

PENGARUH WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS TERASI UDANG PADA RUMAH PRODUKSI SUKAPURA, KECAMATAN KEJAKSAN, KABUPATEN CIREBON

Sukma Ayu Candra Arum^{1a}, Imagin Khusnul Fajriyah¹, Sri Yani¹, Evi Roviati¹
Jurusan Tadris Biologi, UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon

Korespondensi : Sukma Ayu; Email: sc15200415@gmail.com

ABSTRACT

Shrimp paste is a significant seafood product in the Indonesian food industry, especially in the production house of Sukapura, Cirebon City. Although shrimp paste has high economic value, research on the effect of storage time on its quality is still limited. This study aims to fill this knowledge gap by observing changes in the quality of shrimp paste during the storage period. Factors such as pH, microbial activity, and the chemical composition of the shrimp paste will be analyzed to understand the changes that occur during storage. The findings of this study are expected to provide valuable insights for the local food industry, especially Sukapura production houses, in improving storage practices and maintaining the quality of shrimp paste products. As such, the study not only contributes to the scientific understanding of shrimp paste, but also supports efforts to improve food safety and overall consumer satisfaction.

Kata kunci : Food Products, Shrimp paste, Storage, Product quality.

ABSTRAK

Terasi udang merupakan produk olahan laut yang signifikan dalam industri makanan Indonesia, terutama di rumah produksi Sukapura, Kota Cirebon. Meskipun terasi udang memiliki nilai ekonomis tinggi, penelitian tentang pengaruh waktu penyimpanan terhadap kualitasnya masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah pengetahuan tersebut dengan mengamati perubahan kualitas terasi udang selama periode penyimpanan. Faktor-faktor seperti pH, aktivitas mikroba, dan komposisi kimia terasi akan dianalisis untuk memahami perubahan yang terjadi selama penyimpanan. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi industri makanan lokal, khususnya rumah produksi Sukapura, dalam meningkatkan praktik penyimpanan dan mempertahankan kualitas produk terasi udang. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pemahaman ilmiah tentang terasi udang, tetapi juga mendukung upaya untuk meningkatkan keamanan pangan dan kepuasan konsumen secara keseluruhan.

Kata kunci : Produk Pangan, Terasi udang, Penyimpanan, Kualitas produk.

How to cite:

Saputra, R., Rohmayanti, T., & Rifqi, M. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 35–42. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.14059>

<https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/14059/version/13590>

PENDAHULUAN

Terasi udang merupakan salah satu produk olahan laut yang sangat populer dan banyak digunakan dalam masakan tradisional Indonesia. Di rumah produksi Sukapura, Kecamatan Kejaksan, Kota Cirebon, terasi udang merupakan produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan menjadi bagian integral dari industri makanan lokal.

Kualitas terasi udang tidak hanya ditentukan oleh proses produksi, tetapi juga oleh faktor-faktor penyimpanan setelah produk jadi. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas terasi udang adalah waktu penyimpanan. Namun, dalam konteks rumah produksi Sukapura, penelitian yang sistematis dan komprehensif tentang pengaruh waktu penyimpanan terhadap kualitas terasi udang belum banyak dilakukan.

Perubahan kualitas pada terasi udang selama penyimpanan dapat berdampak signifikan pada daya tarik produk, keamanan pangan, dan kepuasan konsumen. Oleh karena itu, pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana waktu penyimpanan memengaruhi kualitas terasi udang sangat penting untuk meningkatkan efisiensi produksi, mengoptimalkan kualitas produk, dan memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan pengetahuan tersebut dengan melakukan pengamatan sistematis terhadap perubahan kualitas terasi udang selama periode penyimpanan. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan yang berharga bagi pemangku kepentingan industri makanan lokal, terutama rumah produksi Sukapura, dalam meningkatkan praktik penyimpanan dan menjaga kualitas produk terasi udang.

Terasi fermentasi mikroorganisme dihasilkan dengan Fermentasi dari proses memanfaatkan merupakan proses perubahan senyawa kimia yang terdapat pada bahan baku (udang rebon) dengan bantuan enzim-enzim dari mikroorganisme. Mikroorganisme yang berperan dalam

proses pembuatan terasi terdiri dari dua jenis yaitu bakteri dan arkea. Bakteri ditemukan lebih banyak berperan dibandingkan arkea (Lee dkk., 2014).

Bakteri *Staphylococcus xylosus* adalah bakteri asam laktat yang ditemukan berperan dalam meningkatkan aroma terasi. *Tetragenococcus*, *Virgibacillus*, *Bacillus* dan *Halanabacterium* berperan dalam mendegradasi protein dan menghasilkan asam amino yang akan menentukan citarasa terasi. *Tetragenococcus halophilus* berperan dalam pembentukan senyawa volatil yang memberikan karakter bau khas pada terasi (Duan dkk., 2016). Bakteri yang berperan dalam proses fermentasi berasal dari bahan baku yaitu udang, garam dan air (Guan dkk., 2011).

Resmi (2020) mengemukakan bahwa fermentasi terasi berbahan dasar protein dapat menyebabkan penumbukan amonia. Amonia akan terakumulasi apabila terjadi proses fermentasi secara berkelanjutan. Amonia merupakan salah satu penyebab terasi mengalami pembusukan serta memiliki dampak negatif pada kesehatan manusia. Oleh karena itu, penelitian terkait kualitas terasi dengan masa penyimpanan lebih dari 3 bulan perlu dilakukan. Sejauh ini penelitian terkait pengukuran fisikokimia dan analisis proksimat pada terasi dengan masa penyimpanan 3 bulan 7 hari belum ditemukan.

Pada jurnal penelitian Sariyani dkk., (2019) Uji Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Hasil Terasi Dengan Menggunakan Paket Alat Pengolah Terasi J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol. 7 No. 2. Lama fermentasi terasi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein, kadar air pada terasi, dan uji organoleptik namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu dan jumlah bakteri *E. coli* pada terasi. (Sarini, dkk., 2019).

Irdaryanti, I., Tahar, M., & Ismail, A. I. (2022). Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste. *Baselang*, 2(2), 79-83. Menunjukkan bahwa selama proses penyimpanan terasi nilai pH mengalami fluktuasi. Terasi pada masa penyimpanan 7 hari memiliki pH 7.72 kemudian mengalami penurunan selama 30 hari yaitu 7.33. Hal ini menunjukkan adanya aktivitas metabolisme

mikroba yang menghasilkan senyawa yang bersifat asam. Henny et al (2022) menemukan bahwa penurunan pH pada terasi disebabkan oleh aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL). Disisi lain, pada masa penyimpanan hingga 67 hari ditemukan bahwa pH mengalami peningkatan. Peningkatan ini menunjukkan adanya senyawa basa yang dihasilkan oleh mikroba. Henny et. Al. (2022) menemukan bahwa peningkatan pH pada terasi disebabkan oleh adanya proses perombakan protein yang menghasilkan amonia. Beberapa penelitian menunjukkan pH terasi berkisar pada 7.09 sampai 7.89 (Anggo, dkk.,2014), dan 7,80-7,84 (Henny, et.al.,2022).

Kelemahan dari terasi yang beredar dimasyarakat adalah kualitas terasi yang dihasilkan masih beragam, penggunaannya tidak praktis karena masih harus digoreng atau dibakar terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, cita rasa yang masih naik turun dikarenakan lama fermentasi yang masih beragam, umur simpan yang relatif pendek dikarenakan kadar air yang masih tinggi sehingga sering tumbuh jamur selama proses penyimpanan.

Berdasarkan permasalahan di atas maka penting dilakukan penelitian mengenai berapa lama fermentasi dan perbedaan suhu pengeringan untuk mendapatkan kualitas terasi yang baik. Lama waktu fermentasi penting untuk diketahui, karena pada tahap fermentasi merupakan proses terbentuknya cita rasa dan aroma khas yang menentukan mutu terasi yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan Desain Acak Lengkap (*Completely Randomized Design* - CRD) adalah suatu metode eksperimental yang sering digunakan dalam penelitian ilmiah untuk memastikan bahwa perlakuan atau kondisi yang diberikan kepada subjek penelitian tidak dipengaruhi oleh faktor-faktor eksternal yang tidak terkontrol. Melalui review ini dapat diketahui tingkat kesukaan terasi ikan dan udang dan juga perbedaan kandungan gizinya. Percobaan dilakukan dengan tiga kali ulangan. Teknik

pengumpulan data yang dilakukan adalah studi literatur dengan membandingkan berbagai referensi jurnal pembuatan dan analisa data yang digunakan adalah analisa kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1 Tabel Hasil Pengamatan Terasi Berdasarkan Masa Penyimpanan

Masa Penyimpanan (Hari)	pH Terasi	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
3	5	Tidak terlalu asin	Coklat pucat	Lebih lunak	Tidak terlalu kuat
6	7	Lebih asin	Coklat pekat	Padat	Menyengat
9	5	Sangat Asin	Coklat sangat gelap	Lebih lunak dari 3 dan 6 hari	Sangat menyengat

Tabel 1.1 Menunjukkan bahwa perubahan karakteristik produk makanan selama penyimpanan pada berbagai durasi. Pada hari ke-3, produk memiliki pH 5, rasa tidak terlalu asin, warna coklat pucat, tekstur lunak, dan aroma tidak terlalu kuat. Pada hari ke-6, produk memiliki pH 7, rasa lebih asin, tekstur padat, dan aroma menyengat. Pada hari ke-5, produk memiliki pH 5, rasa sangat asin, warna coklat sangat gelap, tekstur lebih lunak dari hari ke-3 dan ke-6, serta aroma sangat menyengat. Secara keseluruhan, masa penyimpanan mempengaruhi pH, rasa, warna, tekstur, dan aroma produk secara signifikan.

Berdasarkan tabel hasil pengamatan di atas, terlihat bahwa pH terasi mengalami perubahan selama periode penyimpanan yang berbeda. Pada masa penyimpanan 3 hari, pH terasi adalah 5, yang menunjukkan keasaman yang relatif tinggi. Setelah penyimpanan selama 6 hari, pH terasi meningkat menjadi 7, yang berarti terasi tersebut telah mencapai pH netral. Namun, pada penyimpanan selama 9 hari, pH terasi kembali turun menjadi 5. Perubahan pH ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti aktivitas mikroorganisme, proses fermentasi, dan kondisi penyimpanan. Pada awal penyimpanan (3 hari), mikroorganisme yang ada dalam terasi mungkin masih aktif memproduksi asam, yang menyebabkan pH tetap rendah. Seiring berjalannya waktu, aktivitas mikroorganisme dapat berubah atau berkurang, sehingga terjadi peningkatan

pH seperti yang diamati pada hari ke-6. Namun, pada penyimpanan yang lebih lama (9 hari), bisa jadi ada proses degradasi bahan organik atau munculnya mikroorganisme lain yang kembali menurunkan pH terasi. Fenomena ini menunjukkan bahwa perubahan pH dalam terasi tidak selalu linear dan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang kompleks.

Hal ini menunjukkan bahwa pH terasi dengan masa penyimpanan 6 hari masih menunjukkan kisaran pH yang normal. pH pada terasi akan tetap pada kisaran basa (>7) karena adanya proses dekomposisi protein yang menghasilkan senyawa volatil (Rianingsih et al., (2013). Menurut Isdaryanti (2022) pada jurnalnya yang berjudul Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Terasi Udang atau *Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste* Perbedaan pH pada terasi disebabkan oleh perbedaan bahan baku, kadar garam dan lama waktu fermentasi. Kadar garam terus mengalami penurunan hal ini berkorelasi dengan jumlah air pada terasi. Peningkatan proses degradasi senyawa mengakibatkan meningkatnya *water activity*. Peningkatan *water activity* berbanding lurus dengan peningkatan kadar air.

Berdasarkan hasil pengamatan, terdapat fluktuasi nilai pH terasi selama masa penyimpanan. Pada hari ke-3, pH terasi tercatat sebesar 5, kemudian meningkat menjadi 7 pada hari ke-6, dan kembali turun menjadi 5 pada hari ke-9. Fluktuasi pH ini dapat dijelaskan melalui beberapa teori dan temuan dari penelitian sebelumnya. Henny et al. (2022) menemukan bahwa penurunan pH pada terasi disebabkan oleh aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL). Bakteri ini menghasilkan asam-asam organik selama fermentasi, yang menurunkan pH terasi. Hal ini konsisten dengan pengamatan pada hari ke-3 dan ke-9, di mana pH terasi berada pada angka 5, menunjukkan kondisi yang lebih asam. Di sisi lain, peningkatan pH yang tercatat pada hari ke-6 menunjukkan adanya senyawa basa yang dihasilkan oleh mikroba. Henny et al. (2022) menjelaskan bahwa peningkatan pH ini dapat disebabkan oleh proses perombakan protein yang

menghasilkan amonia, sebuah senyawa basa. Proses dekomposisi protein oleh mikroba dapat melepaskan amonia, yang meningkatkan pH terasi.

Temuan ini juga didukung oleh penelitian lain yang menunjukkan bahwa pH terasi berkisar antara 7.09 sampai 7.89 (Anggo et al., 2014), serta 7.80-7.84 (Henny et al., 2022). Hasil pengamatan pada hari ke-6 yang menunjukkan pH 7 sejalan dengan rentang pH yang dilaporkan dalam penelitian tersebut, mengindikasikan bahwa pada beberapa titik dalam masa penyimpanan, terasi dapat mencapai pH yang lebih tinggi akibat aktivitas mikroba yang merombak protein. Secara keseluruhan, fluktuasi pH yang diamati selama masa penyimpanan terasi menunjukkan adanya dinamika yang kompleks antara aktivitas BAL dan mikroba lainnya yang merombak protein. Perubahan ini penting untuk dipahami dalam konteks pengendalian kualitas terasi, karena pH mempengaruhi karakteristik sensoris dan keamanan produk selama penyimpanan.

Nilai pH yang terbentuk dari terasi dengan yang memiliki masa penyimpanan 3 dan 9 hari mempunyai nilai 5 yang berarti asam. Nilai pH tersebut merupakan nilai normal untuk produk fermentasi. Hal ini dikuatkan oleh pendapat dari Yuliana (2007), bahwa kisaran nilai pH olahan ikan yaitu sebesar 5,3 -6,7 dan masih memenuhi persyaratan SNI 01-4271-1996 untuk syarat mutu kecap ikan dengan nilai pH normal sebesar 5-6. Faktor yang mempengaruhi nilai pH menurut Adawyah (2006), pembuatan terasi pada awalnya mempunyai pH sekitar 6 dan selama proses fermentasi pH terasi yang terbentuk akan naik menjadi 6,5 akhir setelah terasi terbentuk maka pH turun kembali menjadi 4,5 yang menyebabkan mikroorganisme fermentasi akan menurun. Kegiatan fermentasi apabila dibiarkan berlanjut maka akan terjadi peningkatan pH dan pembentukan amonia.

Henny et al (2022) menemukan bahwa penurunan pH pada terasi disebabkan oleh aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL). Disisi lain, pada beberapa masa penyimpanan ditemukan bahwa pH mengalami peningkatan. Peningkatan ini menunjukkan adanya senyawa basa yang dihasilkan oleh

mikroba. Henny et al (2022) menemukan bahwa peningkatan pH pada terasi disebabkan oleh adanya proses perombakan protein yang menghasilkan amonia. Beberapa penelitian menunjukkan pH terasi berkisar pada 7.09 sampai 7.89 (Anggo, dkk.,2014), dan 7,80-7,84 (Henny, et.al.,2022).

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap terasi pada berbagai interval waktu, terlihat bahwa terdapat perubahan signifikan dalam hal warna, rasa, dan tekstur. Pada hari ke-3, terasi memiliki warna yang tidak pekat, dengan rasa asin yang cukup menonjol. Rebon, bahan utama terasi, masih terasa jelas dan tekstur terasi relatif lembek. Hal ini menunjukkan bahwa pada tahap awal penyimpanan, proses fermentasi belum mencapai puncaknya, sehingga komponen-komponen seperti garam dan rebon masih mendominasi karakteristik sensoris terasi.

Pada hari ke-6, terasi menunjukkan perubahan signifikan. Warna terasi menjadi coklat pekat, yang mengindikasikan bahwa reaksi Maillard dan proses fermentasi telah berlangsung lebih intensif. Rasa rebon menjadi lebih menonjol dan asin terasi terasa pas, menandakan bahwa proses fermentasi telah menghasilkan senyawa-senyawa rasa yang lebih kompleks. Tekstur terasi juga menjadi lebih padat dibandingkan dengan hari ke-3. Kepadatan ini mungkin disebabkan oleh penurunan kadar air dan peningkatan ikatan antar molekul protein dan lemak yang terjadi selama fermentasi dan penyimpanan.

Pada hari ke-9, terasi menunjukkan karakteristik sensoris yang berbeda lagi. Warna tetap coklat pekat, namun rasa asin menjadi sangat dominan. Hal ini menunjukkan bahwa proses fermentasi terus berlanjut, menghasilkan senyawa-senyawa yang meningkatkan intensitas rasa asin. Tekstur terasi tetap padat, menunjukkan stabilitas struktur yang telah terbentuk selama penyimpanan. Dominasi rasa asin pada hari ke-9 dapat disebabkan oleh peningkatan konsentrasi garam akibat penurunan kadar air atau produksi senyawa-senyawa tambahan oleh mikroba yang aktif.

Secara keseluruhan, perubahan warna, rasa, dan tekstur terasi selama penyimpanan menunjukkan dinamika

proses fermentasi dan reaksi kimia yang kompleks. Warna yang berubah menjadi coklat pekat mengindikasikan peningkatan reaksi Maillard, sementara perubahan rasa dan tekstur mencerminkan aktivitas mikroba dan penurunan kadar air. Pemahaman mengenai perubahan ini penting untuk pengendalian kualitas terasi, memastikan produk tetap sesuai dengan standar sensoris yang diinginkan selama penyimpanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai pengaruh waktu penyimpanan terhadap pH terasi, dapat disimpulkan bahwa terdapat fluktuasi nilai pH selama periode pengamatan. Pada hari ke-3, pH terasi tercatat sebesar 5. Pada hari ke-6, terjadi peningkatan nilai pH menjadi 7, yang menunjukkan perubahan sifat keasaman terasi. Namun, pada hari ke-9, pH terasi kembali turun menjadi 5, mengindikasikan bahwa terasi mengalami perubahan kimiawi yang menyebabkan fluktuasi pH.

Perubahan pH ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor, termasuk aktivitas mikroba, proses fermentasi, dan reaksi kimia yang terjadi selama penyimpanan. Pada awal penyimpanan, pH terasi yang cenderung asam (pH 5) dapat disebabkan oleh kehadiran asam-asam organik yang dihasilkan selama proses pembuatan terasi. Peningkatan pH pada hari ke-6 mungkin diakibatkan oleh aktivitas mikroba yang mengonsumsi asam-asam tersebut atau pembentukan senyawa-senyawa yang lebih basa. Penurunan kembali pH pada hari ke-9 dapat mengindikasikan penurunan aktivitas mikroba atau pembentukan kembali senyawa-senyawa asam.

Dengan demikian, fluktuasi pH terasi selama masa penyimpanan menunjukkan bahwa terasi mengalami perubahan kimiawi yang dinamis, yang dapat mempengaruhi kualitas dan karakteristik sensorisnya. Pemahaman mengenai perubahan pH ini penting untuk mengontrol kualitas terasi selama penyimpanan dan memastikan produk tetap dalam kondisi yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdilah, T. 2008. *Perencanaan Kualitas Produk Terasi Udang dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UD Makmur Jaya Gresik)*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Adawiyah. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal. 1- 2.
- Anggo. A.D., Swastawati.D., Ma'ruf.W.F., Rianingsih.L (2014) Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda Dan Lama Fermentasi. The Quality of Organoleptic and Chemically in Rebon Shrimp Paste to Different of Salt Concentration and Duration Fermentatio. *JPHPI*,17(1).
- Aristyan, I., Ibrahim, R., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh perbedaan kadar garam terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon (Acetes sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 60-66.
- Cahyo, M. F. N., Hastuti, S., & Maflahah, I. (2016). Penentuan umur simpan terasi instan dalam kemasan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 55-61.
- Cai, L., Wang, Q., Dong, Z., Liu, S., Zhang, C., & Li, J. (2017). Biochemical, nutritional, and sensory quality of the low salt fermented shrimp paste. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 26(6), 706-718.
- Duan, S., Hu, X., Li, M., Miao, J., Du, J., & Wu, R. (2016). Composition and metabolic activities of the bacterial community in shrimp sauce at the flavorforming stage of fermentation as revealed by metatranscriptome and 16S rRNA gene sequencings. *Journal of agricultural and food chemistry*, 64(12), 2591-2603
- Fuzawati, F., Rohmayanti, T., & Rifki, M. (2024). Fermentasi Natural Yeast dari Kurma, Pisang dan Delima untuk Aplikasi Pembuatan Starter Sourdough. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 104–115.
- Guan, L., Cho, K. H., & Lee, J. H. (2011). Analysis of the cultivable bacterial community in jeotgal, a Korean salted and fermented seafood, and identification of its dominant bacteria. *Food microbiology*, 28(1), 101- 113.
- Helmi, H., Astuti, D. I., Putri, S. P., Sato, A., Laviña, W. A., Fukusaki, E., & Aditiawati, P. (2022). Dynamic changes in the bacterial community and metabolic profile during fermentation of low -salt shrimp paste (terasi). *Metabolites* , 12(2), 118.
- Isdaryanti, I., Tahar, M., & Ismail, A. I. (2022). Effect of Storage Time on the Quality of Shrimp Paste. *Baselang*, 2(2), 79-83.
- Islami, P., Rianingsih, L., & Sumardianto, S. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lemak Pada Terasi Udang Rebon (Acetes Sp.) Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 24-30.
- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. (2024). Perbandingan Pengemasan Produk Pangan Olahan Semi Basah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 51–56.
- Jumiono, A., Mardiah, M., Amalia, L., & Puspasari, E. (2024). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Mikrobiologi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 84–95.
- Lee, S. H., Jung, J. Y., & Jeon, C. O. (2014). Microbial successions and metabolite changes during fermentation of salted shrimp (saeu -jeot) with different salt concentrations. *PLoS One* , 9(2), e90115.
- Ma'ruf, W. F. (2014). Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1).
- Maflahah.I (2013). Kajian potensi usaha pembuatan terasi udang studi kasus desa bantelan, kecamatan batu putih, kabupaten sumenep. *AGROINTEK*, 7(2)
- Pongsetkul, J., Benjakul, S., & Boonchuen, P. (2022). Changes in volatile compounds and quality characteristics of salted shrimp paste

- stored in different packaging containers. *Fermentation*, 8(2), 69.
- Ratna, I. 2006. Perencanaan Kualitas Produk Terasi Udang dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus di UD Sunoto Tuban). Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. (2022). Teknologi Pangan Produk Perikanan : Fermentasi Terasi . *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 47–50.
- Roslina, W., Mahadi, I., & Wulandari, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Terasi Udang Rebon Sebagai Rancangan Booklet Bioteknologi Sma. *Jurnal Biogenesis Vol*, 18(2), 85-97.
- Saffitriani, S. (2022). Pengaruh kemasan yang berbeda terhadap mutu terasi tutok seruway Aceh Tamiang. *Arwana: Jurnal Ilmiah Program Studi Perairan*, 4(2), 125-132.
- Sakanti, H. R., & Rianingsih, L. (2013). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* , 2(2), 27 - 36.
- Siripongvutikorn, S., Pongseng, N., Ayusuk, S., & Usawakesmanee, W. (2008). Development of green curry paste marinade for white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Sonklanakarin Journal of Science and Technology*, 30(1), 35.
- Yuliana, N. 2007. Profil Fermentasi Rusip yang Dibuat dari Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) [Jurnal Agritech. Vol 27 No. 1 Maret 2007]. Teknologi Hasil Perikanan Universitas Lampung, Bandar Lampung.

PAPER NAME

3. artikel+pengaruh+waktu+penyimpanan+terasi+sukma,+sri+dan+imagin.docx

WORD COUNT

2449 Words

CHARACTER COUNT

15603 Characters

PAGE COUNT

8 Pages

FILE SIZE

56.7KB

SUBMISSION DATE

Oct 7, 2024 10:54 AM GMT+7

REPORT DATE

Oct 7, 2024 10:54 AM GMT+7

● **20% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 29% Internet database
- 1% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 1% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Small Matches (Less than 10 words)

**PENGARUH WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS
TERASI UDANG PADA RUMAH PRODUKSI SUKAPURA,
KECAMATAN KEJAKSAN, KABUPATEN CIREBON**

Sukma Ayu Candra Arum¹, Imagin Khusnul Fajriyah², Sri Yani³, Evi Roviati⁴
Tadris Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, UIN SSC Cirebon

Email : sc15200415@gmail.com¹, imaginekhsnl@gmail.com², Syani1807@gmail.com³,
eviroviti@gmail.com⁴

ABSTRACT

Shrimp paste is a significant seafood product in the Indonesian food industry, especially in the production house of Sukapura, Cirebon City. Although shrimp paste has high economic value, research on the effect of storage time on its quality is still limited. This study aims to fill this knowledge gap by observing changes in the quality of shrimp paste during the storage period. Factors such as pH, microbial activity, and the chemical composition of the shrimp paste will be analyzed to understand the changes that occur during storage. The findings of this study are expected to provide valuable insights for the local food industry, especially Sukapura production houses, in improving storage practices and maintaining the quality of shrimp paste products. As such, the study not only contributes to the scientific understanding of shrimp paste, but also supports efforts to improve food safety and overall consumer satisfaction.

Kata kunci : Food Products, Shrimp paste, Storage, Product quality.

ABSTRAK

Terasi udang merupakan produk olahan laut yang signifikan dalam industri makanan Indonesia, terutama di rumah produksi Sukapura, Kota Cirebon. Meskipun terasi udang memiliki nilai ekonomis tinggi, penelitian tentang pengaruh waktu penyimpanan terhadap kualitasnya masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah pengetahuan tersebut dengan mengamati perubahan kualitas terasi udang selama periode penyimpanan. Faktor-faktor seperti pH, aktivitas mikroba, dan komposisi kimia terasi akan dianalisis untuk memahami perubahan yang terjadi selama penyimpanan. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi industri makanan lokal, khususnya rumah produksi Sukapura, dalam meningkatkan praktik penyimpanan dan mempertahankan kualitas produk terasi udang. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pemahaman ilmiah tentang terasi udang, tetapi juga mendukung upaya untuk meningkatkan keamanan pangan dan kepuasan konsumen secara keseluruhan.

Kata kunci : Produk Pangan, Terasi udang, Penyimpanan, Kualitas produk.

PENDAHULUAN

Terasi udang merupakan salah satu produk olahan laut yang sangat populer dan banyak digunakan dalam masakan tradisional Indonesia. Di rumah produksi Sukapura, Kecamatan Kejaksan, Kota Cirebon, terasi udang merupakan produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan menjadi bagian integral dari industri makanan

lokal.

Kualitas terasi udang tidak hanya ditentukan oleh proses produksi, tetapi juga oleh faktor-faktor penyimpanan setelah produk jadi. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas terasi udang adalah waktu penyimpanan. Namun, dalam konteks rumah produksi Sukapura, penelitian yang sistematis dan komprehensif tentang pengaruh waktu