode pembuatan, jenis gula, dan metode pengeringan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. 06. No. 03.
- Ikhsan, M., Muhsin., Patang. 2016. *Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2.
- Ismanto, Hari. 2023. *Uji Organoleptik Kripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum*. Jurnal AgroSain: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa Vol. 6, No, 2.
- Istiqomah, Harlia, Jayuska, A. 2020. *Karakterisasi Minyak Atsiri Daun Salam (Syzygium polyanthum Wight) Asal Kalimantan Barat Dengan Metode Destilasi Uap*. Jurnal Kimia Khatulistiwa. Vol. 8. No. 3.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Kharismawati, M., Utami, P. I., Wahyuningrum, R. 2009. *Penetapan Kadar Tanin Dalam Infusa Daun Salam (Syzygium polyanthum (Wight.) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak*. Pharmacy, Vol.06 No. 01.
- Konieczny, P., J. Stangierski, J. Kijowski. 2007. *Physical and Chemical Characteristics and Acceptability of Home Style Beef Jerky*. Meat Science Vol. 76.
- Kumalasari, M. L. F., Andiarna, Funsu. 2020. *Uji Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Kemangi (Ocimum basilicum L)*. Indonesian Journal for Health Sciences Vol. 4, No. 1.
- Kusumaningrum, F. D. 2019. *Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang*. Prosiding Konferensi Ilmiah Mahasiswa Unissula (KIMU) 2, Universitas Islam Sultan Agung.kumalasa
- Lund, M. N. Colin A. Ray. 2017. *Control Of Maillard Reactions In Foods: Strategis And Chemical Mechanisms*. Jurnal Of Agricultural adn Food Chemistry.
- Melda., Arini, E., Yulinda, A. T. 2020. *Pengaruh Keragaman Produk, Cita Rasa dan Citra Merek Terhadap Kepuasan Pembelian*. Jurnal Entrepreneur dan Manajemen Sains. Vol. 1 No. 2.
- Miftahendrawati. 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) Terhadap Bakteri Streptococcus Mutans (In Vitro)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Mishra, R., Gupta, A.K., Kumar, A., Lal, R.K., Saikia, D., Chanotiya, C.S. 2018. *Genetic Diversity, Essential Oil Composition, And In Vitro Antioxidant And Antimicrobial Activity Of Curcuma Longa L. Germplasm Collections*. J Appl Res Med Aromat Plants.
- Moselhy. 2018. *Multifaceted Role of a Marvel Golden Molecule Curcumin*. Indian J Pharm Sci. Vol. 80. No. 3.
- Nadhira, D.H., Junianto, Liviawaty, E., Kurniawati, N. 2019. *Identifikasi Kapang Pada Dendeng Daging Lumat Nila Dengan Penggunaan Anti Kapang Lidah Buaya*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. 10 No. 1.
- Narty, Y., Suada, I. K., Budiasa, K. 2019. *Lama Waktu Perendaman Daging Sapi Bali Dalam Infusa Daun Salam 15 % Pada Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Warna, Ph, Dan Jumlah Bakteri*. Indonesia medicus veterinus. Vol. 8. No. 4.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., Kurniasih, R.A., 2021. *Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Dengan Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Gula*. Jurnal Ilmu dan

Teknologi Perikanan Vol 3, No 2.

- Nurlaila, S., Agustini, D, M., Purdiyanto, J. 2017. *Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget*. Maduranch Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan Vol. 2 No. 2.
- Purnamasari, E., Munawarah, D. S., Zam, .S.I. 2013. *Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam Yang Direndam Jus Daun Sirih (Piper betlr L.) Dengan Konsentrasi Dan Lama Perendaman Berbeda*. Jurnal Peternakan Vol. 10, no 1.
- Purnomo, H. 1996. *Teknologi dan Dasar-dasar Pengolahan Daging*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Qonitah, F., Ariastuti, R., Ahwan., Maharani, P., Wuri, N. A. 2022. *Skrinning Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) Dari Kabupaten Klaten*. Jurnal Ilmiah Gema Multi Displin Ilmu. Vol. 34, No. 1.
- Rahayu, W.P, Ma'oens S., Suliantari, Fardiaz. D. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan Gizi, IPB.
- Ramadayanti, R. A., Swastawati, F., dan Suharto, S. 2019. *Profil Asam Amino Dendeng Giling Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dengan Penambahan Konsentrasi Asap Cair Yang Berbeda*. Jurnal Saintek Perikanan. Vol. 14. No. 2.
- Rohimah, I., Etti S., Ernawati N. 2014. *Analisis energi dan protein serta uji daya terima biskuit tepung labu kuning dan ikan lele*. Jurnal USU.
- Safwan. 2016. *Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum sanctum L.) Terhadap Motilitas dan Konsentrasi Spermatozoa Mencit Jantan (Musmusculus)*. Jurnal Ilmiah Ibnu Sina. Vol. 1. No. 2.
- Sambuaga, M. E., Longdong, S. N. J., Manoppo, H. 2018. *Sensitivitas Ekstrak Tanaman Kemangi (Ocimum sactum) Terhadap Bakteri Aeromonas Hydrophila*. E-Journal Budidaya Perairan. Vol. 6. No. 1.
- Sebranek, J. 2009. *Basic curing ingredients. Didalam: Tarte R, editor. Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.
- Setiawan, D. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

- Soraya, Haitami, Oktiyani, Neni. 2023. *Uji Kandungan Tanin Daun Salam (Sizygium polyanthum) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Etanol*. Jurnal Skala Kesehatan Vol. 14, No. 2.
- Sukmawati. 2018. *Total Microbial Plates On Beef And Beef Offal*. Bioscience. 2(1).
- Susiarti, S., rahayu, M., Ningsih, D. Q. W. 2021. *Tanaman Rempah Dan Masakan Tradisional Di Kelurahan Nanggower Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor*. Jurnal Masyarakat dan budaya. Vol. 23. No. 3.
- Visakh, N.U., Pathrose, B., Chellappan, M., Ranjith, M. T., Sindhu, P.V. 2023. *Extraction And Chemical Characterisation Of Agro-Waste From Turmeric Leaves As A Source Of Bioactive Essential Oils With Insecticidal And Antioxidant Activities*. Waste Management Vol. 169.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., Kusdiana, R. N. 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Uth*. Binus Business Review. Vol. 5, No. 1.
- Wartini, N.M. 2009. *Senyawa Penyusun Ekstrak Flavor Daun Salam (Eugenia polyantha Wight) Hasil Distilasi Uap Menggunakan Pelarut n-Heksana dan Tanpa n-Heksana*. Agrotekno Vol. 15. No. 2.
- Wijayanti, R.K., Putri, W.D.R., Nugrahini, N. 2016. *Pengaruh Proporsi Kunyit dan Asam Jawa Terhadap Karakteristik Leather Kunyit Asam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 4 No.1.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zaitoun, M., Ghanem M., Harphoush S. 2018. *Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health*. Int J Public Heal Res. Vol. 6. No. 4.