

**SKRIPSI**

**KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS  
PEDE DI DAERAH MUSI RAWAS UTARA**

***CHARACTERIZATION OF PHYSICAL AND SENSORY  
QUALITY OF PEDE IN NORTH  
MUSI RAWAS REGION***



**Ariansyah  
05061182126017**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2025**

## SUMMARY

**ARIANSYAH.** Characterization of physical and sensory quality of pede in the North Musi Rawas area. (Supervised by **SUSI LESTARI** and **PUSPA AYU PITAYATI**).

Pede is a fermented fish product typical of North Musi Rawas which is made by adding salt and rendang rice. Pede is fermented anaerobically for 7 days. In the North Musi Rawas area, each region has its own characteristics for the formulation used in making fish pede. Areas that have different formulations in making fish pede include Lawang Agung, Surulangun, Muara Rupit and Sukomoro villages.

This study aims to examine the physical and sensory characteristics of pede ikan made in the North Musi Rawas area. This study was conducted at the Fisheries Product Processing Laboratory, and the Fisheries Product Microbiology Laboratory, Fisheries Product Technology Study Program, Fisheries Department, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. Implemented in September 2024.

The sampling method was carried out by *purposive sampling*, namely determining the criteria for the desired sample and respondents, and being able to provide information in accordance with the research problem, in addition the selected sample was representative among the existing population. Data collection was carried out through surveys and interviews with selected respondents based on the prepared questionnaire. Based on the results of the survey, selected pede producers from four villages in North Musi Rawas, namely A1: Pede fish from Lawang Agung Village, A2: Pede fish from Surulangun Village, A3: Pede fish from Muara Rupit Village, A4: Pede fish from Sukomoro Village. The observation parameters in this study were physical which included texture and color and sensory. Color tests were carried out for meat samples (*whiteness*, *lightness*) and overall (*hue*). Sensory tests included meat color, texture, aroma, salty taste, sour taste (meat only) and overall color.

Based on the results of physical analysis showed whiteness values between 33,92% -57,81%, lightness between 43,67%-61,22%, *hue* between 82,99°-89,71°, texture (*hardness*) 31,66%-44,1%. In the organoleptic test with meat color 3,5%-4,33%, overall color 3,96-4,26, aroma 3,43-4,3, texture 3,83-4,33, salty taste 2,7-3,9 and sour taste 3,3-4,36.

Key words: fermentation, fish confidence, North Musi Rawas, physical quality, sensory quality.

## RINGKASAN

**ARIANSYAH.** Karakterisasi mutu fisik dan sensoris pede di daerah musi rawas utara. (Dibimbing oleh **SUSI LESTARI** dan **PUSPA AYU PITAYATI**).

Pede merupakan produk fermentasi ikan khas dari Musi Rawas Utara yang dibuat dengan penambahan garam dan beras dendang. Pede difermentasi secara *anaerob* selama 7 hari. Di daerah Musi Rawas Utara memiliki ciri khas masing-masing antara satu daerah dengan daerah lain untuk formulasi yang digunakan dalam pembuatan pede ikan. Daerah yang memiliki perbedaan formulasi dalam pembuatan pede ikan di antaranya adalah desa Lawang Agung, Surulangun, Muara Rupit dan Sukomoro.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik fisik dan sensoris pede ikan yang dibuat di daerah Musi Rawas Utara. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, dan Laboratorium Mikrobiologi Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Dilaksanakan pada September 2024.

Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu menentukan kriteria sampel dan responden yang diinginkan, serta dapat memberikan informasi sesuai dengan permasalahan penelitian, selain itu sampel yang dipilih merupakan representatif di antara populasi yang ada. Pengumpulan data dilakukan melalui survei dan wawancara terhadap responden yang terpilih dengan berpedoman pada kuesioner yang telah disiapkan. Berdasarkan hasil survei terpilih produsen pede dari empat desa yang ada di Musi Rawas Utara, yaitu A1: Pede ikan dari Desa Lawang Agung, A2: Pede ikan dari Desa Surulangun, A3: Pede ikan dari Desa Muara Rupit, A4: Pede ikan dari Desa Sukomoro. Parameter pengamatan pada penelitian ini adalah fisik yang meliputi tekstur dan warna dan sensoris. Uji warna dilakukan untuk sampel daging (*whiteness*, *lightness*) dan keseluruhan (*hue*). Uji sensoris meliputi warna daging, tekstur, aroma, rasa asin, rasa asam (daging saja) dan warna keseluruhan.

Berdasarkan hasil analisis fisik menunjukkan nilai *whiteness* antara 33,92%-57,81%, *lightness* antara 43,67%-61,22%, *hue* antara 82,99°-89,71°, tekstur (kekerasan) 31,66%-44,1%. Pada uji organoleptik dengan warna daging 3,5%-4,33%, warna keseluruhan 3,96-4,26, aroma 3,43-4,3, tekstur 3,83- 4,33, rasa asin 2,7-3,9 dan rasa asam 3,3-4,36.

Kata kunci: fermentasi, Musi Rawas Utara, mutu fisik, mutu sensoris, pede ikan

**SKRIPSI**

**KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS PEDE DI  
DAERAH MUSI RAWAS UTARA**

***CHARACTERIZATION OF PHYSICAL AND SENSORY  
QUALITY OF PEDE IN NORTH  
MUSI RAWAS REGION***

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



**Ariansyah  
05061182126017**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
JURUSAN PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

### KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS PEDE DI DAERAH MUSI RAWAS UTARA

### SKRIPSI

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

Oleh:

Ariansyah  
05061182126017

Pembimbing 1



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

Indralaya, Maret 2025  
Pembimbing 2




Puspa Ayu Pitavati, S.Pi., M.Si  
NIP.198604122019032011

Mengetahui

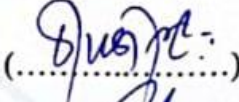

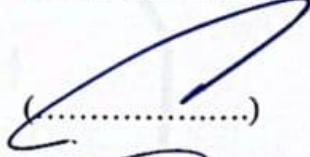
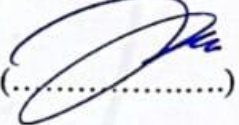
Dekan Fakultas Pertanian



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

Skripsi dengan Judul "Karakterisasi Mutu Fisik dan Sensoris Pede di Musi Rawas Utara" oleh Ariansyah telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 Februari 2025 dan telah di perbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

### Komisi Penguji

- |                                                               |            |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Susi Lestari, S.Pi., M.Si<br>NIP. 197608162001122002       | Pembimbing | (  )  |
| 2. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si<br>NIP. 198604122019032011 | Sekretaris | (  )  |
| 3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.<br>NIP. 197404212001121002   | Anggota    | (  )  |
| 4. Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc<br>NIP. 198803282020121010  | Anggota    | (  ) |

Indralaya, 6 Maret 2025

Ketua Jurusan  
Perikanan



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

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan

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



## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ariansyah

Nim : 05061182126017

Judul : Karakterisasi Mutu Fisik dan Sesoris Pede di Daerah Musi Rawas Utara

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

Demikian penyusunan ini saya buat dalam keadaan sehat dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, 6 Maret 2025

Yang Membuat Pernyataan



## **RIWAYAT HIDUP**

**ARIANSYAH**, Lahir pada tanggal 11 Maret 2003 di TL. Persatuan, Desa Sungai Rengit, Kecamatan Talang Kelapa. Kabupaten Banyuasin. Penulis adalah anak ketujuh dari tujuh bersaudara, merupakan anak bungsu dari Bapak Basyarudin MH dan Ibu Ernawati.

Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis yaitu pendidikan Sekolah Dasar di SDN 16 Talang Kelapa, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin selama 6 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2015. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 2 Talang Kelapa, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin selama 3 tahun dan dinyatakan lulus pada 2018. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Pertanian Pembangunan Negeri Sembawa, Kecamatan Sembawa, Kabupaten Banyuasin dan dinyatakan lulus pada tahun 2021. Sejak tahun 2021 penulis tercatat sebagai Mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama perkuliahan penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2021/2022 sebagai sekretaris Departemen Hubungan Masyarakat dan periode 2022/2023 sebagai Kepala Departemen Hubungan Masyarakat. Penulis pernah menjadi asisten dosen praktikum Pertanian Lahan Basah, Ekologi Perairan, Penilaian Indrawi dan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern. Penulis pernah magang di PT. CentralPertiwi Bahari, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung pada tahun 2023 dan pada tahun 2024 penulis melaksanakan Praktik Lapangan di PT. Indokom Samudra Persada, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkah serta karunia Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Karakterisasi Pedes di Daerah Musi Rawas Utara” dengan baik sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan. Selama melaksanakan penelitian sampai terselesainya skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dukungan dan doa dari berbagai pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukama 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 Susi Lestari, S.Pi., M.Si. dan Ibu Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi, terima kasih banyak atas ilmu, dukungan, nasehat dan motivasi serta bantuan yang diberikan selama penyusunan skripsi.
5. Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing akademik sekaligus pembimbing magang, terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan.
6. Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si. Ph.D. selaku dosen pembimbing Praktik Lapangan, terima kasih atas bimbingan selama menyelesaikan praktik lapangan
7. Bapak Herpandi S.Pi., M.Si., Ph.D. dan Bapak Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc. selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan skripsi ini.
8. Kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Basyarudin MH dan Ibu Ernawati yang telah membesarkan, mendidik, menyayangi, memberikan semangat dan motivasi baik moril maupun doa yang tiada henti kepada penulis. Terima kasih telah menjadi kedua orang tua terbaik yang selalu mengupayakan dalam segala hal. Tanpa kalian, penulis tidak akan berada di titik ini. Setiap doa, nasihat dan usaha keras bapak ibu adalah landasan dalam perjalanan penulis.

9. Kepada saudara/i kandung Saryanti, Sumarni, Sudarti, Susi Mega Wati, Jauhari, Jamsari serta saudara/i ipar Husni Tarmizi, Ali Akbar, Alwi, Juni Ariansyah, Linda Rohayani, Sinta Rima.
10. Seluruh dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan banyak ilmu, motivasi, saran serta bimbingannya
11. Administrasi akademik Ibu Satriana, S. AP, dan Analis Laboratorium Mbak Naomi Tosani, S. T dan Kak Sandra, S. Pi, terima kasih atas segala informasi dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis.
12. Saudari Devita Septia Ningsih, terima kasih telah menemani penulis selama perkuliahan serta bersedia menerima dan mendengarkan keluh kesah penulis, senang bisa mengenal dan bersamamu.
13. Sahabat Euro Kost Satria Muda Kencana, Andreas Al Faragih, M. Farizi, Pito Berliano, Agung Rahmansyah, Mirza Ali Fastani, M. Fadil Al Farobi, M Nouval Hidayat, Maulana Akbar, Fernandes Gultom, Ridho Pamungkas, Anugrah Fajar, Ilham Mulia, Nur Ilham, Alm. Cesar Fridayat, terima kasih atas semua cerita manis maupun pahit yang telah kita lalui bersama selama menjadi mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, semoga kedepannya kita tetap membangun cerita manis.
14. Kepada Kak Riansyah Putra dan Ibu Lisna, terima kasih atas bantuan, dukungan serta doa yang diberikan kepada penulis.
15. Seluruh teman-teman Teknologi Hasil Perikanan 2021, terima kasih untuk suka dukanya selama masa perkuliahan.
16. Terakhir untuk saya sendiri, terima kasih sudah berjuang untuk mendapatkan gelar S. Pi. Perjalanan Panjang yang telah dilalui baik pahit, asam, manis maupun hambar yang tidak terasa demi tujuan menjadi sarjana perikanan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak tidak kesempurnaan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karna itu, kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca sangat penulis harapkan, sekian terima kasih.

Indralaya, Maret 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat .....	3
1.5. Hipotesis.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) .....	4
2.2. Fermentasi .....	5
2.3. Pede Ikan Patin.....	7
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	8
3.1. Waktu dan Tempat .....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode Penelitian.....	8
3.4. Cara Kerja .....	8
3.5. Parameter Pengamatan .....	9
3.5.1. Warna .....	9
3.5.2. Derajat Putih .....	9
3.5.3. Tekstur .....	10
3.5.4. Uji Organoleptik .....	10
3.6. Analisis Data .....	10
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
4.1. Formulasi Pede di Musi Rawas Utara.....	11
4.2. Warna Pede Ikan di Musi Rawas Utara .....	12

4.3. Tekstur (Kekerasan).....	13
4.4. Uji Organoleptik.....	14
4.4.1. Warna Daging .....	14
4.4.2. Warna Keseluruhan.....	16
4.4.3. Aroma .....	17
4.4.4. Tekstur .....	18
4.4.5. Rasa Asin .....	19
4.4.6. Rasa Asam .....	20
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	22
5.1. Kesimpulan .....	22
5.2. Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan patin ( <i>Pangasius sp.</i> ).....	4
Gambar 4.4. Rata-rata nilai kekerasan pede patin.....	13
Gambar 4.5. Rata-rata nilai organoleptik warna daging pede patin.....	15
Gambar 4.6. Rata-rata nilai organoleptik warna keseluruhan pede patin .....	16
Gambar 4.7. Rata-rata nilai organoleptik aroma pede patin .....	17
Gambar 4.8. Rata-rata nilai organoleptik tekstur pede patin .....	19
Gambar 4.9. Rata-rata nilai organoleptik rasa asin pede patin .....	20
Gambar 4.10. Rata-rata nilai organoleptik rasa asam pede patin.....	21

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Bahan pembuatan pede di Daerah Musi Rawas Utara.....	11
Tabel 4.2. Rerata nilai warna pede ikan.....	12



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Uji Mutu Hedonik Pede Ikan di Musi Rawas Utara .....	29
Lampiran 2. Kuisisioner Observasi Lapangan.....	30
Lampiran 3. Hasil Observasi Kuisisioner .....	36
Lampiran 4. Rerata Nilai <i>Whiteness</i> .....	37
Lampiran 5. Rerata Nilai <i>Lightness</i> .....	38
Lampiran 6. Rerata Nilai <i>Hue</i> .....	38
Lampiran 7. Rerata Nilai Tekstur (kekerasan).....	38
Lampiran 8. Uji Organoleptik .....	39
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	40

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Musi Rawas Utara merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Sumatera Selatan. Musi Rawas Utara memiliki Sungai Rawas yang mengalir dari Kota Lubuk Linggau sampai Kabupaten Musi Rawas Utara. Sungai Rawas memiliki berbagai jenis spesies ikan yang umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar dalam sumber mata pencarian untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Yusnaini, 2022). Salah satu jenis olahan ikan khas dari Kabupaten Musi Rawas Utara adalah pede ikan, yaitu ikan yang diawetkan dengan cara difermentasi menggunakan penambahan garam dan beras dendang.

Pede ikan dibuat dari berbagai jenis ikan air tawar, khususnya di Daerah Musi Rawas Utara pede ikan banyak dibuat menggunakan ikan patin yang di dapatkan dari Sungai Rawas dan tambak. Ikan patin memiliki kandungan yang banyak manfaat di antaranya adalah protein sebesar 16,08%, lemak berkisar 5,75%, 1,5% karbohidrat, abu 0,97% dan 75,7% air (Panagan *et al.*, 2011). Berdasarkan data hasil olahan kuesioner proses fermentasi pede ikan di Daerah Musi Rawas Utara dilakukan 7 sampai 10 hari dalam kondisi *anaerob* dengan karakteristik pede ikan yang dihasilkan setelah proses fermentasi yaitu semi basah dengan rasa yang asin dan sedikit asam, teksturnya padat dan kompak, warna keseluruhan cokelat keemasan dan warna pada daging kuning keputihan. Pada pembuatan pede garam berfungsi sebagai pengontrol saat fermentasi karena garam memiliki sifat toksik terhadap bakteri pathogen. Bakteri pathogen tidak tahan terhadap salinitas tinggi sehingga tidak dapat hidup. Bakteri asam laktat (BAL), dapat hidup pada kondisi lingkungan yang memiliki salinitas tinggi, bakteri asam laktat tumbuh dan berkembang karna adanya nutrisi yang bersumber dari karbohidrat. Hasil metabolisme dari karbohidrat inilah yang menghasilkan asam laktat. Pede ikan biasanya dikonsumsi setelah ditumis terlebih dahulu dengan penambahan bumbu dapur dan penyedap rasa. Proses pengolahan pede ikan dan bekasam hampir sama, yaitu melalui proses penggaraman dan penambahan karbohidrat yang berasal dari beras sangrai dan nasi.

Beras dendang (beras sangrai) merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam membuat pede ikan yang berguna sebagai sumber nutrisi berupa karbohidrat bagi pertumbuhan mikroorganisme selama fermentasi berlangsung, yaitu bakteri asam laktat (BAL). Beras dendang merupakan beras yang sudah disangrai di atas wajan dengan api kecil sehingga memiliki karakteristik warna menjadi gelap kuning keemasan. Sebelumnya beras dendang (beras sangrai) dihaluskan terlebih dahulu menggunakan blender.

Mutu sensori pangan adalah suatu sifat dari produk yang bisa diukur dengan penginderaan manusia menggunakan indera penglihatan (mata), hidung untuk penciuman, lidah untuk mencicip, ujung jari tangan untuk meraba dan telinga untuk mendengar. Parameter penilaian dari suatu produk pangan di antaranya adalah rasa, aroma, tekstur, warna dan kenampakan (Ikhrawan *et al.*, 2019). Sifat dari suatu produk akan ditafsirkan melalui respon yang dirasakan oleh panelis menggunakan uji mutu hedonik. Mutu hedonik menjadi salah satu pengujian yang biasa digunakan untuk mengukur sensoris dari produk pangan dengan tujuan melihat perbedaan kualitas di beberapa jenis produk pangan dengan memberikan penilaian terhadap produk sesuai skor. (Hidayah *et al.*, 2021). Berdasarkan pengamatan langsung di Daerah Musi Rawas Utara diduga mutu fisik dan sensoris pede ikan yang dibuat oleh berbagai pengolah memiliki karakteristik yang berbeda, karena hal itu produk pede pada penelitian ini dilakukan uji mutu hedonik untuk menilai produk pede melalui respon dari panelis.

Mutu pede ikan menjadi faktor penting yang harus diperhatikan, parameter fisik dan sensoris pede ikan antara lain warna, tekstur, penampakan, aroma dan rasa. Faktor yang menjadi penilaian pertama konsumen terhadap produk pede khas Musi Rawas Utara adalah aroma dan rasa, sehingga menjadi atribut penting dari produk pede ikan yang ada di Musi Rawas Utara. Formulasi yang digunakan dalam membuat pede ikan antara satu daerah dengan daerah lain yang ada di Musi Rawas Utara memiliki ciri khas masing-masing. Daerah yang memiliki perbedaan formulasi dalam pembuatan pede ikan di antaranya adalah desa Lawang Agung, Surulangun, Muara Rupit dan Sukomoro. Adanya berbagai perbedaan formulasi tersebut menjadi dasar untuk mengkaji karakteristik fisik dan sensoris pede ikan yang dibuat dari desa-desa tersebut.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Masalah yang dapat dirumuskan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakterisasi mutu fisik dan sensoris pede ikan dari berbagai pengolah yang ada di Daerah Musi Rawas Utara?
2. Bagaimana formulasi dari berbagai pengolah dalam pembuatan pede ikan di Daerah Musi Rawas Utara?

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi dalam membuat pede ikan di Daerah Musi Rawas Utara
2. Mengkarakterisasikan mutu fisik dan sensoris pede ikan di Daerah Musi Rawas Utara

## **2.1. Manfaat**

Penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat, terkhusus di Daerah Musi Rawas Utara untuk mendapatkan formulasi terbaik dalam pembuatan produk pede ikan.

## **Hipotesis**

Hipotesis dari penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

- H0: Tidak adanya perbedaan karakteristik antara mutu fisik dan sensoris dari berbagai pengolah pede di Daerah Musi Rawas Utara
- H1: Adanya perbedaan karakteristik antara mutu fisik dan sensoris dari berbagai pengolah pede di Daerah Musi Rawas Utara

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2013. *Pengukuran Warna Produk Pangan*. IPB Universiti: Scientific Repository.
- Ahillah, N., Rusdanillah, A., Afiana, W., Sulistiani, R. dan Mail, R. P. L. 2017. Pengaruh konsentrasi garam pada fermentasi ikan wader (*Rosbora lateristriata*). *Jurnal Bioedukasi Universitas Negeri Surabaya*. 10(2), 12-17
- Akbar, M., Tangke, U. dan Lekahena, V. N. L. 2019. Pengaruh jenis dan konsentrasi daging ikan terhadap mutu organoleptik bubur ikan. *Jurnal Biosainstek*. 2(1), 33-39
- Bahri, M. A., Dwiloka, B. dan Setiani, B. E. 2020. Perubahan derajat kecerahan, kekenyalan, vitamin C, dan sifat organoleptik pada permen jelly sari jeruk lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2), 96-102
- Berlian, Z., Syarifah. dan Huda. I. 2016. Pengaruh kuantitas garam terhadap kualitas bekasam. *Jurnal Biota*. 2(2), 151.
- Borgstorm. G. 1965. *Fish as Food*, Voll III, Academc Press. New York
- Desniar., Setyaningsih, I. dan Fransiska, I. M. 2023. Perubahan kimiawi dan mikrobiologis selama fermentasi bekasam ikan nila menggunakan starter tunggal dan campuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 414-424
- Edha, H., Sitorus, S. H. dan Ristian. U. 2020. Penerapan metode transformasi ruang warna *hue saturation intensity* (HSI) untuk mendeteksi kematangan buah mangga harum manis. *Jurnal Komputer dan Aplikasi*. 08(1), 1-10
- Engelen, A. 2017. Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah. *Journal of Agritech Science*. 1(2), 64-67.
- Farhan, M. A. 2024. Pengaruh Konsentrasi Garam yang Lebih Rendah terhadap Karakteristik Kimia Pede Ikan Patin. *Skripsi: Universitas Sriwijaya*
- Hariyadi, P. 2022. *Tekstur Tantangan Formulasi Pangan Olahan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan: IPB Univesity
- Hartanto, R., Fitri, S., Kawiji, K., Prabawa, S., Sigit, B. dan Yudhistira, B. 2021. Analisis fisik kimia dan sensoris teh bunga krisan putih (*Chrysanthemum morifolium ramat*) dengan pengeringan cabinet. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(4).
- Hastiliya. 2024. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Selama Proses Fermentasi Pede Ikan Patin Sukomoro. *Skripsi: Universitas Sriwijaya*
- Imaduddin. M., 2016. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Konsentrasi Nasi Tiwul Terhadap Karakteristik Bekasam Kering Ikan Lele Sangkuriang (Clarias sp.)*. Tesis. Jurusan Teknologi Pangan: Universitas Pasundan
- Irianto, I.H.E., 2012. *Produk Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya Grup

- Kristianawati, F., Ibrahim, R. dan Rianingsih L. 2014. Penambahan enzim yang berbeda pada pengolahan kecap ikan dari isi rongga perut ikan manyung (*Arius thalassinus*) terhadap mutu produk. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2), 24-32.
- Li, J., G. Cheng, S. Huang dan P. Lian. 2021. Effect of zno on the whiteness of white portland cement clinker. *Elsevier Journal*, 143: 1-7.
- Maharani, D. M., Bintoro, N. dan Rahardjo, B. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (*rancidity*) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Jurnal Agritech*. 32(1), 15-22
- Marantika, N. A., Haryati, S dan Sudjatinah, S. 2020. Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1), 40-46
- Murti, R. W., Sumardianto. dan Purnamayati, L., 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(1).
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera., Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S. dan Syukerti, N. 2022. Profil hedonik kemplang panggang khas palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar*. 3(1), 1-5
- Nehemya, D., Lubis, L. M. dan Nainggolan, R. J. 2017. Pengaruh konsentrasi gula merah dan konsentrasi starter terhadap mutu minuman sinbiotik sari buah sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(2), 275– 283.
- Nuraini, A., Ibrahim, R. dan Rianingsih, L. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 10(1), 19-25
- Panagan, A. T., Yohandini, H. dan Gultom, J. U. 2011. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3 dari minyak ikan patin (*Pangasius sp*) dengan metode kromatografi gas. *Jurnal Penelitian Sains*. 14(2), 13-15
- Pitayati, P. A., Napoleon, A. dan Dahlan, M. H. 2017. Analisis kualitas air sungai dan air limbah (*Outlet*) perusahaan dengan metode indeks pencemaran dan pengaruhnya terhadap populasi dan jenis ikan. *Jurnal Penelitian Sains*. 19(2), 13-76
- Ramadhan. 2022. *Analisis Perbandingan Pengukuran Karakteristik Mutu Berdasarkan Parameter Warna pada Stoberi Segar Selama Masa Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Gajah Mada. Teknologi Industri Pertanian.
- Rinto, R., Damayanti, A., Widiastuti, I, Lestari, S., Indahsari, D. dan Anisa, P. A. 2021. Pengaruh waktu penyangraian beras terhadap komponen bioaktif pada bekasam ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Journal Fishtech*, 10 (1)1, 9-16
- Rizky, M. Y., Fitri, U., Hastuti. dan Prabaningtyas. 2017. Identifikasi uji kemampuan hidrolisis lemak dan penentuan indeks zona bening asam laktat



pada bakteri dalam wadi makanan tradisional kalimantan tengah. *Bionature*, 7(2), 87-98

- Sabila, U., 2024. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kualitas Pede Ikan Gabus (*Chana striata*) Makanan Khas Kabupaten Musi Banyuasin. *Skripsi*. Uin Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Sari, N. I., Dahlia. dan Octavian, D. 2013. Quality characteristics fermented tilapia (*Oreochromis niloticus*) different carbohydrate source. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 18(2).
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Tethool, E. F., Situngkir, R. U. dan Tupamahu, J. 2018. Kinetika perubahan mutu minyak buah merah (*Pandanus conoideus*) selama penyimpanan. *Agritech*. 38(1), 64-70
- Seulalae, A.V., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R. dan Nurjanah. 2023. Evaluasi tingkat keasinan relatif dan profil sensori garam rumput laut menggunakan metode magnitude estimation dan rate-all-that-apply (rata). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1), 54-66
- Sudaryanti., Santoso, H. dan Sutanto, A. 2023. Fermentasi bekasam ikan wader sebagai sumber belajar bioteknologi konvensional. *Journal of Science and Biology Education*. 4(2), 114-120
- Suhara, A. 2019. Teknik budidaya pembesaran dan pemilihan bibit ikan patin (studi kasus di lahan luas desa mekar mulya, kec. Teluk jambe barat, kab. Karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*. 1(2), 1-8.
- Tamang, J. P. dan Khailasapathy, K. 2010. *Fermented Foods and Beverages of The World*. CRC Press
- Tarwendah, I. V. 2017. Studi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2), 66-73
- Thariq, A. S., Swastawati, F. dan Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamate pemberi rasa gurih. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3), 104-111
- Tumbelaka, R. A., Naiu, A. S. dan Dali, F. A. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik Ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(1), 48-54
- Ulya, S. dan Ria, D. S., 2016. Pemanfaatan limbah kepala udang windu (*Penaeus monodon*) untuk pembuatan terasi dengan kajian penambahan garam dan lama fermentasi. *Jurnal Rekapangan*, 6(23), 2-21
- Wati, K., Purwijaningsih, E. dan Pranata, S. 2019. Kualitas spontan wadi ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan variasi konsentrasi garam. *Jurnal Sekolah Pascasarjana dan Ilmu Feronsik, Universitas Airlangga Surabaya*, 4(1), 24-32
- Widanti, Y. A. 2004. Pola perubahan sifat fisik ikan sebagai akibat penggaraman selama fermentasi awal pembuatan peda. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 2(1), 81-87

- Yanti, D. I. dan Dali, F. A. 2013. Karakterisasi asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bekasam. *Jurnal Universitas Kristen Papua Sorong*. 16 (2), 133-141
- Yusnaini, E., Wardianti, Y. dan Arisandy, D. A. 2022. Keanekaragaman jenis ikan air tawar di sungai rawas desa lawang agung, muara rupit, musi rawas utara, sumatera selatan. *Jurnal Biology Education*. 4(1).