



KARAKTERISTIK TERASI UDANG REBON (*Acetes sp.*) DARI BEBERAPA DAERAH DI INDONESIA

FADHILA JASMINE SAVITRI



DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dari Beberapa Daerah di Indonesia” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Fadhila Jasmine Savitri
C3401211076



- 

ABSTRAK

FADHILA JASMINE SAVITRI. Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dari Beberapa Daerah di Indonesia. Dibimbing oleh DESNIAR dan IRIANI SETYANINGSIH.

Terasi merupakan produk fermentasi tradisional berbahan dasar udang rebon yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik kenampakan fisik, mikrobiologis dan kimiawi terasi udang rebon yang berasal dari beberapa daerah di Indonesia. Sebanyak enam sampel terasi yang berasal dari Sumatera Utara (SU1 dan SU2), Jawa Timur (JT1 dan JT2), dan Jawa Barat (JB1 dan JB2) yang diperoleh dari *e-commerce* dipreparasi dan dilakukan karakterisasi kenampakan fisik (warna, kecerahan, tekstur dan aroma), karakterisasi mikrobiologis (total bakteri halofilik, total bakteri asam laktat dan total mikroba) dan karakterisasi kimiawi (kadar garam, air, protein, total asam tertitrasi dan nilai pH). Keenam sampel terasi memiliki warna gelap kemerahan atau kekuningan, tekstur padat dan aroma khas. Karakteristik kimiawi keenam sampel terasi memiliki kadar garam (9,20% – 19,26%), kadar air (16,80% – 34,50%), kadar protein (22,20% – 37,5%), kadar total asam tertitrasi (TAT) (0,60% – 1,65%) dan nilai pH (6,56 – 7,05). Karakteristik mikrobiologis keenam sampel terasi yaitu total bakteri halofilik ($4,7 \times 10^3$ - $1,2 \times 10^5$ CFU/g), total bakteri asam laktat (BAL) ($4,2 \times 10^3$ – $3,3 \times 10^4$ CFU/g) dan total mikroba ($2,9 \times 10^3$ – $7,0 \times 10^4$ CFU/g). Keenam sampel terasi memiliki karakteristik yang berbeda dengan diduga ada pengaruh oleh bahan tambahan, konsentrasi garam dan metode fermentasi.

Kata kunci: bakteri halofilik, bakteri asam laktat, kimiawi, mikrobiologis, terasi

ABSTRACT

FADHILA JASMINE SAVITRI. Characterization of Shrimp Paste (*Acetes* sp.) from Several Regions in Indonesia. Supervised by DESNIAR and IRIANI SETYANINGSIH.

Terasi is a traditional fermented product made from *rebon* shrimp widely consumed in Indonesia. This study aimed to characterize the physical, microbiological, and chemical properties of six terasi samples sourced from North Sumatra (SU1, SU2), East Java (JT1, JT2), and West Java (JB1, JB2) via *e-commerce*. The physical analysis included color, brightness, texture, and aroma. The microbiological characterization involved the analysis of total halophilic bacteria, lactic acid bacteria (LAB), and total microbial count. The chemical parameters included salt content, moisture, protein, total titratable acidity (TTA), and pH. All samples exhibited a dark, reddish to yellowish color, a compact texture, and a distinctive aroma reminiscent of shrimp paste. The chemical characteristics of the six sample showed salt contents of (9.20% – 19.26%), moisture (16.80% –



34.50%), protein (22.20% – 37.50%), TTA (0.60% – 1.65%), and pH values of (6.56 – 7.05). Microbiological characteristics of six sample values ranged from (4.7×10^3 - 1.2×10^5) CFU/g for halophilic bacteria, (4.2×10^3 - 3.3×10^4) CFU/g for LAB, and (2.9×10^3 - 7.0×10^4) CFU/g for total microbes. The six shrimp paste samples had different characteristics, which were suspected to be influenced by additional ingredients, salt concentration, and fermentation method.

Keywords: chemical, halophilic bacteria, lactic acid bacteria, microbiological, shrimp paste

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025¹
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



KARAKTERISTIK TERASI UDANG REBON (*Acetes sp.*) DARI BEBERAPA DAERAH DI INDONESIA

FADHILA JASMINE SAVITRI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Perairan

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Prof. Dr. Eng. Uju, S.Pi., M.Si
- 2 Prof. Dr. Asadatun Abdullah, S.Pi., M.S.M., M.Si.

Judul Skripsi : Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) dari Beberapa Daerah di Indonesia

Nama : Fadhila Jasmine Savitri
NIM : C3401211076

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Desniar, S.Pi., M.Si

Pembimbing 2:
Prof. Dr. Ir. Iriani Setyaningsih, M.S.



Diketahui oleh

Ketua Departemen:
Roni Nugaraha S.Si., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198304212009121003





@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul “Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dari Beberapa Daerah di Indonesia”. Penelitian dilaksanakan pada Maret 2025 hingga Juni 2025. Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini, antara lain kepada:

1. Dr. Desniar, S.Pi., M.Si dan Prof. Dr. Ir. Iriani Setyaningsih, M.S. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, dan persetujuan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Eng. Uju, S.Pi., M.Si selaku dosen penguji pada ujian sidang skripsi dan Prof. Dr. Asadatun Abdullah, S.Pi., M.S.M., M.Si selaku dosen GKM.
3. Dr. Roni Nugraha, S.Si, M.Sc selaku Ketua Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
4. Dr. Eng. Safrina Dyah Hardiningtyas, S.Pi., M.Si selaku Ketua Komisi Pendidikan, Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor atas segala bimbingan dan pengarahan yang telah diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi.
5. Keluarga penulis Ir. Burhanuddina, M.Si dan Drs. Ida Nurmayanti, M.Si selaku orang tua, Ficky dan Rully selaku kakak penulis yang selalu memberikan doa, motivasi, dan dukungan moral maupun material.
6. Sahabat penulis Nadia, Nurjanah, Novia, Safira, Alisha, Aminah, Hanifah, dan seluruh keluarga besar Teknologi Hasil Perairan 58 yang telah memberikan support dan bantuan dalam penelitian.
7. Bu Emma Masuroh selaku laboran yang telah sangat membantu dalam berjalannya penelitian.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Fadhila Jasmine Savitri



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Bahan dan Alat	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Prosuder Analisis	4
2.5 Analisis Data	8
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Kenampakan Fisik Terasi	10
3.2 Karakteristik Kimiawi Terasi	13
3.3 Karakteristik Mikrobiologis Terasi	16
3.4 Kadar Total Asam Titrasi dan nilai pH	18
IV SIMPULAN DAN SARAN	21
4.1 Simpulan	21
4.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	29



DAFTAR TABEL

1	Karakteristik kenampakan fisik terasi	11
2	Karakteristik mikrobiologis terasi udang	16

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penelitian	4
2	Sampel terasi yang digunakan dalam penelitian	11
3	Kadar garam pada terasi udang rebon	13
4	Kadar air pada terasi udang rebon	14
5	Kadar protein pada terasi udang rebon	15
6	(a) Kadar TAT dan (b) Nilai pH pada terasi udang rebon	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Dokumentasi penelitian	27
2	Persyaratan mutu dan keamanan pangan terasi udang (SNI 2716:2016)	28