

ANALISIS KUALITAS SALA TERI

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelara Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**ANNISA EKA FITRI
1206487/ 2012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS SALA TERI

Nama : Annisa Eka Fitri
NIM : 1206487/2012
Program studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

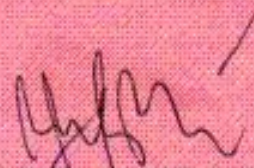
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Pembimbing II,



Rahmi Holimesli, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

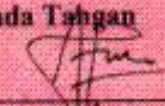
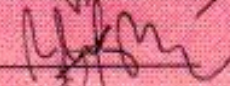


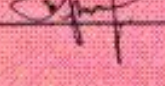
HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : ANALISIS KUALITAS SALA TERI
Nama : Annisa Eka Fitri
NIM : 1206487/2012
Program studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si	1. 
2. Sekertaris : Rahmi Holinesti, STP, M.Si	2. 
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	3. 
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd	4. 
5. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	5. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Annisa Eka Fitri
BP/NIM : 2012/1206487
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul *Analisis Kualitas Sala Teri*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun dimasyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

ANNISA EKA FITRI
NIM 1206487

ABSTRAK

Annisa Eka Fitri.2017. “Analisis Kualitas *Sala Teri*”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr dan 80 gr terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *sala teri*. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan metode rancangan acak lengkap. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus di *workshop* Tata Boga Jurusan IKK, FPP, UNP. Variabel X adalah teri dan variabel Y adalah kualitas *sala teri*. Sumber data didapat langsung dari 30 orang panelis dengan cara mengisi format uji organoleptik. Analisis data dilakukan dengan Analisis Varian (ANOVA) jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah penggunaan teri yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas warna luar, warna dalam, aroma teri, dan rasa gurih. Sedangkan untuk kualitas bentuk bulat, bentuk seragam, aroma harum, tekstur luar dan tekstur dalam tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan. Skor pencapaian tertinggi secara keseluruhannya itu kualitas bentuk (bulat) 3,19 (X3), kualitas bentuk (seragam) 2,98 (X3), kualitas warna luar (kuningkeemasan) 3,08 (X1), kualitas warna dalam (kuning) 3,17 (X1), kualitas aroma (teri) 3,44 (X4), kualitas aroma (harum) 3,07 (X4), kualitas tekstur luar (renyah) 2,98 (X3), kualitas tekstur dalam (berongga) 2,78 (X3), dan kualitas rasa (gurih) 3,22 (X4). Hasil kualitas *sala teri* yang terbaik adalah penggunaan teri sebanyak 60gr (X3).

Kata kunci: *Sala, Teri, Kualitas*

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis mengucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Analisi Kualitas *Sala Teri***. Dalam proses penyusunan skripsi, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tidak terhingga kepada:

1. Dr. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Dr. Elida, M.Pd, selaku dosen penasehat akademik.
4. Dr. Ir. Anni Faridah M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dra. Wirnelis Syarif, Dra. Sofnitati, M.Pd, Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen calon penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
7. Seluruh staf pengajar dan teknisi yang telah membantu penulis.
8. Papa, mama, adek-adek dan keluarga tercinta yang selalu memberikan do'a, dukungan, dan bantuan baik material maupun moril.

9. Rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu dalam proses penelitian dan memberikan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, dan nasehat serta ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaa tbagi penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PEGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KERANGKA TEORI	8
A. <i>Sala Lauak</i>	8
B. Teri.....	9
C. Resep <i>Sala Lauak</i>	10
D. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Sala Teri</i>	11
E. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Sala Teri</i>	18
F. Kualitas <i>Sala Teri</i>	23
G. Kerangka Konseptual.....	27
H. Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29

C. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	29
D. Jenis dan Sumber Data.....	30
E. Prosedur Penelitian	31
F. Rancangan Penelitian.....	38
G. Kontrol Validitas.....	40
H. Teknik Pengumpulan Data.....	40
I. Instrumen Penelitian	40
J. Teknik Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Teri dalam 100 gr.....	10
2. Resep Standar <i>Sala Lauak</i>	10
3. Komposisi Gizi Tepung Beras dalam 100 gr.....	12
4. Komposisi Gizi Ikan Asin dalam 100 gr.....	13
5. Resep <i>Sala Teri</i>	35
6. Rancangan Penelitian.....	38
7. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	41
8. Analisis Anava.....	42
9. Hasil Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat <i>Sala Teri</i>	44
10. Hasil Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam <i>Sala Teri</i>	45
11. Hasil Analisis Varian Kualitas Warna Luar <i>Sala Teri</i>	47
12. Hasil Analisis Duncan KualitasWarna Luar <i>Sala Teri</i>	47
13. Hasil Analisis Varian Kualitas Warna Dalam <i>Sala Teri</i>	49
14. Hasil Analisis Duncan Kualitas Warna Dalam <i>Sala Teri</i>	49
15. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma Teri <i>Sala Teri</i>	51
16. Hasil Analisis Duncan Kualitas Aroma Teri <i>Sala Teri</i>	51
17. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma Harum <i>Sala Teri</i>	52
18. Hasil Analisis Varian Kualitas Tekstur Luar <i>Sala Teri</i>	54
19. Hasil Analisis Varian Kualitas Tekstur Dalam <i>Sala Teri</i>	55
20. Hasil Analisis Varian Kualitas Rasa Gurih <i>Sala Teri</i>	56
21. Hasil Analisis Duncan Kualitas Rasa Gurih <i>Sala Teri</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Sala Lauak</i>	8
2. Kerangka Konseptual <i>Sala Teri</i>	27
3. Diagram Alir Pembuatan <i>Sala Teri</i>	37
4. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Bulat <i>Sala Teri</i>	43
5. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Seragam <i>Sala Teri</i>	45
6. Rata-Rata Skor Kualitas Warna Luar <i>Sala Teri</i>	46
7. Rata-Rata Skor Kualitas Warna Dalam <i>Sala Teri</i>	48
8. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma Teri <i>Sala Teri</i>	50
9. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma Harum <i>Sala Teri</i>	52
10. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Luar <i>Sala Teri</i>	53
11. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Dalam <i>Sala Teri</i>	54
12. Rata-Rata Skor Kualitas Rasa Gurih <i>Sala Teri</i>	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat	71
2. Format Uji Organoleptik	78
3. Dokumentasi Penelitian	82
4. Hasil Pengolahan Data	85
5. Kartu Konsultasi	116

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam dan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan ini merupakan aset yang menjadi daya tarik Sumatera Barat terutama makanan tradisionalnya. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat yang memiliki cita rasa yang khas. Sumatera Barat memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda disetiap daerahnya tergantung lingkungan dan kebiasaan sehari-hari masyarakat setempat.

Pariaman merupakan salah satu daerah pesisir di Sumatera Barat yang kaya dengan hasil lautnya, banyak masyarakat setempat memanfaatkannya dengan cara mengolah menjadi makanan yang bernilai ekonomis, seperti aneka macam *rakik* dan *sala lauak*. *Sala lauak* adalah makanan tradisional Pariaman yang berbahan utama tepung beras dan ikan asin berbentuk bulat bewarna kuning kuning keemasan. Kamsiana dan Inda (2011:1) mengatakan bahwa:

Sala lauak merupakan makanan khas Pariaman Sumatera Barat yang terbuat dari bahan baku tepung beras, ikan, cabe, dan bumbu lainnya dengan cara diadon, dimasak dengan api kecil sampai kalis. Adonan dibentuk menjadi bulat-bulat kecil dan kemudian digoreng.

Makanan tradisional *sala lauak* ini merupakan makanan yang banyak diminati dan ditemui dipasaran, pernyataan ini berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan pada Mei 2016. Namun dari sekian banyak masyarakat yang mengolah *sala lauak*, belum ada dari mereka yang memvariasikannya dengan bahan baku lain. Masyarakat pada umumnya masih menggunakan ikan asin sebagai bahan baku utama.

Ikan asin adalah bahan makanan sumber protein hewani yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam (Jufry Zelyn, 2015: 1). Ikan asin adalah hasil olahan ikan yang merupakan potensi lokal Sumatera Barat terutama daerah pesisir yaitu Pariaman. Ikan asin memiliki rasa enak dan khas, rasa ini yang membuat makanan seperti *sala lauak* banyak diminati dan dikonsumsi. Namun dibalik rasa enak, ternyata ikan asin memiliki dampak negatif jika terlalu sering dikonsumsi. Ikan asin mengandung banyak garam, namun kebutuhan manusia akan garam menurut WHO cukup sebanyak 5 gram setiap hari. Data dari *America Journal of clinical Nutrition* menunjukkan bahwa tingginya konsumsi garam harian dapat meningkatkan resiko terkena kanker sebanyak 15% dan masalah pada jantung 20 %, data ini didapat dari penelitian yang dilakukan pada 80.000 wanita dan pria (Rusidin, 2014: 2). Pernyataan diatas menunjukkan bahwa mengkonsumsi ikan asin baiknya dikonsumsi sesuai batas normal terutama untuk masyarakat yang suka mengkonsumsi *sala lauak* yang sampai saat ini pada umumnya berbahan baku ikan asin.

Ikan asin juga memiliki harga yang tinggi, tingginya harga bahan baku dari *sala lauak* membuat pedagang harus ikut mengurangi penggunaan ikan asin yang mengakibatkan *sala lauak* mengalami penurunan citra rasa dan mutu. Pernyataan ini terbukti dari obeservasi dan wawancara langsung yang penulis lakukan dengan Uni Juni salah seorang pedagang di pasar Ulakan Pariaman pada Mei 2016. Beliau mengatakan sudah banyak pedagang yang mengurangi jumlah ikan asin dalam pembuatan *sala lauak*, dikarenakan harga ikan asin yang tinggi. Dan juga dari pengalaman penulis membeli ikan asin suaso untuk membuat *sala lauak*, harga ikan asin yaitu Rp 16.000 yang menurut penulis cukup mahal untuk 2 ekor ikan asin berukuran sedang.

Berdasarkan uraian diatas, disimpulkan bahwa ikan asin memiliki harga yang cukup tinggi dan dampak negatif bisa terjadi akibat mengkonsumsi ikan asin terlalu banyak. *Sala lauak* umumnya masih menggunakan ikan asin sebagai protein hewani dan bahan utama, sedangkan masih banyak bahan lain yang bisa dimanfaatkan dengan tujuan memvariasikan sehingga berkemungkinan bertambahnya peminat *sala lauak* dan bertambah juga peluang usaha pedagang *sala lauak*.

Bahan sumber protein lain yang bisa dimanfaatkan dan juga merupakan hasil laut daerah pesisir yaitu ikan teri. Ikan teri (*Stolephorus spp.*) adalah ikan yang termasuk kedalam kelompok ikan pelagis kecil, yang diduga merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di perairan Indonesia (Resmiati, 2003 : 1). Ikan teri adalah sekelompok

ikan laut kecil anggota keluarga *Engraulidae* dengan ukuran antara 2 cm hingga 40 cm tergantung spesiesnya (Anonim, 2016: 1). Ikan teri (*Stolephorus spp.*) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya, ikan teri juga memiliki kandungan protein yang tidak kalah penting dari ikan asin. Astawan (2004: 2) mengatakan ikan sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh dan kecerdasan manusia.

Ikan teri menjadi salah satu ikan yang cukup banyak dikonsumsi sebagai lauk pauk. Sejauh ini, minat masyarakat terhadap ikan teri lebih banyak dikarenakan bentuknya yang kecil dan praktis untuk dimasak, harganya yang relatif murah, dan mudah didapatkan dipasaran karena ketersediaannya yang sangat banyak.

Ikan teribiasanya diolah secara sederhana sajian lauk pauk pada menu sehari-hari, seperti ikan teri goreng, sambal ikan teri, dan lain-lain. Oleh karena itu, supaya kehadirannya tidak membosankan perlu adanya variasi seperti mengolah kudapan tradisional Pariaman yang bisa dikembangkan yaitu *sala* teri. Seiring perkembangan zaman, membuat *sala lauk* harus ikut besaing dengan makanan atau jajanan modern. Oleh karena itu mendokumentasikan, mengangkat kembali atau memvariasikan makanan tradisional seperti *sala* teri sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya. Terlebih lagi penggunaan ikan teri lebih efisien dari pada

ikan asin karena semua bagian ikan teri dapat diolah tanpa membuang kulit tulang dan lain-lain. Serta dalam hal ini penulis melihat belum adanya penelitian mengenai *sala* teri dan kualitasnya.

Sehubungan uraian di atas, pada penelitian ini penulis mencoba menggantikan bahan sumber protein *sala laauk* ikan asin menjadi teri. Selain untuk memvariasikan jenis *sala laauk*, juga untuk meningkatkan mutu dimana nilai gizi teri juga bisa diperhitungkan dalam *sala*. Berdasarkan permasalahan ini, penulis tertarik mengangkat judul penelitian dengan judul “**Analisis Kualitas Sala Teri**”. Dalam hal ini kualitas yang akan dilihat yaitu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan mengujicobakan penggunaan teri dalam pengolahan *sala*.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. *Sala* sudah banyak ditemui dipasaran, namun belum ada yang memvariasikan dengan penggunaan teri.
2. *Sala* umumnya masih menggunakan ikan asin sebagai sumber protein.
3. Harga ikan asin sebagai bahan baku *sala* yang tinggi.
4. Penurunan mutu dan cita rasa *sala* dikarenakan banyaknya pedagang yang mengurangi jumlah ikan asin pada pembuatan *sala*.
5. Penelitian tentang penggunaan teri dalam pembuatan *sala* belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka peneliti membatasi penelitian ini pada analisis penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas *sala* teridari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas bentuk *sala* teri?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas warna *sala* teri?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas aroma *sala* teri?
4. Bagaimana pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas tekstur *sala* teri?
5. Bagaimana pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas rasa *sala* teri?
6. Bagaimana pengaruh perbedaan penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas *sala* teri?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas bentuk *sala* teri.
2. Pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas warna *sala* teri.
3. Pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas aroma *sala* teri.
4. Pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas tekstur *sala* teri.
5. Pengaruh penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas rasa *sala* teri.
6. Pengaruh perbedaan penggunaan teri sebanyak 0 gr, 20 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr terhadap kualitas *sala* teri.

F. Manfaat Penelitian

1. Masyarakat, sebagai informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi pengolahan *sala*.
2. Mahasiswa, menambah ilmu pengetahuan mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam mengolah *sala* yang berkualitas dan sebagai penambahan ilmu pengetahuan di bidang pengolahan makanan berbahan baku tepung beras.
3. Peneliti, menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk *sala* dengan penggantian ikan asin dengan teri serta salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.