

## SURAT KETERANGAN PENGECEKAN SIMILARITY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Desi Wahyuni  
Nim : 05061381320025  
Prodi : Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa benar hasil pengecekan similarity Skripsi/Tesis/Disertasi/Lap. Penelitian yang berjudul Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Ikan Selar Kuning adalah **23%**. Dicek oleh operator \* :

1. Dosen Pembimbing
- ② UPT Perpustakaan : 1481990161
3. Operatur Fakultas

Demikianlah surat keterangan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat saya pertanggung jawabkan.

Indralaya, Desember 2020

Menyetujui  
Dosen pembimbing,

Yang menyatakan,



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



Desi Wahyuni  
NIM 05061381320025

\*Lingkari salah satu jawaban tempat anda melakukan pengecekan Similarity

# Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Ikan Selar Kuning

*by* 05061381320025 Desi Wahyuni

---

**Submission date:** 30-Dec-2020 10:19AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1481990161

**File name:** INSYA\_ALLAH\_FIX.docx (478.72K)

**Word count:** 2597

**Character count:** 15911

## PENDAHULUAN

## 1.1.Latar Belakang

Indonesia dijuluki Negara dengan sumberdaya perikanan yang melimpahruah dan memiliki nilai ekonomis. Salah satu jenis sumberdaya ikan laut yang memiliki nilai ekonomis penting adalah ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*). Ikan selar kuning yang dalam bahasa lokal di sebut ikan oci merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis dan potensial di Indonesia (DKP, 2020).

Data potensi ikan selar yang meningkat setiap tahunnya, menyebabkan ikan selar dipasaran melimpah, sehingga perlu dimanfaatkan untuk produk pengolahan karena ikan adalah bahan pangan yang cepat busuk. Menurut Astawan (2004) ikan selar termasuk salah satu komoditi pangan laut yang mudah mengalami kemunduran mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi yaitu sekitar 18-30%, kandungan air sekitar 60-84%.

Menurut Huda *et al.*, (1998) ikan selar kuning biasanya dimanfaatkan sebagai pindang, ikan bakar maupun ikan asin oleh para konsumen maupun nelayan karena rasanya yang enak. Selain itu, ikan selar kuning diperjualbelikan dalam keadaan segar dan dibekukan atau setelah diolah dengan berbagai perlakuan. Seperti dasinkan atau dikeringkan. Daging ini juga diolah menjadi tepung ikan dan suriimi. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pemanfaatan ikan selar dalam pengolahan produk seperti pembuatan keripik yang dapat dikonsumsi dalam jangka panjang.

Keripik ikan adalah hasil olahan dari ikan dengan penambahan bumbu dan tepung beras atau tanpa tambahan tepung beras dalam pengorenganya sehingga lebih enak dan dapat menambah nilai ekonomis dan menjaga mutu dari ikan itu sendiri. Peningkatan nilai ekonomis setelah melalui proses pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang memiliki nilai tambah. Istilah nilai tambah itu sendiri sebenarnya dari istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena ada unsur pengolahan lebih baik. Sistem

menggoreng bahan pangan yang umum dikenal ada dua macam yaitu sistem perunggu atau gangsa (*pan frying*) dan penggorengan biasa (*deep frying*).

## 1.2.Kerangka Pemikiran

<sup>6</sup> Ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*) memiliki nilai gizi yang tinggi dan merupakan salah satu bahan pangan yang perlu dijaga dan di lestarikan untuk menunjang kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, maka dari itu perlu dilakukan pengolahan yang baik (Sudrajat, 2006).

<sup>8</sup> Pemanfaatan ikan selar kuning sebagai bahan baku pembuatan produk-produk pangan komersial masih kurang sekali, biasanya dipasarkan segar dan beku dengan harga yang relatif rendah dan terbatas diolah sebagai ikan asin. Kandungan gizi ikan selar relatif menurun. Ikan selar dapat diolah menjadi keripik ikan atau ikan *crispy*.

Penelitian tentang pengolahan keripik ikan atau ikan krispi sebelumnya telah banyak dilakukan, salah-satunya penggunaan spinner terhadap komposisi kimia wader krispi oleh Dewi (2017). Penelitian tentang keripik ikan terlebih dahulu di teliti oleh Oklarida (2018), akan tetapi belum ditemukan penelitian maupun pustaka yang mengkaji mengenai pengolahan keripik ikan selar kuning dan karakteristik fisikokimia dan sensori ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*) dari ukuran yang berbeda.

## 1.3.Tujuan

<sup>1</sup> Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan sensoris keripik ikan selar kuning dari ukuran berbeda.

## 1.4.Kegunaan

Kegunaan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai karakteristik fisikokimia dan sensoris keripik ikan selar kuning dari ukuran yang berbeda.

## BAB 2

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1. Ikan Selar Kuning (*Seloroides leptolepis*)<sup>14</sup>

Ikan Selar kuning merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil (ikan permukaan) yang hidup pada laut dalam kawasan tertentu (Hidayat, 2005). Musim penangkapan ikan selar kuning terjadi sepanjang tahun sehingga keberadaan ikan selar kuning hampir selalu ada setiap hari (Sharfina *et al.*, 2014).

Ikan Selar Kuning tergolong ikan kecil yang bergerombol, ikan ini berhubungan dengan ikan kecil lainnya. Ciri ciri ikan selar kuning ialah panjang badan maksimum 22 centimeter dan kebanyakan 15 centimeter.



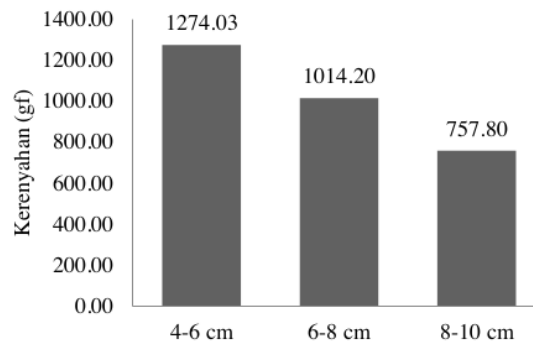
#### 2.2 Pengertian keripik

<sup>5</sup> Secara umum kriteria keripik yang baik dapat dilihat dari bentuknya yang utuh, tipis, dan dapat tahan dalam waktu yang lama. Jika dilihat dari teksturnya, keripik yang baik jika digigit akan renyah, tidak keras, tidak lembek dan tidak mudah hancur. Dari segi rasanya memiliki tekstur yang gurih, manis dan enak tidak mengeluarkan aroma tidak sedap (Sulistiyowati, 1999).

## BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Fisik (Kerenyahan)

Pengujian analisa fisik menggunakan *texture analyzer* pada keripik ikan selar kuning diperoleh kerenyahan paling tinggi pada perlakuan P1 yaitu pada ikan dengan ukuran 4-6 cm dan kerenyahan paling rendah pada perlakuan P3 yaitu pada ikan dengan ukuran 8-10 cm.



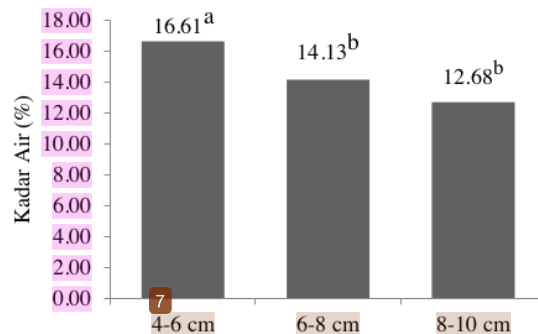
Gambar 4.1 analisa fisik (kerenyahan)keripik ikan selar kuning

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin kecil ukuran ikan maka akan menghasilkan kerenyahan yang semakin tinggi begitu juga sebaliknya ikan yang berukuran besar akan menurunkan tingkat kerenyahan yang dihasilkan. Hal tersebut diduga disebabkan karena pengaruh penggunaan ukuran ikan yang kecil sehingga tepung yang digunakan semakin banyak menempel pada ikan sehingga menyebabkan keripik menjadi lebih keras. Pernyataan tersebut didukung berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Wahyuningtyas, (2014) yang menyatakan bahwa kerupuk dengan nilai kekerasan yang rendah menghasilkan kerupuk yang semakin renyah serta sebaliknya kerupuk akan semakin keras jika nilai angka kekerasan yang dihasilkan tinggi.

### 4.1 Analisa Fisikokimia Keripik Ikan Selar Kuning

#### 4.1.1 Analisa Kadar Air

Hasil pengujian kadar air pada keripik ikan selar kuning berkisar antara 12,68% sampai 16,61%. Hasil pengujian dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4.2 Kadar air keripik ikan selar kuning

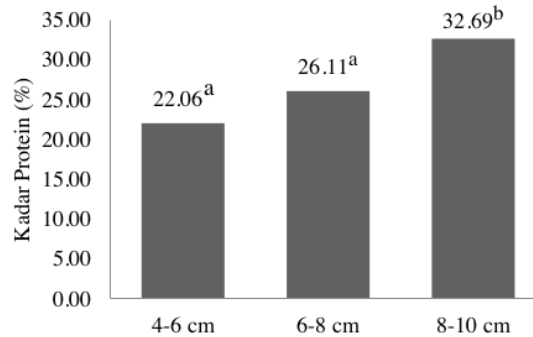
Hasil analisis sidik ragam, menunjukkan bahwa perlakuan ukuran terhadap keripik ikan selar kuning mempengaruhi kadar air keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Berdasarkan hasil uji lanjut beda nyata terkecil (BNT) menunjukkan bahwa nilai kadar air pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P1 berbeda nyata dengan perlakuan P2 dan perlakuan P2 dan P3 tidak berbeda signifikan pada taraf 5%. Kadar air tertinggi pada penelitian ini yaitu pada ikan selar kuning ukuran kecil (P1) dengan kadar air 16,61% sedangkan kadar air terendah pada ikan ukuran besar (P3) yaitu 12,68%. Hal ini menunjukkan bahwa kadar air pada ikan semakin menurun seiring dengan bertambahnya ukuran ikan.

Penurunan kadar air pada masing-masing perlakuan disebabkan oleh adanya peningkatan kadar protein. Hal tersebut didukung berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Adawyah (2007) dalam Riansyah *et al.*, (2013), yang menyatakan bahwa kadar air yang mengalami penurunan akan mengakibatkan kandungan protein di dalam bahan mengalami peningkatan.

#### 4.2.2 Analisa Kadar Protein

Hasil pengujian kadar protein pada keripik ikan selar kuning berkisar antara 22,06% sampai 32,69%. Tingkat kadar protein paling tinggi terdapat pada ukuran 8-10 cm sedangkan untuk tingkat kadar protein terendah terdapat pada ukuran keripik ikan selar kuning ukuran 4-6 cm. Menurut Lehninger, (1990) hal

tersebut disebabkan karena kandungan protein ikan semakin meningkat seiring dengan meningkatnya ukuran ikan.



Gambar 4.3 Kadar protein keripik ikan selar kuning

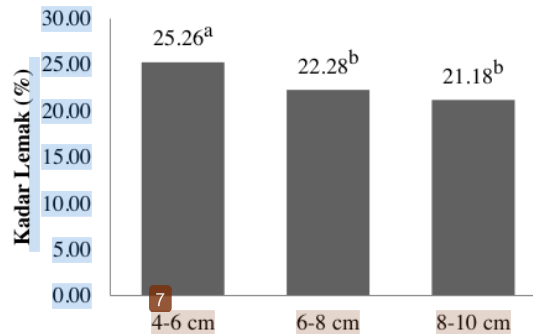
perlakuan ukuran terhadap keripik ikan selar kuning mempengaruhi kadar protein keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Hasil uji lanjut BNT menunjukkan bahwa nilai kadar protein pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P1 berbeda nyata dengan perlakuan P2 dan P3 pada taraf 5%.

#### 4.2.3 Analisa Kadar Lemak

Kadar lemak ikan dikategorikan menjadi tiga yaitu ikan lemak rendah dengan kadar lemak kurang dari 2%, ikan lemak sedang dengan kadar lemak antara 2-5%, dan ikan berlemak dengan kadar lemak diatas 5% (Suwetja, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar lemak pada keripik ikan selar kuning berkisar antara 21,18% sampai 25,26%. Kadar lemak yang paling tinggi terdapat pada perlakuan ikan yang berukuran 4-6 cm, sedangkan kadar lemak yang paling rendah terdapat pada perlakuan ikan dengan ukuran 8-10 cm yang dapat dilihat pada Gambar 6.





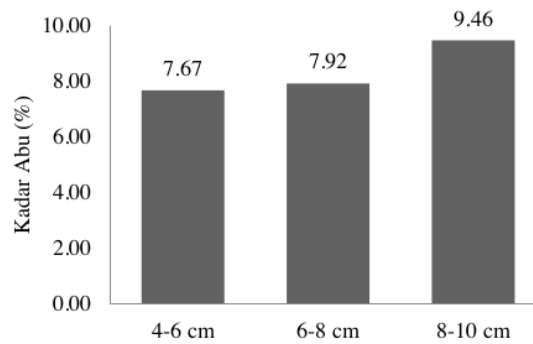
Gambar 4.4 Kadar lemak keripik ikan selar kuning

Perlakuan ukuran terhadap keripik ikan selar kuning mempengaruhi kadar lemak keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Hasil uji lanjut BNT menunjukkan bahwa nilai kadar lemak pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P1 berbeda nyata dengan perlakuan P2 dan P3 pada taraf 5%.

Hal tersebut diduga disebabkan karena perlakuan P3 pada keripik ikan selar kuning memiliki kandungan protein yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya sehingga mempengaruhi penurunan kandungan lemak yang dihasilkan. Pernyataan tersebut didukung berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Zulfahmi *et al.*, (2014) yang menyatakan bahwa semakin besar kandungan protein pada kerupuk maka daya serap minyak pada kerupuk akan semakin kecil, sehingga menyebabkan kandungan minyak menjadi lebih rendah.

#### 4.2.4 Analisa Kadar Abu

Berdasarkan hasil penelitian kadar abu keripik ikan selar kuning berkisar antara 7,67% sampai dengan 9,46% yang dapat dilihat pada Gambar 7.



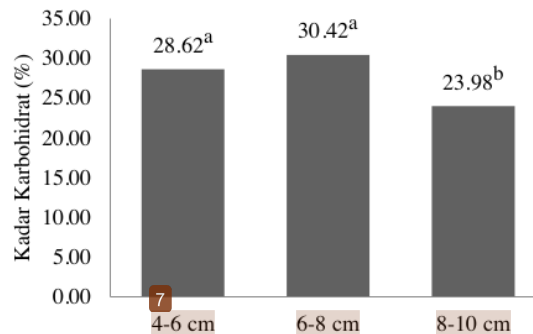
Gambar 4.5 hasil uji aproksimat kadar abu keripik ikan selar kuning

Perlakuan ukuran ikan tidak mempengaruhi kadar abu keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Kadar abu yang paling tinggi terdapat pada perlakuan ikan yang berukuran 8-10 cm sedangkan kadar abu paling rendah yang menggunakan perlakuan ikan dengan ukuran 4-6 cm.

Hal tersebut diduga disebabkan karena ukuran ikan yang besar memiliki lebih banyak mineral dibandingkan ikan ukuran kecil. Menurut Pratama (2014) yang menyatakan bahwa semakin besar kadar abu suatu bahan makanan, menunjukkan semakin tinggi mineral yang terdapat pada makanan tersebut. Kadar abu suatu bahan menggambarkan banyaknya mineral yang tidak terbakar menjadi zat yang dapat menguap.

#### 4.2.5 Analisa Kadar Karbohidrat

Hasil pengujian kadar karbohidrat pada keripik ikan selar kuning berkisar antara 23,98% sampai 30,42%. Tingkat kadar karbohidrat paling tinggi terdapat pada ukuran 6-8 cm sedangkan untuk tingkat kadar karbohidrat terendah terdapat pada ukuran keripik ikan selar kuning ukuran 8-10 cm.

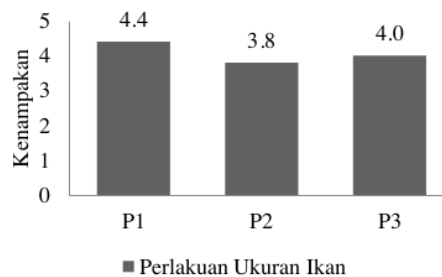


Gambar 4.6 hasil uji proksimat kadar karbohidrat keripik ikan selar kuning. Pada keripik ikan selar kuning yang diuji menunjukkan bahwa perlakuan ukuran pada mempengaruhi kadar karbohidrat keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Hasil uji lanjut BNT menunjukkan bahwa nilai kadar karbohidrat pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P1 berbeda nyata dengan perlakuan P2 dan P3 pada taraf 5%.

## 4.2 Analisa Sensori Keripik Ikan Selar Kuning

### 4.2.1 Kenampakan

Karakteristik sensoris kenampakan keripik ikan selar kuning terkait dengan penambahan tepung dan di goreng di nilai melalui penglihatan mata. Penilaian kenampakan berkorelasi dengan persepsi tekstur dan aroma (Apriyantono *et al.*, 1989).



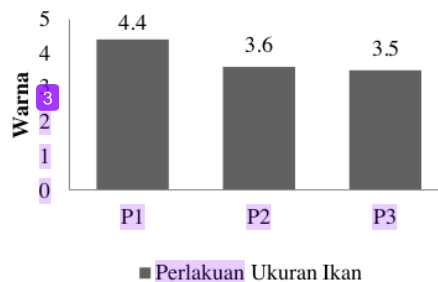
Gambar 4.7 Rerata nilai kenampakan keripik ikan selar kuning

Berdasarkan Gambar 9 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kenampakan keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda, terdapat nilai tertinggi pada ukuran 4-6 cm yaitu 4,4 sedangkan nilai terendah terdapat pada ukuran 6-8 cm yaitu 3,8. Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan

bahwa perbedaan ukuran ikan berpengaruh tidak nyata terhadap kenampakan keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Kenampakan perlakuan P1 terlihat lebih rapih dibandingkan perlakuan P2 dan P3, sehingga lebih disukai oleh panelis. Hal ini diduga disebabkan karena ukuran ikan yang lebih kecil sehingga proses pembaluran tepung tapioka dan tepung beras menjadi lebih mudah menempel pada daging ikannya.

#### 4.2.2 Warna

Warna suatu produk pangan merupakan daya tarik utama sebelum konsumen mengenal dan menyukai sifat yang lainnya (Marlina, *et al.*, 2012). Konsumen sudah dapat memberikan penilaian mutu bahan pangan dengan cepat dan mudah dengan melihat warna (Soekarto, 1985). Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap warna keripik ikan selar kuning berada di antara 3,5 sampai dengan 4,4. Hasil uji hedonik terhadap parameter aroma pada keripik ikan selar kuning dapat dilihat pada Gambar 10.



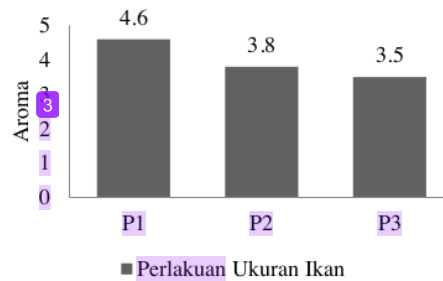
Gambar 4.8 rerata nilai warna keripik ikan selar kuning

Warna pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda ditemukan nilai warna paling tinggi pada perlakuan ikan ukuran 4-6 cm sebesar 4,4 dan paling rendah nilai warnanya pada perlakuan ikan ukuran 8-10 cm yaitu 3,5. Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa perlakuan ukuran ikan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap warna keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Berdasarkan uji lanjut perbandingan *multiple comparison*, pada warna keripik ikan selar kuning menunjukan bahwa perlakuan P1 berbeda nyata terhadap perlakuan P2 dan P3. Hal tersebut diduga karena ukuran ikan yang lebih kecil sehingga proses penggorengan lebih cepat yang menyebabkan

warna keripik yang dihasilkan kuning keemasan dan tidak terlalu kecoklatan, sehingga panelis lebih menyukai keripik ikan selar kuning dengan perlakuan P1.

#### **4.2.3 Aroma**

Uji sensori dengan atribut aroma ditunjukkan untuk mengetahui kesan panelis terhadap aroma keripik ikan selar kuning dengan ukuran yang berbeda. Berdasarkan hasil pengujian hedonik pada parameter aroma, nilai rerata keripik ikan selar kuning berkisar antara 3,5 hingga 4,6. Gambar 11 menunjukkan kesan panelis terhadap aroma pada keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda ditemukan nilai aroma paling tinggi pada ukuran 4-6 cm sebesar 4,6 dan paling rendah nilai aromanya pada ukuran 8-10 cm yaitu 3,5.

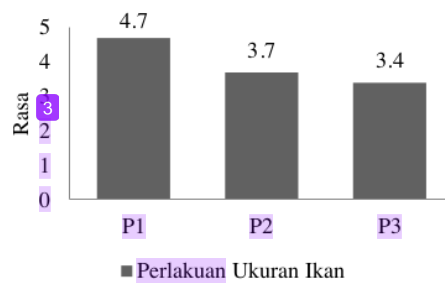


Gambar 4.9 rerata nilai aroma keripik ikan selar kuning

Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa perlakuan ukuran ikan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap aroma keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Berdasarkan uji lanjut perbandingan *multiple comparison*, pada aroma keripik ikan selar kuning menunjukkan bahwa perlakuan P3 berbeda nyata terhadap perlakuan P1 dan P2. Hal tersebut diduga disebabkan karena perlakuan P3 memiliki kandungan protein yang lebih tinggi sehingga protein yang terurai menjadi asam amino khususnya asam glutamat akan mempengaruhi aroma keripik ikan selar yang dihasilkan. Pernyataan tersebut didukung berdasarkan penelitian Laiya *et al.*, (2014) yang melaporkan bahwa adanya aroma khas kerupuk berasal dari penguraian asam amino glutamat yang terdapat pada daging ikan nilem.

#### 4.2.4 Rasa

Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai parameter rasa keripik ikan selar kuning rata-rata berkisar antara 3,4 sampai dengan 4,7. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai keripik ikan selar kuning pada perlakuan P1 yaitu dengan menggunakan ukuran ikan 4-6 cm yang dapat dilihat pada Gambar 12. Penilaian panelis terhadap rasa tersebut bersinegris juga dengan penilaian terhadap aroma yang dihasilkan dari keripik ikan selar kuning yang juga lebih menyukai perlakuan P1 (Gambar 11.)

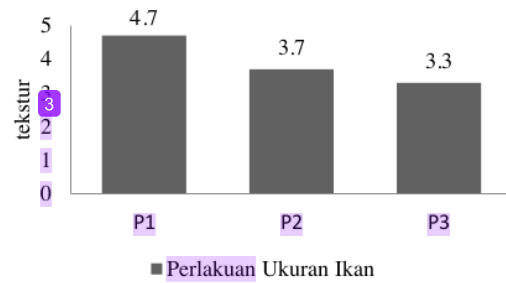


Gambar 4.10 rerata nilai rasa keripik ikan selar kuning

Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa perlakuan ukuran ikan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap rasa keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Berdasarkan uji lanjut perbandingan *multiple comparison*, pada rasa keripik ikan selar kuning menunjukkan bahwa perlakuan P1 berbeda nyata terhadap perlakuan P2 dan P3. Hal tersebut diduga disebabkan karena adanya pengaruh dari perbedaan kandungan gizi yang terdapat pada keripik ikan selar kuning, sehingga menghasilkan cita rasa yang berbeda pula.

#### 4.2.5 <sup>3</sup> **Tekstur**

Tekstur adalah hasil penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Tekstur tidak kalah penting bila dibandingkan dengan bau dan rasa karena tekstur dapat mempengaruhi citra makanan. Berdasarkan hasil pengujian sensori hedonik panelis terhadap parameter tekstur keripik ikan selar kuning dengan ukuran berbeda diperoleh nilai rata-rata tekstur keripik ikan selar kuning antara 3,3 sampai dengan 4,7. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai keripik ikan selar kuning pada perlakuan P1 dibandingkan perlakuan P2 dan P3 yaitu dengan menggunakan ukuran ikan 4-6 cm yang dapat dilihat pada Gambar 12. Hal tersebut diduga disebabkan karena ikan yang digunakan pada perlakuan P2 dan P3 berukuran besar yaitu 6-8 cm dan 8-10 cm, sehingga dagingkannya lebih tebal yang menyebabkan tekstur keripik menjadi tidak terlalu renyah.



Gambar 4.11 rerata nilai tekstur keripik ikan selar kuning

Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa perlakuan ukuran ikan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap tekstur keripik ikan selar kuning yang dihasilkan. Berdasarkan uji lanjut perbandingan *multiple comparison*, pada tekstur keripik ikan selar kuning menunjukkan bahwa perlakuan P3 berbeda nyata terhadap perlakuan P1 dan P2. Hal tersebut diduga disebabkan karena adanya sinergisme dari pengujian analisa fisik kerenyahan dengan menggunakan *texture analyzer* yaitu perlakuan P3 menghasilkan kerenyahan yang lebih rendah dibandingkan perlakuan P1 dan P2 yang dapat dilihat Gambar 3. Faktor lain yang diduga mempengaruhi dari uji sensoris tekstur tersebut yaitu adanya perbedaan kadar air dari setiap perlakuan, yang mana perlakuan P1 memiliki kadar air yang rendah dan perlakuan P3 memiliki kadar air yang tinggi, sehingga tekstur yang dihasilkan menjadi berbeda juga.



## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

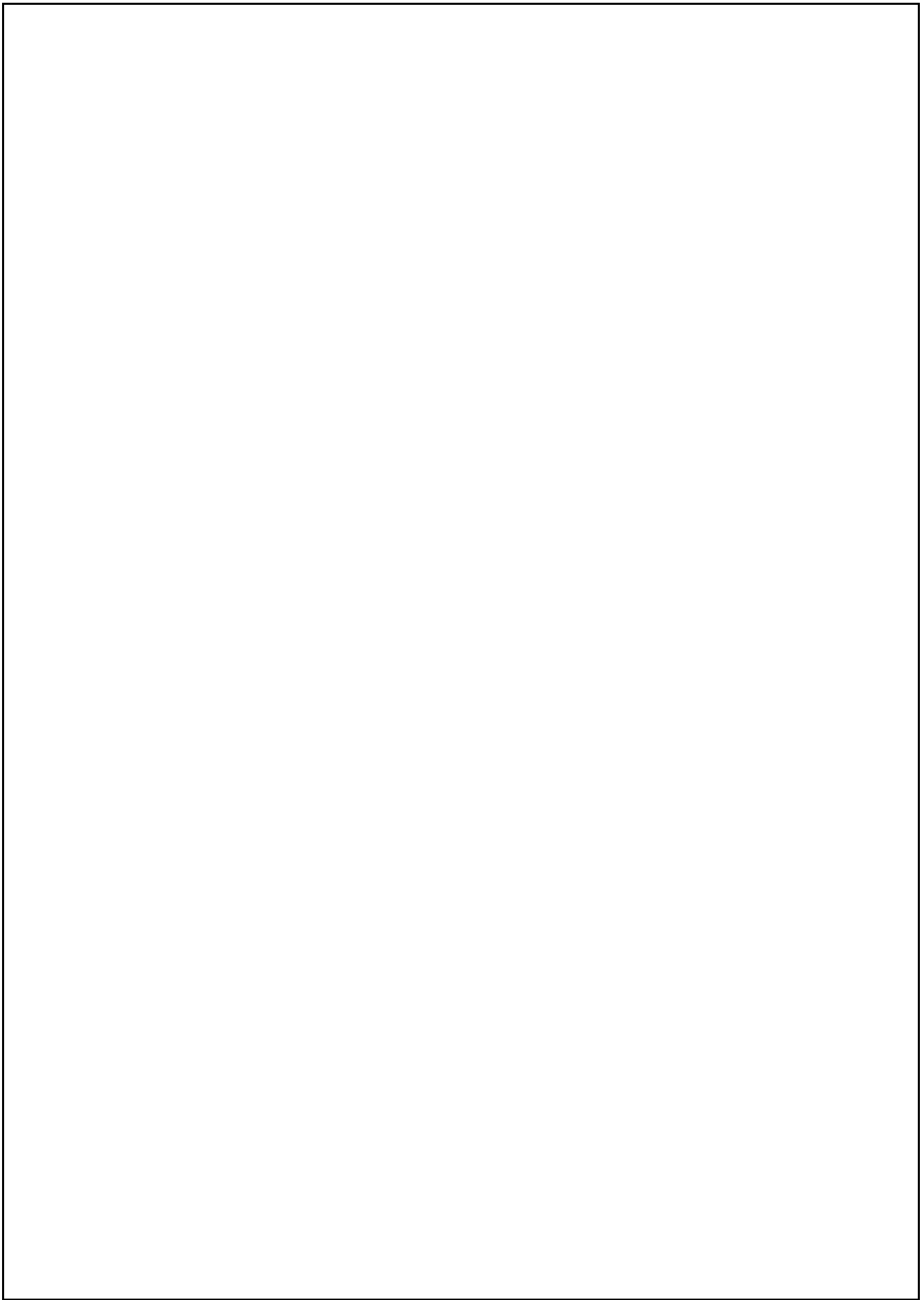
#### 5.1 .Kesimpulan

Berdasarkan hasil peneliitian ini diperoleh, maka disimpulkan sebagai berikut :

1. Perlakuan ukuran ikan yang berbeda menghasilkan tingkat kerenyahan keripik ikan selar kuning yang berbeda berdasarkan uji analisis fisik kerenyahan dengan menggunakan *texture analyzer*
2. Kandungan proksimat keripik ikan selar kuning yang terbaik berdasarkan tingkat penerimaan konsumen pada perlakuan P1 menggunakan ikan ukuran 4-6 cm. dengan kadar air 16,61%; kadar protein 22,06%; kadar lemak 25,26%; kadar abu 7,67%; dan kadar karbohidrat 28,62%.
3. Perlakuan P1 menghasilkan keripik ikan selar kuning yang terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu menggunakan ikan ukuran 4-6 cm, dengan parameter uji kenampakan 4,4; warna 4,4; aroma 4,6; rasa 4,7; dan tekstur 4,7.

#### 5.2 <sup>1</sup>Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan masa simpan keripik ikan selar kuning.



# Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Ikan Selar Kuning

## ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

9%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://media.neliti.com">media.neliti.com</a> Internet Source	8%
2	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	3%
3	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://ejournal.unsri.ac.id">ejournal.unsri.ac.id</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://jurnal.poltekba.ac.id">jurnal.poltekba.ac.id</a> Internet Source	2%
6	<a href="http://journal.ubb.ac.id">journal.ubb.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://www.nks.org">www.nks.org</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://ejournal.kemenperin.go.id">ejournal.kemenperin.go.id</a> Internet Source	1%
9	<a href="http://repository.ung.ac.id">repository.ung.ac.id</a> Internet Source	1%

10	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1%
11	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
12	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	1%
13	Angki Purwanti Purwanti, Tri Prasetyorini Prasetyorini, Bagya Mujianto Mujianto, Bagya Mujianto Mujianto. "PENGARUH WAKTU PERENDAMAN IKAN ASIN SELAR KUNING (Selaroides leptolepis) DALAM AIR LERI PEKAT TERHADAP DEGRADASI FORMALIN", Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan, 2017 Publication	1%
14	<a href="http://arliafakhrunnisa.blogspot.com">arliafakhrunnisa.blogspot.com</a> Internet Source	1%
15	<a href="http://idoc.pub">idoc.pub</a> Internet Source	1%

Exclude quotes      On  
Exclude bibliography      On

Exclude matches      < 1%