

DAFTAR PUSTAKA

- Anggo, A. D., Swastawati, F., Mar'uf, W. F., & Rianingsih, L. (2014). Peer Review Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda Dan Lama Fermentasi.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto, S., & Harmayani, E. (2017). Fermentasi Biji Kakao Kering Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus lactis*, dan *Acetobacter aceti*. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 37(3), 302-311.
- 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.
- Bakhtera, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143- 150.
- Jinap, S., & Hajeb, P. (2010). Glutamate. Its applications in food and contribution to health. *Appetite*, 55(1), 1-10.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamat pada terasi. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(4), 51-58.
- Kaurong, P. A. (2018). Karakteristik Organoleptik Terasi Bakasang Dari Jeroanlkan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Pharmacon*, 7(3).
- Majid, A., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap mutu sensori dan kandungan senyawa volatil pada terasi ikan teri (*Stolephorus Sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 17-24.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). Teknologi proses pengolahan pangan. *Alfabeta. Bandung*, 246.
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- 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).
- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 39-52.

- Rahman, A., & Maflahah, I. (2016). Analisis Sensoris Terasi Udang yang Ditambahi Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(2), 86-92.
- Sari, N. I., & Mus, S. (2012). Kajian Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Terasi Ikan Dengan Penambahan Ekstrak Rosela. *Berkala Perikanan Terubuk*, 37(2).
- SNI, Terasi Udang 2716 : 2016
- SNI 2354.2., (2015). Terasi Udang
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar pengawetan*. Universitas Brawijaya Press.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang (Edisi Elektronik)*, 4(3), 1-28.
- Suwandi, S., Rohanah, A., & Rindang, A. (2017). Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Dengan Menggunakan Alat Pencetak Terasi (Shrimp Paste Composition Test Using Shrimp Paste Molder). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 196-201.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104-111.
- Ukhty, N., Rozi, A., & Sartiwi, A. (2017). Mutu Kimiawi Terasi Dengan Formulasi Udang rebon (*Acetes* sp) dan Ikan Rucah yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4(2), 166-176.
- Yusra, E. Y. (2010). *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Score sheet uji sensoris terasi udang

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh
Kenampakan		
• Bersih sangat spesifik jenis terasi udang	9	
• Bersih spesifik jenis terasi udang	7	
• Kusam dan kotor, tidak spesifik jenis terasi udang	5	
Bau		
• Sangat spesifik terasi udang	9	
• Kurang spesifik terasi udang	7	
• Tidak spesifik terasi udang	5	
Rasa		
• Sangat spesifik terasi udang	9	
• Spesifik terasi udang	7	
• Tidak spesifik terasi udang	5	
Tekstur		
• Padat kompak	9	
• Padat, kurang kompak	7	
• Tidak padat, kering, mudah hancur	5	

Lampiran 2. Data mentah Uji Sensoris Terasi Udang (Pengolahan dengan menggunakan Alat Penggiling)

Panelis	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
1	7	9	7	9
2	7	7	7	7
3	7	5	9	7
4	9	7	5	9
5	7	7	7	7
6	7	9	7	5
7	7	5	7	5
8	9	7	7	5
9	7	5	5	5
10	7	7	7	7

Lampiran 3. Data mentah Uji sensoris Terasi Udang (Pengolahan den menggunakan alat tumbuk)

Panelis	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
1	7	7	7	7
2	7	9	9	5
3	7	7	9	5
4	7	7	7	7
5	7	5	5	5
6	7	9	9	9
7	7	5	5	9
8	9	7	7	7
9	9	7	7	5
10	9	9	7	7

Lampiran 4. Dokumentasi Bahan



Lampiran 5. Dokumentasi Alat



Lampiran 6. Dokumentasi Pengolahan Terasi Udang



