

PENGARUH KONSENTRASI ASAM JAWA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SAMBAL MASIN KHAS SUMBAWA

(THE EFFECT OF JAVA TAMARIND CONCENTRATION AND FERMENTATION TIME ON THE CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF MASIN AS THE SUMBAWA SPECIAL SAUCE)

Arzahrawani Katira Putri¹⁾, Ahmad Alamsyah²⁾, Nazaruddin²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, NTB
²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, NTB
*email : arraarzahra@gmail.com

ABSTRACT

Rebon or small shrimp is one of the fishery products that is easily obtained and has a high protein content so it can be processed like masin. Masin is one of the processed products of fermented rebon shrimp with the addition of salt, java tamarind, sugar and chili in the form of a chili sauce originating from Sumbawa, West Nusa Tenggara. The aimed of this research was to determine the effect of java tamarind concentration and fermentation time on the chemical and organoleptic quality of masin as the Sumbawa sauce. The experiment was conducted using a completely randomized design with two factors: java tamarind concentration (4% and 5%) and fermentation time (3 days, 5 days, 7 days and 9 days) with three replication. Chemical parameters include pH value, water content and protein content. Microbiological parameters include total lactic acid bacteria. Organoleptic parameters include color, aroma and taste. The observed data were analyzed by analysis of variability (ANOVA) at the 5% level using Co-Stat software and further tested with turkey Honestly Significant Differences (HSD) Test. The result showed that the interaction between java tamarind concentration and fermentation time had a significantly different effect of pH value and organoleptic color (scoring and hedonic), aroma (scoring and hedonic) and flavor (scoring). The treatment of tamarind concentration had a significantly different effect of pH value and total lactic acid bacteria. The treatment of fermentation time had a significantly different effect of pH value, water content, protein content and total lactic acid bacteria. Masin rebon shrimp sauce with addition java tamarind concentration 5% and fermentation time 7 days gave the best treatment with pH value 5,53; water content 53,51%; protein content 11,60%; total lactic acid bacteria 8,41 log CFU/gram and organoleptic acceptance that was reddish-brown color value and a distinctivly aroma and taste Masin that the panelists liked the most.

Keywords : java tamarind, fermentation time, masin, rebon shrimp

ABSTRAK

Rebon atau udang kecil merupakan salah satu hasil perikanan yang mudah didapatkan dan memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga dapat diolah menjadi masin. Masin merupakan salah satu produk olahan fermentasi udang rebon dengan penambahan garam, asam jawa, gula dan cabai yang berbentuk sambal dari Sumbawa, Nusa Tenggara Barat. Penelitian ini bertujuan untuk pengaruh konsentrasi asam jawa dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik sambal masin khas Sumbawa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dan dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu konsentrasi asam jawa (4% dan 5%) dan lama fermentasi (3 hari, 5 hari, 7 hari dan 9 hari) dengan tiga kali ulangan. Parameter kimia meliputi nilai pH, kadar air dan kadar protein. Parameter mikrobiologi meliputi total bakteri asam laktat. Parameter organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf 5% dengan menggunakan *software Co-Stat* dan diuji lanjut dengan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi asam jawa memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai pH dan total bakteri asam laktat serta organoleptik warna (skoring dan hedonik), aroma (skoring dan hedonik) dan rasa (skoring). Perlakuan lama fermentasi memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein dan total bakteri asam laktat serta organoleptik warna (skoring dan hedonik), aroma (skoring dan hedonik) dan rasa (skoring). Pembuatan sambal masin dengan penambahan konsentrasi asam jawa 5% dengan lama fermentasi 7 hari memberikan hasil yang terbaik pada sambal masin berdasarkan nilai pH 5,53; kadar air 53,51%; protein 11,60%; total bakteri asam laktat 8,41 log CFU/gram serta penerimaan organoleptik berwarna coklat kemerahan, aroma dan rasa khas masin yang paling disukai panelis.

Kata Kunci : asam jawa, lama fermentasi, masin, udang rebon