

**SKRIPSI**

**MUTU DAN DAYA SIMPAN DENDENG UDANG PUTIH  
(*Penaeus merguensis*) YANG DIKEMAS SECARA VAKUM  
DAN NON VAKUM SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG**

***THE QUALITY AND SHELF LIFE OF VACUUM AND NON  
VACUUM PACKED WHITE SHRIMP (*Penaeus merguensis*)  
JERKY DURING STORAGE AT ROOM TEMPERATURE***



**Yulia Delviani  
05061181520051**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2020**

## SUMMARY

**YULIA DELVIANI**, The Quality and Shelf Life of Vacuum and Non Vacuum Packed White Shrimp (*Penaeus merguensis*) Jerky During Storage at Room Temperature (Supervised by **SUSI LESTARI** and **SHANTI DWITA LESTARI**).

This study aims to determine the quality and shelf life of vacuum and non vacuum packed white shrimp (*Penaeus merguensis*) jerky during storage at room temperature. White shrimp jerky was stored at room temperature and sampled 0, 3, 6 and 9 days. Sampling and analysis were carried out 3 times. Then the data obtained were analyzed using paired sample t-test. The average value of water content in vacuum packed jerky ranges from 9,9 %-23,01 % and non vacuum ranges from 20,67 %-30,32 %. The average value of TVBN in jerky that is vacuum packed is around 4,46 mg N%-22,41 mg N% and non vacuum is around 5,81 mg N%-26,52 mg N%. The average value of  $a_w$  in vacuum jerky which is vacuum packed 0,74-0,87 and non vacuum ranges from 0,78-0,97. The average value of TPC in vacuum packed jerky ranges from 3 log CFU/g-3,27 log CFU/g and non vacuum around 3,15 log CFU/g-6,12 log CFU/g. The average value of mold and yeast on jerky that is vacuum packed 2,99 log CFU/g-3,5 log CFU/g and non vacuum 3,18 log CFU/g-4,61 log CFU/g. The best treatment in this study was on vacuum beef jerky. White shrimp (*Penaeus merguensis*) jerky with vacuum packaging treatment significantly affected the value of water content, TVBN,  $a_w$ , TPC and yeast molds. Storage time of 0 days to 9 days can affect the quality and shelf life of beef jerky.

Keywords: jerky, white shrimp (*Penaeus merguensis*), vacuum.

## RINGKASAN

**YULIA DELVIANI**, Mutu dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Yang Dikemas Secara Vakum dan Non vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang (Dibimbing oleh **SUSI LESTARI** dan **SHANTI DWITA LESTARI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu dan daya simpan dendeng udang putih (*Penaeus merguensis*) yang dikemas secara vakum dan non vakum selama penyimpanan suhu ruang. Penelitian ini melakukan penyimpanan dendeng udang putih dengan perlakuan vakum dan non vakum selama penyimpanan suhu ruang. Waktu pengamatan adalah 0 hari, 3 hari, 6 hari dan 9 hari serta dilakukan 3 kali ulangan. Selanjutnya data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *paired sample t-test*. Rata-rata nilai kadar air pada dendeng yang dikemas vakum berkisar 9,9 %-23,01 % dan non vakum berkisar 20,67 %-30,32 %. Rata-rata nilai TVBN pada dendeng yang dikemas vakum berkisar 4,46 mg N/%-22,41 mg N/% dan non vakum berkisar 5,81 mg N/%-26,52 mg N/%. Rata-rata nilai  $a_w$  pada dendeng yang dikemas vakum 0,74 – 0,87 dan non vakum berkisar 0,78 – 0,97. Rata-rata nilai TPC pada dendeng yang dikemas vakum berkisar 3 log CFU/g – 3,27 log CFU/g dan non vakum berkisar 3,15 log CFU/g – 6,12 log CFU/g. Rata-rata nilai kapang dan khamir pada dendeng yang dikemas vakum 2,99 log CFU/g – 3,5 log CFU/g dan non vakum 3,18 log CFU/g – 4,61 log CFU/g. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah pada dendeng yang dikemas secara vakum. Dendeng udang putih dengan perlakuan kemasan secara vakum berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, TVBN,  $a_w$ , TPC serta kapang dan khamir. Lama penyimpanan 0 hari hingga 9 hari dapat berpengaruh terhadap mutu dan daya simpan dendeng.

Kata Kunci: dendeng, udang putih, vakum.

# **SKRIPSI**

## **MUTU DAN DAYA *SIMPAN* DENDENG UDANG PUTIH (*Penaeus merguensis*) YANG DIKEMAS SECARA VAKUM DAN NON VAKUM SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG**

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



**Yulia Delviani  
05061181520051**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

MUTU DAN DAYA SIMPAN DENDENG UDANG PUTHI  
(*Panaeus merguensis*) YANG DIKEMAS SECARA VAKUM DAN  
NON VAKUM SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG

SKRIPSI

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

Oleh:

Yulia Delviani  
05061181520051

Indralaya, Desember 2020  
Pembimbing II

Pembimbing I

Susi Lestari S.Pi.,M.Si.  
NIP 197608162001122002

Shanti Dwita Lestari S.PLM.Sc  
NIP 198310252008122004

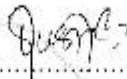
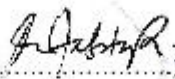

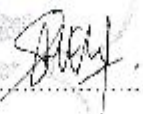
Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.  
NIP 196012021986031003

Skripsi dengan Judul "Mutu dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih (*Panaeus Merгуensis*) Yang Dikemas Secara Vakum dan Non Vakum" oleh Yulia Delviani telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 23 Desember 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji


- |   |            |   |
|---|------------|---|
| 1. Susi Lestari S.Pi., M.Si<br>NIP 197608162001122002               | Ketua      | (  )   |
| 2. Shanti Dwita Lestari S.Pi., M.Sc<br>NIP 198310252008122004       | Sekretaris | (  )   |
| 3. Herpandi S.Pi., M.Si., Ph.D<br>NIP 197404212001121002            | Anggota    | (  )  |
| 4. Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.TP., M.Sc<br>NIP 198204262012122003 | Anggota    | (  ) |

Ketua Jurusan  
Perikanan



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

Indralaya, Desember 2020  
Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan

  
Dr. Rinto, S.Pi., M.P.  
NIP 197606012001121001

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yulia Delviani  
NIM : 05061181520051  
Judul : Mutu dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih  
(*Penaeus merguensis*) Yang Dikemas Secara Vakum dan Non  
vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang.

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang telah disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiaris dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

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



Indralaya, Desember 2020



Yulia Delviani

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Lubuk Dalam, 19 Desember 1997 dari pasangan Bapak Suharta dan Ibu Wagiyah. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara. Pendidikan penulis bermula di Sekolah Dasar SD Negeri 01 Lubuk Dalam dan diselesaikan pada tahun 2009. Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMP Negeri 03 Kayuagung diselesaikan tahun 2012, dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMA Negeri 02 Kayuagung pada tahun 2015. Sejak 2015 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SNMPTN (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri).

Penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2015-2016 sebagai anggota Divisi PPSDM dan sebagai anggota Divisi Kerohanian pada periode 2016-2017. Tercatat aktif dalam organisasi LDF BWPI sebagai anggota Staf Syiar periode 2015-2016. Tercatat aktif dalam organisasi HMBS OKI sebagai anggota Minat dan Bakat periode 2016-2017. Tercatat aktif dalam organisasi UKM U-READ sebagai anggota Departemen *Community Development* periode 2016-2017. Tercatat aktif dalam organisasi PERS ALENIA UNSRI sebagai ketua Divisi Penelitian periode 2017-2018 dan tercatat aktif dalam BO KURMA FP UNSRI sebagai sekretaris Duta RISTEK periode 2017-2018. Penulis juga pernah mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Air Itam Timur, Kecamatan Penukal, Kabupaten Pali, Sumatera Selatan.

Penulis pernah menjadi juara cipta puisi yang diselenggarakan oleh Mimbar Sajak dan pernah ikut berpartisipasi dalam *Public Speaking Competition*. Pernah ikut berpartisipasi dalam PKM-P dengan judul Abon Genjer Sepat Siam, dan pernah ikut berpartisipasi dalam lomba fotografer yang diselenggarakan oleh HIMAFIS. Selain itu, penulis juga pernah menjadi asisten mata kuliah Gizi Ikani di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya penulis diberi kemudahan dalam menyelesaikan skripsi dengan judul “Mutu dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih (*Penaeus merguensis*) yang Dikemas Secara Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang” ini dapat terlaksana akan dengan baik.

Dalam proses penyusunan skripsi ini tak lupa penulis ucapkan terimakasih atas semua bantuan, dukungan, doa, motivasi, saran kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D., selaku ketua jurusan Perikanan.
3. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P., selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan, dan dosen pembimbing praktek lapangan.
4. Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., selaku dosen pembimbing I.
5. Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., selaku dosen pembimbing II,
6. Ibu Sherly Ridhowati N.I., S.TP., M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik.
7. Segenap dosen Teknologi Hasil Perikanan Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., Ibu Sherly Ridhowati N.I., S.TP., M.Sc., Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D., Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Wulandari, S.Pi., M.Si., Ibu Siti Hanggita RJ, S.T.P.,M.Si.,Ph.D,Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D., Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P., Bapak Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si., Bapak Agus Supriyadi, S.Pt., M.Si., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Bapak Budi Purwanto, S.Pi., M.Si. atas ilmu dan nasihat yang diberikan selama ini serta Mbak Ana dan Mbak Naomi atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis.
8. Kedua orang tua tercinta Bapak Suharta dan Ibu Wagiyah yang telah memberikan dukungan, materi, semangat serta doa yang terbaik sehingga penulis dapat menyelesaikan tulisan ini.
9. Adik tercinta Nina Nurhatina yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

10. Keluarga besar tercinta nenek, kakek, boyot, keponakan, sepupu, paman, tante dan seluruh keluarga yang telah memberikan motivasi, dukungan serta semangat dan doa kepada penulis.
11. Sahabat tersayang Lisma Apriani, Ratna Kirana, butet, dwi, tiwik, reni dan Dewi Sartika yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
12. Keluarga asrama Palembang (ASPAL) Indah (indot), Ook (Okta), Mantul (Marina), Teteh (Titi), Emak Tika, Amel, Dek vera, Mbak Pit, Dek Alma, Mesi, Vivi, Mida, Iga, Mbak Lin, Sherly, Vidi, Ayu, Mbak Anggik, Dek Sandira, Putri dan semua keluarga ASPAL yang telah menjadikan penulis ini orang yang lebih baik dan termotivasi.
13. Sahabat seperjuangan yang telah membantu penulis dalam penelitian Rosalina, Nopita, Suryani, Cidel, Sindi, Yuliana, Sarah, Masruro, Lisa, Cin, Dwi Putri, Nursida dan cek za.
14. Teman KKN Erik, Pandu, Ridwan, Ester, Nova, Rinda, dan Dicky selama satu bulan telah memberikan arti kebersamaan.
15. Teman-teman THI 15, serta adik-adik dan kakak tigkat THI yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama perkuliahan.
16. Teman seperjuangan dikosan 41 Ara, Cymel, Pipit, Dek Indah dan teman yang lainnya yang telah bersedia menemani penulis dalam menggarap skripsi dan memberikan semangat.
17. Teman hidup yang nantinya akan menjadi imamku kelak, terimakasih karena sudah menjaga dan memantaskan diri untukku agar dapat bersama menuju jannah.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan.

Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan skripsi ini dan penulis berharap dengan adanya skripsi ini semoga dapat bermanfaat bagi semua pembaca

Inderalaya, Desember2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
SUMMARY .....	ii
RINGKASAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KOMISI PENGUJI.....	vi
PERNYATAAN INTEGRITAS.....	vii
RIWAYAT HIDUP .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Udang Putih ( <i>Penaeus merguensis</i> ) .....	4
2.2. Dendeng.....	5
2.3. Pengemasan .....	6
2.4. Penyimpanan.....	6
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	8
3.1. Tempat dan Waktu .....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode Penelitian .....	8
3.4. Cara Kerja.....	9
3.5. Parameter.....	9
3.5.1. Analisa Kimia .....	10
3.5.1.1. Uji TVBN/ <i>Total Volatile Base Nitrogen</i> (BSN 2009) .....	10
3.5.2. Analisa Fisik .....	10
3.5.2.1. Uji Aktivitas Air ( $a_w$ ).....	10

3.5.3. Analisa Mikrobiologi .....	11
3.5.3.1. Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	11
3.5.3.2. Uji Kapang dan Khamir (BSN 2009) .....	12
3.6. Analisis Data.....	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	14
4.1. Uji TVBN ( <i>Total Volatile Base Nitrogen</i> ) .....	14
4.2. Uji Aktivitas Air ( $a_w$ ) .....	15
4.3. Uji Total Plate Count (TPC).....	17
4.4. Uji Kapang dan Khamir (BSN 2009).....	19
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	22
5.1. Kesimpulan .....	22
5.2. Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA .....	23
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Udang putih ( <i>Penaeus merguensis</i> ).....	4
Gambar 4.1. Rata-rata nilai kadar TVBN dendeng udang putih.....	14
Gambar 4.2. Rata-rata nilai $a_w$ dendeng udang putih.....	16
Gambar 4.3. Rata-rata nilai <i>Total Plate Count</i> (TPC) dendeng udang putih ....	18
Gambar 4.4. Rata-rata nilai kapang dan khamir dendeng udang putih.....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Proses Pembuat Dendeng Udang Putih .....	26
Lampiran 2. Uji Paired T-test TVBN Pada Dendeng Udang Putih .....	27
Lampiran 3. Uji Paired T-test AW Pada Dendeng Udang Putih .....	28
Lampiran 4. Uji Paired T-test TPC Pada Dendeng Udang Putih .....	29
Lampiran 5. Uji Paired T-test Kapang dan Khamir Pada Dendeng Udang Putih .....	30
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	31

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Udang merupakan salah satu sumber daya hayati yang sangat melimpah di Indonesia, baik udang dari perairan tawar, payau maupun laut. Selain itu, udang memiliki jenis yang beragam baik dari bentuk morfologi, habitat, pola makan dan pola hidup. Setiap jenis udang memiliki kandungan gizi yang berbeda-beda, mulai dari protein, lemak, kalsium, dan gizi lainnya. Udang putih memiliki nama internasional yaitu *white shrimp* yang dapat ditangkap dengan menggunakan *trawl* (Nurdin *et al.*, 2015).

Selama ini, udang telah dimanfaatkan untuk berbagai macam produk seperti kerupuk, terasi, pempek, bahkan *nugget*. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari udang yaitu dendeng. Dendeng merupakan salah satu olahan makanan yang dapat dibuat dari daging, ayam, ikan maupun udang. Dendeng merupakan bentuk makanan semi basah yang berbentuk tipis dan lebar yang dibumbui dan dikeringkan (Ashriyyah, 2015). Olahan dendeng yang telah dilumuri bumbu dapat dikeringkan dengan menggunakan sinar matahari maupun alat-alat pengering seperti oven. Dendeng merupakan salah satu proses pengawetan yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, sehingga dendeng dapat menarik perhatian dan minat konsumen untuk mengkonsumsi produk perikanan. Dengan adanya proses pengeringan pada dendeng, mengakibatkan kadar air menurun dan aktivitas mikroba dapat terhambat akibatnya, produk dendeng memiliki daya awet yang lebih lama. Karena sifat pengolahannya yang masih tradisional, produk dendeng masih dikemas dengan kurang baik, sehingga mudah terkontaminasi oleh mikroba dan dapat mengakibatkan produk tersebut tidak tahan lama. Selain itu juga, kadar air dalam produk masih relatif tinggi. Oleh karena itu, dibutuhkan pengemasan yang tepat agar mutu dan daya awet produk dendeng dapat tahan lama. Kemasan yang bisa digunakan yaitu berupa pengemasan plastik dan kemasan vakum (Kosim *et al.*, 2015).

Penelitian Sukmandani (2018) dan Afandi (2018) telah berhasil membuat dan mengkarakterisasi fisik, kimia, sensoris, serta daya cerna protein dan angka

kecukupan gizi (AKG) dendeng udang putih. Pada penelitian sebelumnya dendeng udang putih dibuat dengan menambahkan tepung tapioka. Namun hasil dari penelitian tersebut menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap nilai kadar air dan tingkat kekerasan dendeng. Oleh karena itu, pada penelitian kali ini tidak menggunakan penambahan tepung tapioka. Selain itu, dendeng udang putih juga mendapatkan respon yang baik oleh panelis, mulai dari rasa, aroma, warna dan kenampakan. Namun demikian, mutu dan daya simpan dendeng udang putih selama penyimpanan pada suhu ruang belum diketahui. Oleh karena itu, penelitian lanjutan dendeng udang putih ini ditujukan untuk mengetahui mutu dan daya simpan dendeng udang putih yang dikemas secara vakum dan non vakum selama proses penyimpanan suhu ruang.

## **1.2. Kerangka Pemikiran**

Dendeng merupakan makanan semi basah yang terbuat dari daging atau ikan, dibumbui dan dikeringkan. Biasanya rempah-rempah sebagai bumbu berguna untuk menghasilkan aroma, rasa khas dan daya awet (Widiyanto, 2013). Produk makanan seperti dendeng umumnya akan mengalami kemunduran mutu selama proses pengemasan dan penyimpanan. Hal ini disebabkan oleh adanya beberapa faktor seperti  $a_w$ , air, oksigen, dan mikroba. Kondisi penyimpanan seperti suhu dan juga kelembapan udara akan berpengaruh terhadap kualitas dendeng. Jika suhu yang digunakan dalam penyimpanan tidak tepat, maka produk dendeng tersebut akan mengalami kerusakan dan cepat mengalami kemunduran mutu (Dewi *et al.*, 2008).

Salah satu hal yang harus diperhatikan selain penyimpanan yaitu pengemasan. Pengemasan merupakan suatu proses yang bertujuan untuk melindungi produk dari bahaya luar. Pengemasan vakum dan tidak vakum merupakan metode yang telah dikenal masyarakat. Pengemasan vakum adalah sistem pengemasan hampa udara dimana tekanannya kurang dari 1 atm dengan cara mengeluarkan oksigen dari proses masa simpan. Pengemasan non vakum adalah pengemasan biasa. Kelemahan metode ini adalah kemungkinan *sealing* yang kurang sempurna, masih ada celah sehingga udara atau uap air dapat masuk, karena *heat sealer* dioperasikan secara manual. Mutu dan daya simpan



pada produk dendeng yang dikemas secara vakum dan nonvakum (menggunakan plastik), dengan penyimpanan pada suhu ruang selama 9 hari, peneliti berharap dapat memberikan informasi awal mengenai umur simpan produk dan terkait dengan perubahan kualitas produk dendeng udang putih.

### **1.2. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu dan daya simpan dendeng udang putih (*Penaeus merguensis*) yang dikemas secara vakum dan non vakum selama penyimpanan suhu ruang.

### **1.3. Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran dan informasi mengenai mutu dan daya simpan dendeng udang putih (*Penaeus merguensis*) yang dikemas secara vakum selama penyimpanan suhu ruang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, A., 2018. *Analisis kandungan asam amino daya cerna protein dan angka kecukupan gizi dendeng udang putih (Penaeus merguensis)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Arif, AR., Natsir. I.H. dan Dali, S., 2013. Isolasi kitin dari limbah udang putih (*Penaeus merguensis*) secara enzimatik. *Seminar Nasional Kimia 2013*. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin.
- Ashriyyah, A., 2015. *Eksperimen pembuatan dendeng giling jamur tiram (Pleurotus ostreatus) substitusi ikan lele*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional., 2013. Dendeng sapi SNI 2908:2013. Jakarta :BSN.
- Badan Standardisasi Nasional, SNI 2332.7.2009. *Cara Uji Mikrobiologi bagian 7: Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan*. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, SNI 2897.2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, SNI 2354.8. 2009. *Penentuan Kadar Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) Dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) Pada Produk Perikanan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, E.N., dan Ibrahim, R., 2008. Mutu dan daya simpan fillet dendeng ikan nila merah yang dikemas hampa udara dengan vacuum sealer skala rumah tangga. *Jurnal Saintek Perikanan [online]*, 4 (1) : 7 – 15.
- Hamidah, E., 2010. *Oksidasi Lemak Pada Dendeng Kering Oven Selama Penyimpanan Yang Diuji Setelah Mengalami Penggorengan*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Kosim, Suryati., dan Gunawan., 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai bahan curing. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-22270 [online]*, 3 (3): 189-196.
- Myers, L.J. Miller dan Charly. F., 2008. *Klasifikasi udang putih*. Academic Press. Inc. Toronto. Tokyo.

- Nasution, Z. Ilza. M. dan Suri I., 2016. Studi pengemasan vakum dan non vakum terhadap mutu bakso ikan malong (*muarenesox talabon*) selama penyimpanan suhu dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Nurdin, E. dan Kembaren, D.D., 2015. Parameter populasi udang putih (*Penaeus merguensis*) diperairan Sampit dan sekitarnya. Bawal [online], 7 (2): 103-109.
- Rahmah., Wijaya. M. dan Mustari A., 2007. Pengaruh penambahan lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) terhadap kualitas dendeng sayat ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian [online], Vol. 3 (2017) : 180-194.
- Sukmandani, M., 2018. *Karakteristik fisik dan sensori dendeng udang putih (Penaeus merguensis) sebagai upaya diversifikasi Pangan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Sumbaga, D.S., 2006. *Pengaruh Waktu Curing (Perendaman dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Suradi, K., 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak [online], 12 (2)
- Wardoyo, D.Y., 2008. *Karakteristik Mikrobiologis Dendeng Sapi Giling dan Iris yang Difermentasi Dengan (Lactobacillus plantarum)*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Yulianti, H., 2018. *Pengaruh jenis dan teknik kemasan terhadap mutu jajanan khas daerah sumbawa manjareal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.