



# UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

## FAKULTAS PERIKANAN

Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 401/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2014. Prodi Budidaya Perikanan  
Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 112/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015. Prodi Ilmu Perikanan  
Jl. Jend. A. Yani Lrg. Gotong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. 0711510043 Fax. 0711-514782 Email : [perikananpgri@gmail.com](mailto:perikananpgri@gmail.com)

**KEPUTUSAN**  
**DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**  
**NOMOR: 10/21E.44/FAK. PERIK /UNIV. PGRI/2019**

**TENTANG**  
**PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI DAN**  
**PENGESAHAN MAHASISWA TERBIMBING TAHUN AKADEMIK 2018/2019**

*Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa*  
**Dekan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang**

- Menimbang** : a. bahwa untuk kelancaran tugas Pembimbing Skripsi Program Strata I bagi mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, perlu ada pengangkatan pembimbing skripsi Program Strata I;  
b. bahwa sehubungan butir a diatas dipandang perlu diterbitkan keputusan Dekan Fakultas Perikanan sebagai landasan hukum.
- Mengingat** : 1. Undang-undang No. 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional;  
2. Undang-undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;  
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 4 Tahun 2014, tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;  
4. Peraturan Presiden No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.  
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 Tahun 2012 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi;  
6. Permenristedikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- Memperhatikan** : 1. Pedoman Akademik Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang;  
2. Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

### MEMUTUSKAN

- Menetapkan Pertama** :  
: Menunjuk dan menugaskan Saudara:
1. **Nama** : Dr. Helmi Haris, MS  
**NIDN** : 0023036605  
**Jabatan Akademik** : Lektor  
**Sebagai Pembimbing Utama**
  2. **Nama** : Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si  
**NIDN** : 0212058201  
**Jabatan Akademik** : Asisten Ahli  
**Sebagai Pembimbing Pendamping**
- Untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:  
**Nama** : Anjasmara  
**NIM** : 2015512018  
**Program Studi** : Ilmu Perikanan  
**Judul** : **Peningkatan Mutu Terasi Jembret Melalui Perbaikan Kemasan**
- Kedua** : Keputusan ini mulai berlaku selama 6 (enam) bulan sejak tanggal ditetapkan

Ditetapkan di : Palembang  
Pada Tanggal : 14 Mei 2019  
Dekan,



*[Signature]*  
Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

- Tembusan Yth:
1. Rektor Universitas PGRI Palembang (sebagai Laporan)
  2. Ketua Program Studi
  3. Dosen Pembimbing
  4. Mahasiswa bersangkutan

**PENINGKATAN MUTU TERASI JEMBRET MELALUI  
PERBAIKAN KEMASAN**

Oleh

**ANJASMARA**

**2015.512.018**



**FAKULTAS PERIKANAN**

**UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

**PALEMBANG**

**2020**



**PENINGKATAN MUTU TERASI JEMBRET MELALUI  
PERBAIKAN KEMASAN**

**Oleh :**

**ANJASMARA**

**2010 512 018**

**Skripsi**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Perikanan (S.Pi) pada  
Program Studi Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan  
Universitas PGRI Palembang**

**FAKULTAS PERIKANAN  
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG  
PALEMBANG  
2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENINGKATAN MUTU TERASI JEMBRET MELALUI PERBAIKAN**

**KEMASAN**

**Oleh :**

**ANJASMARA**

**2015512018**

**Program Studi Ilmu Perikanan  
Teknologi Hasil Perikanan (THP)**

**Menyetujui :**

**Pembimbing Utama**



**Dr. Ir Helmi Haris, MS.**

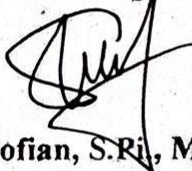
**Pembimbing Pendamping**



**Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si.**

**Mengetahui :**

**Ketua Program Studi**



**Sofian, S.Pi., M.Si**

**Dekan**



**Indah Angraini Yusanti, S.Si., M.Si..**

**FAKULTAS PERIKANAN  
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

**2020**



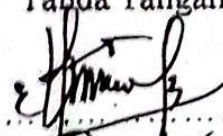


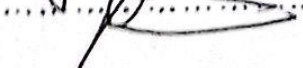
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI

PENINGKATAN MUTU TERASI JEMBRET MELALUI  
PERBAIKAN KEMASAN

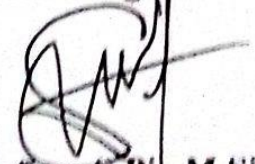
Oleh :  
ANJASMARA  
2015512018

Telah diuji dan lulus pada : Januari 2020  
Hari :  
Tanggal : Januari 2020

Tim Penguji :

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1 Dr. Ir. Helmi Harris, MS	Ketua	
2. Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si	Anggota	
3. Dr. Ir. Hj Tri Widayatsih M.Si	Anggota	
4. Rih Laksmi Utplasari MP	Anggota	

Palembang, Januari 2020  
Fakultas Perikanan Univ. PGRI Palembang  
Ketua Program Studi,

  
Sofian, S.Pi, M.Si



Anjasmara. NIM : 2015512018. Peningkatan Mutu Terasi Jembret Melalui Perbaikan Kemasan. Dibawah Bimbingan Pembimbing Utama Dr. Ir Helmi Haris., M.S dan Pembimbing Pendamping Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si.

---

## ABSTRAK

Desa Sungsang merupakan salah satu desa di kecamatan Banyuasin II yang merupakan daerah pesisir dengan penduduk sebagai nelayan tangkap. Hasil olahan laut yang biasa dihasilkan salah satunya yang menjadi olahan khas desa Sungsang adalah Terasi. Jenis terasi yang telah diproduksi di desa Sungsang, salah satunya yaitu terasi jembret. Kemasan adalah salah satu kunci dalam menjaga kualitas produk, kottler dan ainstrong. Desa Sungsang memiliki industri olahan terasi cukup tinggi, tetapi pengemasan yang dilakukan masih menggunakan pengemasan yang tradisional dengan komposisi yang kurang informatif sehingga membuat terasi jenis jembret kurang menarik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari teknik pembuatan terasi, mendapatkan kemasan terasi yang lebih menarik, agar daya tarik konsumen lebih tinggi terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei – Juni 2019 bertempat di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (WSTPHP) Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, UPTD Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan KM 6,5 Palembang. Penelitian ini menggunakan pola Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan pengemasan terasi menggunakan berbagai jenis kemasan yang berbeda-beda. Pengemasan terasi yang disukai oleh Panelis adalah (P3) perlakuan kemasan *aluminium foil standing pouch* berlabel dengan nilai warna 4,80 (Sangat suka), penampilan 4,80 (Sangat suka), aroma 4,52 (Sangat suka). Parameter parameter yang diuji sudah sesuai dengan Standar SNI dengan Nilai kadar air 44,21 %, abu 1,14 %, protein 17,75%, karbohidrat 26,30 %.

**Kata Kunci : Kemasan, Mutu, Terasi Jembret.**



**ANJASMARA. NIM : 2015512018. Improving the Quality of Terasi Jembret Through Improved Packaging. Under the guidance: Dr. Ir Helmi Haris., M.S as Supervisor and Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si. Co Supervisor**

---

## **ABSTRACT**

Sungsang Village is one of the villages in Banyuasin II District which is a coastal area with residents as catch fishermen. One of the processed seafood produced by one of which is a typical processed village of Sungsang is Terasi. one type of shrimp paste that has been produced in the village of Sungsang, one of which is terasi terasi. Packaging is one of the keys in maintaining product quality, kottler and armstrong. Sungsang village has a fairly high processing industry of shrimp paste processing, but the packaging is still done using traditional packaging with a composition that is less informative so that it makes the type of shrimp paste less attractive. The purpose of this research is to learn the technique of making shrimp paste, getting more attractive shrimp paste packaging, so that consumers are more interested in the products produced. This research was conducted in May - June 2019 at the Fisheries Product Processing Technology Workshop (WSTPHP) Faculty of Fisheries, PGRI University of Palembang, UPTD Quality Assurance Laboratory and KM 6.5 Testing in Palembang. This study uses a completely randomized design (CRD) with shrimp paste packaging using various types of packaging. The shrimp paste packaging favored by the Panelists was (P3) the treatment of aluminum stand packaging bags with a color label of 4.80 (Very like), appearance of 4.80 (Very similar), aroma of 4.52 (Very similar). The parameters tested were in accordance with SNI Standards with 44.21% moisture content, 1.14 ash,% 17.75% protein, 26.30% carbohydrate.

**Keywords:** Packaging, Quality, Capture Fishermen, Terasi Jembret.



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
SURAT PERNYATAAN .....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
MOTTO .....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT .....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
1.5. Hipotesis.....	3



<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Udang Rebon .....	4
2.2. Deskripsi dan Klasifikasi Kemasan .....	7
2.3. Label.....	20
2.4. Terasi Jembret.....	25
<b>BAB III. METODOLOGI.....</b>	<b>27</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	27
3.2. Bahan dan Alat.....	27
3.3. Metodologi Penelitian .....	28
3.4. Prosedur Kerja .....	31
3.5. Parameter Pengamatan .....	33
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
4.1. Warna .....	42
4.2. Aroma.....	44
4.3. Penampakan.....	46
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>