

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS IKAN SALAI YANG
BERBEDA TERHADAP UMUR SIMPAN DAN TINGKAT
KESUKAAN KONSUMEN SAMBAL IKAN SALAI**

**WAHIDA
21542470002**



**UNIVERSITAS
SUMATERA SELATAN**

**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2025**

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS IKAN SALAI YANG
BERBEDA TERHADAP UMUR SIMPAN DAN TINGKAT
KESUKAAN KONSUMEN SAMBAL IKAN SALAI**

**WAHIDA
21542470002**

Skripsi
Sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar
Sarjana Perikanan
Pada Program Studi Ilmu Perikanan

**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Salai Yang Berbeda Terhadap Umur Simpan dan Tingkat Kesukaan Konsumen Sambal Ikan Salai
Nama Mahasiswa : Wahida
NIM : 21542470002
Program Studi : Ilmu Perikanan
Nama Pembimbing I/NIDN : Guttifera,S.Pi., M.Si/0228049201
Nama Pembimbing II/NIDN : Rani Ria Rizki,S.Pi., M.Si/0215069501

Disetujui oleh,

Pembimbing I

Guttifera,S.Pi., M.Si
NIDN. 0228049201

Pembimbing II

Rani Ria Rizki,S.Pi., M.Si
NIDN. 0215069501

Diketahui oleh,

Ketua Program Studi Ilmu Perikanan

Donny Prariska, S. Pi., M. Si
NIDN. 0211049002

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Elmeizy Arafah, M.S.
NIDN. 0211049002

Tanggal Ujian: 10 juli 2025

Tanggal Lulus: 11 juli 2025

ABSTRAK

Sambal instan merupakan salah satu produk makanan siap saji yang memiliki permintaan tinggi di pasaran karena kepraktisannya. Inovasi terhadap produk ini dilakukan dengan menambahkan ikan salai sebagai bahan campuran, khususnya dari jenis ikan air tawar yang melimpah di Sumatera Selatan seperti lele dan patin. Namun demikian, penggunaan jenis ikan salai yang berbeda berpotensi mempengaruhi kualitas sambal, baik dari aspek mikrobiologis maupun sensoris. Masalah utama dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan jenis ikan salai yang berbeda terhadap umur simpan dan tingkat kesukaan konsumen terhadap sambal instan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi perbedaan kualitas sambal instan yang dibuat menggunakan dua jenis ikan salai, yaitu ikan lele dan ikan patin, melalui pengujian pH, jumlah mikroba (total plate count), dan uji organoleptik berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian dilaksanakan menggunakan metode eksperimen dengan rancangan acak lengkap faktorial 2x3 yang melibatkan dua faktor utama, yaitu jenis ikan dan lama penyimpanan. Setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis varians (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jika terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis ikan salai memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas sambal instan. Nilai pH sambal berkisar antara 5,33 hingga 6,00, menunjukkan kestabilan keasaman selama penyimpanan. Sementara itu, nilai total mikroba sambal meningkat seiring waktu penyimpanan, namun tetap berada dalam batas aman hingga hari ke-7. Pada hari ke-14, terjadi lonjakan jumlah mikroba yang signifikan, terutama pada semua perlakuan, sehingga hari ke-7 menjadi batas optimal penyimpanan. Berdasarkan uji organoleptik, sambal yang menggunakan ikan lele mendapatkan skor lebih tinggi dibandingkan dengan ikan patin pada semua aspek, menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai produk berbahan dasar ikan lele salai. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa ikan lele salai lebih unggul dibandingkan ikan patin salai dalam pembuatan sambal instan. Selain disukai dari aspek sensoris, produk dengan ikan lele juga menunjukkan kestabilan mikrobiologis dan kimia yang lebih baik, sehingga direkomendasikan untuk digunakan sebagai bahan utama dalam pengembangan sambal instan. Temuan ini memberikan kontribusi dalam upaya diversifikasi produk olahan perikanan yang inovatif serta mendorong pemanfaatan hasil perikanan lokal secara maksimal.

Kata kunci : Ikan Salai, pH, Organoleptik, Sambal, Total Plate Count

ABSTRACT

Instant chili sauce is one of the ready-to-eat food products that has high demand in the market because of its practicality. Innovation of this product is done by adding smoked fish as a mixed ingredient, especially from the type of freshwater fish that are abundant in South Sumatra such as catfish and patin. However, the use of different types of smoked fish has the potential to affect the quality of chili sauce, both from the microbiological and sensory aspects. The main problem in this study is to determine how the use of different types of smoked fish affects the shelf life and consumer preference for instant chili sauce. This study aims to evaluate the differences in the quality of instant chili sauce made using two types of smoked fish, namely catfish and patin fish, through pH testing, the number of microbes (total plate count), and organoleptic tests based on color, aroma, texture, and taste. The study was conducted using an experimental method with a 2x3 factorial completely randomized design involving two main factors, namely the type of fish and storage time. Each treatment was repeated three times. The data obtained were analyzed using analysis of variance (ANOVA) and continued with a significant difference test if there was a significant difference. The results showed that the type of smoked fish had a significant effect on the quality of instant chili sauce. The pH value of the chili sauce ranged from 5.33 to 6.00, indicating stable acidity during storage. Meanwhile, the total microbial value of the chili sauce increased with storage time, but remained within safe limits until the 7th day. On the 14th day, there was a significant spike in the number of microbes, especially in all treatments, so that the 7th day became the optimal storage limit. Based on the organoleptic test, the chili sauce using catfish scored higher than that of patin fish in all aspects, indicating that consumers prefer products made from smoked catfish. The conclusion of this study is that smoked catfish is superior to smoked patin fish in making instant chili sauce. In addition to being preferred from a sensory aspect, products with catfish also show better microbiological and chemical stability, so they are recommended for use as the main ingredient in the development of instant chili sauce. These findings contribute to efforts to diversify innovative processed fishery products and encourage maximum utilization of local fishery products.

Keywords: *Smoked Fish, Ph, Organoleptic, Sambal, Total Plate Count*