

# KAJIAN MUTU FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TERASI PRODUKSI UMKM DI PULAU LOMBOK

[STUDY OF PHYSICAL CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF SHRIMP PASTE  
MSME PRODUCTION IN LOMBOK ISLAND]

Lale Rahmawati Ulfa<sup>1)</sup>, Baiq Rien Handayani<sup>2)</sup>, Moegiratul Amaro<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindutsri Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindutsri Universitas Mataram

\*email: [baigrienhs@unram.ac.id](mailto:baigrienhs@unram.ac.id)

## ABSTRAK

Terasi merupakan suatu jenis bahan penyedap makanan yang berbentuk padat, memiliki bau khas dan merupakan hasil fermentasi udang dengan garam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu terasi produksi UMKM di pulau Lombok. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di laboratorium dan dirancang menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor, yaitu UMKM yang memproduksi terasi (UMKM Putri Nyale, UD. Satria, UD. Pesisir Samudra, UD. Lakara Salwa, UD. Putri Pesisir Mandiri dan UMKM Sasak Maiq). Data hasil pengamatan uji fisik dan kimia dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software Co-Stat*. Data yang berbeda nyata diuji lanjut dengan BNJ. Berdasarkan hasil penelitian Terasi yang dihasilkan UMKM pengolahan terasi di Pulau Lombok berbeda nyata pada parameter fisik, kimia dan mikrobiologi. Parameter tekstur tertinggi dihasilkan oleh UMKM Sasak Maiq yaitu 39631,98 kg/cm<sup>2</sup>. Sedangkan parameter warna tertinggi dihasilkan oleh UD. Putri Pesisir Mandiri yaitu 76,79 (*Yellow Red*). Selanjutnya untuk parameter pH tertinggi dihasilkan oleh UD. Pesisir Samudra yaitu 7,57. sedangkan untuk parameter kadar air tertinggi diperoleh oleh UMKM putri nyale yaitu 37,55%. UMKM Sasak Maiq dan UMKM Putri Nyale menghasilkan terasi dengan pertumbuhan total mikroba tertinggi sebesar  $2,4 \times 10^9$  CFU/g, dibandingkan dengan produsen lainnya. Namun, hasil tertinggi untuk total BAL dan total kapang dihasilkan oleh UD. Putri Pesisir Mandiri yaitu sebesar  $3,8 \times 10^9$  CFU/g untuk total BAL dan  $1,0 \times 10^5$  CFU/g untuk total kapang.

**Kata Kunci :** Terasi, Fisik, Kimia, Mikrobiologi, Mutu

## ABSTRACT

*Shrimp paste is a solid type of food flavoring material that has a distinctive odor and as the result of fermenting shrimp with salt. This study aims to determine the quality of shrimp paste production of MSMEs on the island of Lombok. The method used in this study was an experimental carried out in a laboratory and designed using a Randomized Block Design with one factor, namely the MSMEs that produce shrimp paste (MSME Putri Nyale, UD. Satria, UD. Pesisir Samudra, UD. Lakara Salwa UD. Putri Pesisir Mandiri and MSME Sasak Maiq). Observational data tests were analyzed by analysis of variance (ANOVA) at a significance level of 5% using Co-Stat software. Significantly different data were further tested with BNJ. The results showed that the shrimp paste produced MSMEs processing shrimp paste in Lombok is significantly different in physical, chemical and microbiological parameters. The highest texture was produced MSME Sasak Maiq, which was 39631.98 kg/cm<sup>2</sup>, while the highest color was produced UD. Putri Pesisir Mandiri, which was 76.79 (Yellow Red). Then, the highest pH was produced UD. Pesisir Samudra which was 7.57, while the highest water content was produced MSME Putri Nyale, which was 37.55%. MSME Sasak Maiq and MSME Putri Nyale produced shrimp paste with the highest total of microbial growth which was  $2.4 \times 10^9$  CFU/g. But, the highest yield of total LAB and total mold was produced UD. Putri Pesisir Mandiri, which was  $3.8 \times 10^9$  CFU/g of total LAB and  $1.0 \times 10^5$  CFU/g of total mold.*

**Keywords :** Shrimp Paste, Physical, Chemistry, Microbial, Quality