

**PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN ASIN PEDAS PRODUKSI
UKM PESISIR KABUPATEN ACEH BESAR**

TESIS



**Ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan mendapatkan
Gelara Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan**

**Oleh:
RIFQI AKMAL
NIM. 15138077**

**PROGRAM PASCASARJANA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2017

ABSTRACT

Rifqi Akmal, 2017. *Product Development of Salted and Fermented Fish as Small and Medium Enterprises (SME) Production at Coastal Aceh Besar District.*

The efforts to improve competitiveness and adding value to the salted and fermented fish raw products become an opportunity for businesses people. This study aimed to develop ready to eat product of salted and fermented fish which tested its organoleptic characteristics, known the preferences of consumers, as well as the nutritional content described.

The method used in this research was Research and Development (R&D) model that was related to the procedure of new food product development; starting from the stage of gathering ideas to the product launch as result of development and promotion.

The finding of this research which include; the best organoleptic quality of salted and fermented fish which had characteristics of reddish-brown color, distinctive flavor of salted and fermented fish, a bit wet and oily consistency, had the typical flavor of salted and fermented stockfish, as well as savory taste and a reasonable degree of spiciness. Test results indicated the general preferences of consumers who like the salted and fermented fish with a bit brighter color, soft distinctive flavor, dry consistency, strong salted and fermented stockfish flavor, and strong spiciness of condiment. The most important factors in assessing the quality of salted and fermented fish condiment were consistency factor, level of spiciness, color, taste, and flavor. The nutrients contained in salted and fermented stockfish condiment type 002 included protein, fat, ash, fiber, was lower than type 004 condiment nutrients. Meanwhile the carbohydrate and water contained in type 002 condiment was higher than the condiment of type 004. The salted and fermented fish condiment has high levels of acceptance and good purchasing power by consumer. The conclusions from the results of this research is the development of ready to eat product from salted and fermented fish condiment was worth being implemented because it produced a greater profit as well as having a good market opportunity.

Keywords: *Product Development, Salted and Fermented Fish, Ready to Eat Product, Organoleptic Quality, Consumer Preference.*

ABSTRAK

Rifqi Akmal, 2017. Pengembangan Produk Olahan Ikan Asin Peda Produksi UKM Pesisir Kabupaten Aceh Besar. Tesis Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Upaya untuk menambah dan meningkatkan daya saing produk ikan asin peda mentah merupakan peluang bagi pelaku industri. Tujuan penelitian ini adalah mengembangkan produk sambal ikan asin peda siap saji yang teruji karakteristik organoleptiknya, diketahui preferensi konsumennya, serta dijelaskan kandungan gizinya.

Metode yang digunakan dalam penelitian pengembangan ini adalah *Research and Development (R&D)*, sesuai prosedur pengembangan produk pangan baru yang dimulai dari tahapan pengumpulan ide hingga peluncuran produk hasil pengembangan dan promosi.

Hasil yang diperoleh dari penelitian dan pengembangan ini meliputi sambal ikan asin peda yang terbaik memiliki karakteristik mutu organoleptik berwarna coklat kemerahan, beraroma khas ikan asin peda, dengan konsistensi yang agak basah dan berminyak, memiliki cita rasa khas ikan asin peda, serta kegurihan dan tingkat kepedasan yang wajar. Hasil uji preferensi menunjukkan secara umum konsumen menyukai sambal ikan asin peda dengan warna yang agak cerah, aroma yang lembut, konsistensi yang kering, rasa ikan asin peda yang kuat, dan tingkat kepedasan yang sangat pedas. Faktor terpenting dalam penilaian konsumen terhadap kualitas sambal ikan asin peda adalah faktor konsistensi, tingkat kepedasan sambal, warna, rasa, dan aroma. Kandungan protein, lemak, kadar abu, dan serat tipe 002 lebih sedikit dibandingkan tipe 004, sementara kandungan Karbohidrat dan Air tipe 002 lebih banyak dibanding dengan tipe 004. Produk sambal ikan asin peda siap saji memiliki tingkat penerimaan dan daya beli yang baik oleh konsumen. Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah pengembangan olahan sambal ikan asin siap saji layak dilaksanakan karena menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta memiliki peluang pasar yang baik.

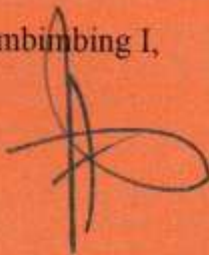
Kata Kunci : Pengembangan Produk, Ikan Asin Peda, Makanan Siap Saji, Mutu Organoleptik, Preferensi Konsumen.

PERSETUJUAN AKHIR TESIS

Mahasiswa : Rifqi Akmal
NIM : 15138077
Program Studi : Magister (S2) PTK

MENYETUJUI

Pembimbing I,



Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D.
NIP. 19640506 198903 1 002

Pembimbing II,



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D.
NIP. 19640619 199203 2 001

PENGESAHAN

Dekan,



Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T.
NIP. 19591204 198503 1 004

Ketua Pascasarjana FT,



Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed.
NIP. 19520822 197710 1 001

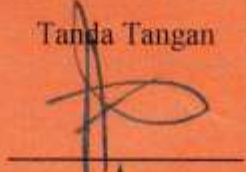


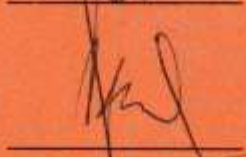

**PERSETUJUAN KOMISI
UJIAN TESIS**

TESIS

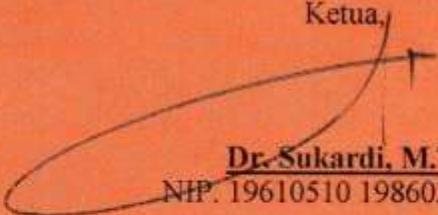
Mahasiswa : Rifqi Akmal
NIM : 1538077

Dipertahankan di depan Dewan Penguji Tesis

Program Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Program Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Tanggal : 10 Februari 2017

No.	Nama	Tanda Tangan
1	<u>Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D.</u> (Ketua)	
2	<u>Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D.</u> (Sekretaris)	
3	<u>Dr. Yuliana, SP., M.Si.</u> (Anggota)	
4	<u>Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si.</u> (Anggota)	
5	<u>Prof. Dr. Jalius Jama, M.Ed.</u> (Anggota)	

Padang, 10 Februari 2017
Program Studi Magister (S2) Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Ketua,


Dr. Sukardi, M.T.
NIP. 19610510 198603 1 003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya, tesis dengan judul “**Pengembangan Produk Olahan Ikan Asin Peda Produksi UKM Pesisir Kabupaten Aceh Besar**” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapat gelar akademik, baik di Universitas Negeri Padang maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian, dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan pada daftar rujukan.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik, berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.



Padang, 10 Februari 2017

Saya yang menyatakan,


Rifqi Akmal

NIM. 15138077

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa memberi rahmat dan karunia kepada makhluk-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tesis ini. Shalawat beriring salam kepada junjungan alam Rasullullah Muhammad SAW. Beserta keluarga dan sahabat beliau sekalian, karena dengan memaknai perjuangannya kita dapat mengecap manisnya islam, ukhuwah, dan ilmu pengetahuan.

Penulisan tesis ini merupakan sebagian persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Pendidikan Teknologi Kejuruan, Program Pascasarjana Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, tesis dengan judul ***“Pengembangan Produk Olahan Ikan Asin Pada Produksi UKM Pesisir Kabuoaten Aceh Besar”*** telah peneliti selesaikan karena bantuan dari banyak pihak, untuk itu peneliti menyampaikan penghormatan dan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Syahril, ST., MSCE, Ph.D. dan Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D. selaku pembimbing I dan Pembimbing II, yang telah bersedia meluangkan waktu, menyumbangkan pikiran, dan tenaga untuk membimbing penulisan dan penyelesaian tesis ini.
2. Ibu Dr. Yuliana, S.P., M.Si, Ibu Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si dan Bapak Prof. Dr. Jalius Jama, M.Ed selaku kontributor yang telah begitu banyak memberikan pengarahan dan masukan positif kepada peneliti dalam menyelesaikan tesis ini.
3. Bapak Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Bapak Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed. Selaku Ketua Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
5. Bapak Dr. Sukardi, M.T. selaku Ketua Program Studi Magister S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
6. Bapak Dr. Djufri, M.Si. selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala.

7. Ibu Dr. Izwani, MA., Ibu Dra. Nurul Faudhiah, M.Pd., Ibu Dra. Suryati Sufiat, M.Pd., Ibu Dra. Indani, M.Si., serta Ibu Yuli Heirina Hamid, S.Pd., M.Si., selaku validator produk pengembangan penelitian ini.
8. Ummi Dra. Jamaliah Hasballah, M.A. dan Ayah Drs. Bahagia yang telah merestui, mendukung, dan tak jemu mendo'akan seluruh perjuangan peneliti dalam menyelesaikan tesis ini. Serta Terimakasih yang tidak terhingga kepada Kakak Ayu 'Ulya, S.Pd.I., S.Si., Adik-adikku Mafazal Muna dan Muhammad Arief Mubarak yang telah senantiasa mendo'akan, menyemangati, dan membantu peneliti dalam menyelesaikan tesis ini.
9. Bapak, Ibu, teman-teman seperjuangan angkatan 2015 PTK PPs FT UNP, Khususnya teman-teman kelas C.
10. Seluruh keluarga besar PTK FT UNP yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih telah selalu memberi dukungan kepada peneliti.

Peneliti menyadari bahwa dalam penulisan tesis ini masih banyak kekurangan dan kelemahan, untuk itu diharapkan kritikan, dan saran dari semua pihak untuk perbaikan selanjutnya. Semoga penulisan tesis ini dapat memberikan manfaat dan dapat memberikan keberkahan ilmu pengetahuan kepada kita semua , serta senantiasa diridhai oleh Allah S.W.T., amin.

Padang, Februari 2017

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACT	i
ABSTRAK	ii
PERSETUJUAN AKHIR TESIS	iii
PERSETUJUAN KOMISI UJIAN TESIS	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Rumusan Masalah	9
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	9
F. Spesifikasi Produk yang Diharapkan	10
G. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	11
H. Definisi Istilah	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teoritis	14
1. Pengembangan Produk	14
2. Model Pengembangan	15
3. Ikan Asin Peda	18
4. Sambal	21
5. Standar Resep	31
6. Usaha Kecil Menengah	34
7. Karakteristik Organoleptik	35
8. Preferensi Konsumen	37

B. Penelitian yang Relevan	37
C. Kerangka Konseptual.....	40
D. Pertanyaan Penelitian.....	43
BAB III METODE PENGEMBANGAN	
A. Model Pengembangan	44
B. Prosedur Pengembangan.....	44
C. Ujicoba Produk	55
D. Subjek Ujicoba	56
E. Jenis Data.....	57
F. Instrumen Pengumpulan Data	57
G. Teknik Analisis Data	63
BAB IV HASIL PENGEMBANGAN DAN PEMBAHASAN	
A. Penyajian Data.....	71
1. Tahap Pengumpulan Ide	71
2. Pengembangan Konsep Produk	72
3. Pengembangan Formula dan Diagram Alir Proses Produksi	73
4. Uji Coba Proses <i>Protocept dan Prototype</i> Sambal Ikan Asin Peda	74
5. Uji Preferensi Konsumen.....	96
6. Perumusan Atribut Produk Sambal Ikan Asin Peda	151
7. Persiapan Produksi Skala Komersil.....	158
8. <i>Product Launching, Market Testing</i> dan Promosi.....	153
B. Pembahasan	157
C. Keterbatasan Penelitian	158
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN	
A. Kesimpulan	160
B. Implikasi	161
C. Saran	162
DAFTAR RUJUKAN.....	163
LAMPIRAN.....	168

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Model Tahapan Pengembangan Produk Baru.....	16
2.2 Resep Sambal Lado Mudo	22
2.3 Resep Sambal Kecap.....	23
2.4 Resep Sambal Bawang.....	24
2.5 Resep Sambal Tomat.....	25
2.6 Resep Sambal Terasi	26
2.7 Resep Sambal Tempoyak.....	27
2.8 Resep Sambal Goreng Ikan Asin	28
2.9 Resep Sambal Bongkot Jeruk Limau	29
2.10 Resep Sambal Ikan Asin Peda.....	30
2.11 Rancangan Resep Sambal Ikan Asin Peda.....	33
2.12 Kosa Kata yang Sesuai dalam Karakteristik Sensori	36
3.1 Desain Percobaan Pengembangan Sambal Ikan Asin Peda	51
3.2 Instrumen Deskripsi Atribut Mutu Sambal Ikan Asin Peda	59
3.3 Uji Rangkings Sambal Ikan Asin Peda.....	61
3.4 Instrumen Preferensi Konsumen terhadap Sambal Ikan Asin Peda.....	62
4.1 Desain Percobaan Pengembangan Ikan Asin Peda tahap awal.....	73
4.2 Hasil Revisi Rancangan Standardisasi Resep Sambal Ikan Asin Peda.....	90
4.3 Hasil Uji Rangkings Penentuan Resep Standar Sambal Ikan Asin Peda.....	91
4.4 Resep Standar Sambal Ikan Asin Peda Tipe 002.....	94
4.5 Resep Standar Sambal Ikan Asin Peda Tipe 004.....	95
4.6 Perbandingan Tingkat Kepentingan Atribut Mutu Organoleptik Sambal Ikan Asin Peda Berdasarkan Preferensi Konsumen Berdasarkan Kelompok Usia.....	97
4.7 Perhitungan Harga Produksi Sambal Ikan Asin Peda tipe 002 / 250 gr Ikan Asin Peda	153
4.8 Perhitungan Harga Produksi Sambal Ikan Asin Peda tipe 004 / 250 gr Ikan Asin Peda	154

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Kondisi pemasaran Ikan Asin Peda mentah, di Kec. Leupung, Kab. Aceh Besar.....	3
2.1 Sambal Lado Mudo	23
2.2 Sambal Kecap.....	24
2.3 Sambal Bawang.....	25
2.4 Sambal Tomat	26
2.5 Sambal Terasi.....	27
2.6 Sambal Temoyak.....	28
2.7 Sambal Goreng Ikan Asin	29
2.8 Sambal Bongkot Jeruk Limau	30
2.9 Sambal Ikan Kembung Asin Peda.....	31
2.10 Kerangka Konseptual	42
3.1 Prosedur Pengembangan Produk Pangan Baru	45
3.2 Diagram Alir Proses Produksi Sambal Ikan Asin Peda	49
3.3 <i>Spider Web</i> dalam <i>Qualitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	63
4.1 <i>Spider Web</i> Uji Deskriptif Sampel Kode SIP001 oleh Validator	77
4.2 <i>Spider Web</i> Uji Deskriptif Sampel Kode SIP002 oleh Validator	80
4.3 <i>Spider Web</i> Uji Deskriptif Sampel Kode SIP003 oleh Validator	83
4.4 <i>Spider Web</i> Uji Deskriptif Sampel Kode SIP004 oleh Validator	86
4.5 <i>Spider Web</i> Uji Deskriptif Sampel Kode SIP005 oleh Validator	89
4.6 Diagram Preferensi Konsumen Terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	98
4.7 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	98
4.8 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	99
4.9 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	99
4.10 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	100
4.11 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	100
4.12 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	101
4.13 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	101
4.14 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk	

Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	102
4.15 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	102
4.16 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	103
4.17 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	103
4.18 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	106
4.19 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	107
4.20 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	107
4.21 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	108
4.22 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	108
4.23 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	109
4.24 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	109
4.25 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	110
4.26 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	110
4.27 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	111
4.28 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	111
4.29 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	112
4.30 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	115
4.31 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	116
4.32 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	116
4.33 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	117
4.34 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan	

Asin Peda tipe 002	117
4.35 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	118
4.36 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	118
4.37 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	119
4.38 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	119
4.39 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	120
4.40 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	120
4.41 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	121
4.42 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	124
4.43 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	125
4.44 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	125
4.45 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	126
4.46 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	126
4.47 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	127
4.48 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	127
4.49 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	128
4.50 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	128
4.51 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	129
4.52 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	129
4.53 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	130
4.54 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan	

Asin Peda tipe 002	133
4.55 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	134
4.56 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	134
4.57 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	135
4.58 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	135
4.59 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	136
4.60 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	136
4.61 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	137
4.62 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	137
4.63 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	138
4.64 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	138
4.65 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	139
4.66 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	142
4.67 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Warna Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	143
4.68 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	143
4.69 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Aroma Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	144
4.70 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	144
4.71 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Konsistensi Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	145
4.72 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	145
4.73 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Rasa Produk Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	146
4.74 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk	

Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	146
4.75 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Level Kepedasan Produk	
Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	147
4.76 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk	
Sambal Ikan Asin Peda tipe 002	147
4.77 Diagram Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Keseluruhan Produk	
Sambal Ikan Asin Peda tipe 004	148

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi kondisi pemasaran produk ikan asin peda mentah.....	168
2. Dokumentasi sampel uji sambal ikan asin peda.....	168
3. Dokumentasi uji deskriptif dan uji rangking sambal Ikan asin peda.....	169
4. Dokumentasi uji preferensi konsumen.....	172
5. Dokumentasi launching produk sambal ikan asin peda	174
6. Dokumentasi promosi produk sambal ikan asin peda.....	174
7. Tabel perhitungan harga produksi sambal ikan asin peda Tipe 002 / 250 gr ikan asin peda	176
8. Tabel perhitungan harga produksi sambal ikan asin peda tipe 004 / 250 gr ikan asin peda	176
9. Angket Uji Deskriptif dan Uji Rangking oleh Validator	
10. Angket Uji Preferensi Konsumen	
11. Surat Izin Penelitian Tesis Dekan FT UNP	
12. Surat Izin Penelitian Tesis Dekan FKIP Unsyiah	
13. Surat Telah Melakukan penelitian Ka. Lab Tata Boga PKK FKIP Unsyiah	
14. Surat Hasil Uji Laboratorium Pertanian	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.504 pulau dan luas perairan laut 5,8 juta km² (terdiri dari luas laut teritorial 0,3 juta km², luas perairan kepulauan 2,95 juta km², dan luas Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) 2,55 juta km²). Potensi lestari sumber daya ikan laut Indonesia diperkirakan sebesar 7,3 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan perairan (ZEEI) (Komnas Kajiskan, 2013). Dari seluruh potensi sumber daya ikan tersebut, jumlah tangkapan yang diperbolehkan (JTB) sebesar 5,8 juta ton per tahun atau sekitar 80% dari potensi lestari, dan baru dimanfaatkan sebesar 5,4 juta ton pada tahun 2013 atau baru 93% dari JTB (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2016:7).

Laporan Kinerja Kementrian Kelautan dan Perikanan Tahun 2014 menyatakan perairan laut Indonesia memiliki produksi perikanan tangkap yang potensial, data menunjukkan pada tahun 2014 jumlah produksi perikanan tangkap Indonesia yakni sejumlah 6.200.180 ton jumlah ini lebih tinggi dibandingkan jumlah tangkapan pada tahun 2013. Dari total produksi perikanan tangkap nasional, di tahun 2014 Provinsi Aceh memiliki produksi perikanan tangkap sebanyak 157.280 ton, jumlah tangkapan ini meningkat sebesar 7,63 % dari jumlah tangkapan tahun 2013. (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015:3.23).

Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu Kabupaten yang berkontribusi terhadap produksi perikanan tangkap perairan laut di Provinsi Aceh. Berdasarkan data laporan statistik, produksi perikanan tangkap perairan laut Kabupaten Aceh Besar pada tahun 2014 dinyatakan berjumlah 6.848,2 ton. Jumlah ini merupakan hasil produksi perikanan tangkap dari Kecamatan Lhoong, Lhoknga, Leupung, Masjid Raya, Baitussalam, Peukan Bada, dan Pulo Aceh yang merupakan delapan kecamatan yang berada di wilayah

pesisir Kabupaten Aceh Besar (Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Besar, 2015:166).

Ragam jenis produksi perikanan tangkap perairan laut Kabupaten Aceh Besar diantaranya adalah ikan kakap, tongkol, tenggiri, kuwe, bawal, kerapu, gurita, jenis ikan teri, dan sebagainya. Ikan tangkapan umumnya dijual dalam keadaan segar, disamping itu sebahagian juga dijual dalam keadaan kering, seperti ikan teri, ebi, gurita, cumi-cumi, ikan asin peda, dan lain-lain. Pengeringan dan pengasinan ikan tersebut dimaksudkan untuk menambah jangka waktu penyimpanan, agar ikan tetap layak untuk dikonsumsi. Pengawetan ikan secara tradisional melalui proses dan pengasinan, fermentasi, dan pengeringan merupakan alternatif yang cukup efektif dalam mengelola ikan hasil tangkapan, terlebih lagi saat ikan hasil tangkapan berlimpah.

Salah satu sentra pengasinan dan pengeringan ikan hasil tangkapan laut Kabupaten Aceh Besar yang cukup terkenal berada di Desa/Gampong Layeun dan Gampong Pulot, Kecamatan Leupung. Pada dua gampong tersebut terdapat 50 orang pengrajin yang hampir setiap hari memproduksi ikan asin peda mentah. Hasil observasi dan wawancara awal menunjukkan, dalam waktu seminggu industri tersebut mampu memproduksi kurang lebih 350 Kg ikan asin peda mentah.

Ikan asin peda mentah adalah salah satu produk unggulan dalam pengelolaan produksi perikanan tangkap perairan laut Kabupaten Aceh Besar. Ikan asin peda merupakan ikan asin yang difermentasi, umumnya dibuat dari ikan tenggiri, bawal, kerapu, dan ikan kakap yang berukuran besar dengan ukuran rata-rata ikan antara 25-80 cm. Bahan baku pembuatan ikan asin peda mentah diperoleh dari pembelian ikan segar pada nelayan lokal, selanjutnya ikan segar tersebut diproses menjadi ikan asin peda mentah dan dijual kembali dengan harga yang lebih tinggi dari harga ikan segar.

Ikan asin peda mentah dipasarkan pada kios-kios kecil sepanjang jalan Banda Aceh-Meulaboh. Terdapat dua lokasi pedagang ikan asin peda mentah, yaitu kompleks kios utara yang berada di wilayah perbatasan dengan

Gampong Pulot, dan daerah selatan yang berada tepat di kaki bukit Paro (Lhok Seudu), Dusun Seulaweut. Di kompleks utara terdapat 12 kios, sementara di komplek selatan terdapat 21 kios. Lokasi penjualan ini berada di tepi jalur darat yang menghubungkan wilayah Barat-Selatan Provinsi Aceh, dan juga merupakan wilayah wisata bahari andalan Kabupaten Aceh Besar, sehingga wilayah ini dapat dikatakan strategis karena kerap dilalui oleh kendaraan umum ataupun kendaraan pribadi (Wibisono, I. T. C. Kuswantoro, 2014:14).



Gambar 1.1. Kondisi Pemasaran Ikan Asin Peda Mentah, di Kec. Leupung, Kab. Aceh Besar.

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2015)

Berdasarkan testimoni dari hasil wawancara singkat dengan para pedagang, ikan asin peda mentah dijual harga yang beragam, biasanya patokan harga jual ditentukan menurut besar kecilnya ukuran ikan, juga berdasarkan jenis ikannya. Harga seekor ikan kakap merah asin peda berkisar antara Rp.60.000.- hingga Rp.100.000.-, harga ikan tenggiri asin peda berkisar antara Rp.55.000.- hingga Rp.180.000.-. Para pedagang umumnya memperoleh laba antara Rp.50.000 hingga Rp.100.000.- perhari dari penjualan ikan asin peda mentah dan ikan kering mentah tersebut.

Hal ini menunjukkan bahwa dari hasil penjualan, pelaku usaha ikan asin peda mentah cenderung memperoleh pendapatan yang rendah. Padahal Industri pengasinan dan pengeringan ikan di Gampong Layeun dan Gampong

Pulot Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar merupakan sentra perekonomian masyarakat, disamping berkebun dan bertani. Terlebih bagi masyarakat pesisir yang cenderung menggantungkan hidupnya dari hasil melaut, memproduksi dan menjual ikan kering dan ikan asin peda mentah (Wibisono, I. T. C. Kuswantoro, 2014:14).

Ikan asin peda mentah produksi Kecamatan Leupung tersebut cukup diminati, karena kekhasan rasanya, produk ikan asin peda mentah ini tidak hanya dibeli oleh konsumen lokal, tetapi juga konsumen dari luar Provinsi Aceh, bahkan konsumen mancanegara seperti yang berasal dari Malaysia dan Thailand. Para konsumen membeli ikan asin peda mentah untuk dikonsumsi sendiri, bahkan ada juga yang membelinya sebagai buah tangan (oleh-oleh) setelah berwisata ke pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar. Namun, sebahagian konsumen yang merupakan wisatawan merasa pemasaran ikan asin peda mentah ini cenderung tidak praktis. Pasalnya ikan asin peda mentah memiliki aroma yang tajam dan berukuran besar, sehingga sulit untuk dibawa sebagai oleh-oleh.

Berdasarkan penelitian Muchlisin, Z.A., dkk. (2012:74) dinyatakan, Kabupaten Aceh Besar termasuk wilayah potensial pengembangan kawasan minapolitan untuk Provinsi Aceh, dimana terdapat beberapa wilayah yang memiliki komoditi produksi unggulan perikanan tangkap, pengolahan hasil perikanan, dan wisata bahari yaitu berada di kluster Lampuuk, Leupung, dan Lhoong. Potensi yang dimiliki oleh Kabupaten Aceh Besar ini dalam hal pengembangannya tentu harus dipertimbangkan lebih lanjut. Pengelolaan potensi-potensi di suatu wilayah dengan baik, akan memberi dampak positif bagi masyarakat yang ada di wilayah tersebut.

Teori pertumbuhan jalur cepat diperkenalkan oleh Samuelson (1955) menyatakan setiap negara/wilayah perlu melihat sektor/komoditi apa yang memiliki potensi besar dan dapat dikembangkan dengan cepat, baik karena potensi alam maupun karena sektor itu memiliki *competitive advantage* untuk dikembangkan. Mensinergikan sektor-sektor adalah membuat sektor-sektor saling terkait dan saling mendukung. Sehingga pertumbuhan sektor yang satu mendorong pertumbuhan sektor yang lain, begitu juga sebaliknya, sehingga perekonomian akan tumbuh cepat (Tarigan, 2007:55).

Berdasar pada teori pertumbuhan jalur cepat, agaknya produksi perikanan tangkapan di Kabupaten Aceh Besar memiliki potensi besar dan layak dikembangkan untuk mendukung sektor ekonomi dan juga pariwisata di Kabupaten Aceh Besar. Oleh karena itu pengembangan sektor perikanan harus menjadi salah satu prioritas pembangunan di Provinsi Aceh sehingga dapat memberikan dampak positif bagi perkembangan ekonomi secara umum di kawasan ini (Muchlisin, Z.A., dkk., 2012:74).

Pengembangan produk bahan mentah menjadi makanan olahan merupakan peluang sekaligus tantangan bagi produsen, pengembangan ini dapat dilakukan dengan cara memproduksi ikan asin peda mentah ke dalam bentuk produk olahannya. Produk ikan asin peda yang diolah dapat memberikan tawaran pilihan yang baru serta memberikan kemudahan bagi konsumen karena telah menjadi *ready-to-eat product* (produk siap saji). Produk olahan tentu akan lebih memiliki nilai tambah (*value added*) dibandingkan dengan ikan asin peda mentah. Hasil penelitian Wibisono, I. T. C. Kuswanto (2014:63) menyatakan, dari identifikasi jenis kegiatan ekonomi dalam penelitiannya, usaha ikan asin peda merupakan salah satu sektor yang perlu dipertimbangkan untuk dilakukan peningkatan nilai tambah produk.

Alternatif yang dapat dilakukan dalam pengembangan produk ikan asin peda mentah adalah melalui pengolahan ikan asin peda. Dalam berbagai resep olahan ikan asin peda nusantara, ikan asin peda sering diolah dengan menggunakan bumbu seperti cabai menjadi olahan pepes ikan asin peda, nasi goreng ikan asin peda, dan ikan asin peda goreng tepung. Ikan asin peda yang memiliki aroma serta rasa yang khas, namun bertekstur masir atau bertekstur remah setelah dimasak, menjadikan ikan asin peda cocok digunakan sebagai penyedap alami dalam ragam olahan masakan nusantara, termasuk olahan sambal.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, sambal merupakan makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, dan sebagainya. Umumnya, pengolahan sambal memang

menggunakan ebi, terasi, ikan asap, ikan asin peda sebagai bahan penyedapnya. Oleh sebab itu, dalam pengembangan ikan asin mentah menjadi produk olahan ini, dapat dihasilkan produk sambal dengan cita rasa juga aroma khas ikan asin peda.

Produk sambal memang telah lama dikenal dan cukup diminati oleh konsumen, sambal yang diproduksi oleh pabrik maupun yang diproduksi pada skala rumah tangga memiliki penerimaan yang baik oleh konsumen. Selain itu, produk sambal juga masih memiliki pangsa pasar yang menjanjikan, menurut data milik *MARS Research specialist* (Pratiwi, Winda, 2015:1) menunjukkan, permintaan konsumen akan produk sambal terus meningkat, hal ini dibuktikan dengan meningkatnya *business value* pasar saus sambal di Indonesia sebanyak 18% tiap tahunnya. Permintaan pasar akan produk sambal memiliki kemungkinan peluang yang akan tetap eksis, mengingat bahwa sebahagian besar konsumen Indonesia memiliki kegemaran yang tinggi akan makanan bercita rasa pedas. Oleh sebab itu, pengembangan produk olahan ikan asin peda menjadi sambal ikan asin peda siap saji ini layak untuk dilaksanakan.

Pengembangan ikan asin peda menjadi sambal ikan asin peda siap saji jika dapat dikembangkan dengan baik, akan memiliki kemungkinan untuk dijadikan sebagai produk oleh-oleh khas dari pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar. Hal ini merupakan sebuah peluang yang bagus, karena kontribusi penjualan oleh-oleh dalam dunia pariwisata memberikan pengaruh peningkatan perekonomian yang cukup signifikan. Menurut survei di tahun 2016, 98% wisatawan cenderung akan membeli oleh-oleh saat berlibur ke suatu wilayah wisata (Susilawati, Desi, 2016). Pengembangan ikan asin peda mentah menjadi sambal ikan asin peda siap saji diharapkan juga dapat membuka peluang pelebaran usaha skala rumah tangga bagi ibu-ibu pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar.

Berdasarkan hasil penelitian Karim, Mutemainna, dkk., (2013:2-10) yang telah mengidentifikasi diversifikasi produk olahan teri menjadi pengembangan produk khas Makassar menyatakan, pengembangan

diversifikasi bahan mentah menjadi produk olahan layak untuk dikembangkan, mengingat pengolahan bahan mentah menjadi olahan jadi siap makan dapat meningkatkan mutu jual produk jika dibandingkan dengan penjualan bahan mentah. Selain itu, pengembangan diversifikasi produk olahan yang khas dari suatu daerah akan memberikan peluang usaha tersendiri terlebih dalam hal promosi daerah dan pariwisata.

Peran serta perguruan tinggi melalui Tri Dharmanya, pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat, merupakan peran yang sangat diharapkan untuk menunjang ketersediaan pangan secara kualitas, kuantitas, dan kontinuitas, sekaligus untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat, perbaikan gizi, produktifitas pertanian, dan penciptaan lapangan kerja (Marsigit,W, 2010). Perguruan tinggi sebagai wadah pengembang ilmu pengetahuan dan teknologi mempunyai peran khusus dalam penelitian dan pengembangan sektor-sektor unggulan yang ada di tanah air, termasuk pengembangan produk pangan pada skala industri kecil menengah. Adanya ketertarikan untuk mengadakan penelitian melalui pengembangan produk ikan asin peda mentah menjadi sambal ikan asin peda siap saji merupakan salah satu realisasi Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam bidang penelitian.

Berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti lakukan pada sentra industri ikan asin peda mentah di Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar, serta kajian penelitian sebelumnya menunjukkan adanya beberapa permasalahan yang melatarbelakangi penelitian ini diantaranya yaitu, walaupun ikan asin peda mentah merupakan komoditi unggulan dan diminati oleh konsumen, namun pelaku industri ikan asin peda cenderung memperoleh laba yang rendah dari penjualan produk, usaha pelaku industri untuk menambah kepraktisan pemasaran produk ikan asin peda serta usaha untuk meningkatkan daya saing produk ikan asin peda juga masih sangat kurang, hal ini terbukti dari pemasaran ikan asin peda yang hanya terbatas dalam keadaan mentah karena belum adanya pengembangan produk olahan berbahan baku ikan asin peda, kenyataan ini tampak berbanding terbalik dengan harapan pengembangan wilayah minapolitan Kabupaten Aceh Besar

pada sektor pengolahan produk perikanan. Ikan asin peda yang memiliki rasa serta aroma khas sangat cocok jika diolah bersama cabai dan bumbu-bumbu menjadi sambal ikan asin peda, oleh karena peluang pasar untuk produk sambal di Indonesia juga masih terbuka lebar maka pengembangan ikan asin peda mentah menjadi sambal ikan asin peda siap saji cocok untuk dikembangkan.

Kepekaan melihat komoditi unggulan daerah beserta adanya permasalahan yang muncul merupakan awal untuk dapat ditelitinya potensi dan permasalahan tersebut lebih lanjut. Sehingga penelitian pengembangan ikan asin peda menjadi sambal ikan asin peda siap saji penting untuk dilakukan. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian pengembangan produk ikan asin peda mentah produksi Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar menjadi sambal ikan asin peda siap saji dengan judul penelitian **“Pengembangan Produk Olahan Ikan Asin Peda Produksi UKM Pesisir Kab. Aceh Besar”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan sebelumnya, identifikasi masalah dalam penelitian ini diantaranya, yaitu:

1. Pelaku industri cenderung meraih perolehan laba yang rendah dari hasil penjualan ikan asin peda mentah.
2. Pengembangan produk ikan asin peda mentah selaku komoditi unggulan pesisir Kabupaten Aceh Besar menjadi produk olahan siap saji masih belum ada.
3. Upaya untuk menambah kepraktisan pemasaran produk ikan asin peda mentah masih rendah.
4. Usaha untuk meningkatkan daya saing produk ikan asin peda mentah pada industri pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar masih sangat terbatas.

5. Dukungan dalam pencapaian potensi wilayah minapolitan Kabupaten Aceh Besar pada sektor pariwisata dan pengolahan produk perikanan tangkap cenderung rendah.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan sebelumnya, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Pentingnya pengembangan ikan asin peda mentah produk UKM pesisir Kabupaten Aceh Besar menjadi sambal ikan asin peda siap saji.
2. Bagaimana mutu organoleptik dan preferensi konsumen terhadap produk sambal ikan asin peda siap saji?
3. Bagaimana kandungan protein, lemak, dan karbohidrat, kadar air, kadar abu dan kadar serat dari produk sambal ikan asin peda siap saji?

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengembangkan ikan asin peda mentah produk UKM pesisir Kabupaten Aceh Besar menjadi sambal ikan asin peda siap saji.
2. Menjelaskan mutu organoleptik dan preferensi konsumen terhadap produk sambal ikan asin peda siap saji.
3. Menjelaskan kandungan protein, lemak, dan karbohidrat, kadar air, kadar abu dan kadar serat dari produk sambal ikan asin peda siap saji.

E. Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

Secara Teoritis

1. Penelitian ini dapat menghasilkan acuan pembelajaran dalam praktik pengolahan sambal nusantara berbahan ikan, pada mata kuliah pengelolaan kuliner nusantara di Prodi Tata Boga tingkat SMK maupun Perguruan Tinggi.

2. Penelitian ini dapat menghasilkan acuan penyuluhan dalam praktik pengolahan hasil perikanan pada masyarakat pesisir.

Secara Praktis

1. Menghasilkan varian sambal ikan asin peda siap saji.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan dan pertimbangan bagi pelaku usaha ikan asin peda di wilayah pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar untuk mengembangkan produk ikan asin peda mentah menjadi sambal ikan asin peda siap saji.
3. Sarana penyampaian informasi kepada instansi terkait untuk dapat mendukung terlaksananya pengembangan produksi olahan ikan asin peda sebagai oleh-oleh khas dari pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar.

F. Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Penelitian pengembangan ini akan menghasilkan sebuah produk sambal ikan asin peda dengan karakteristik sebagai berikut :

1. Produk pengembangan ikan asin peda menjadi sambal ikan asin peda merupakan makanan siap saji yang halal, olahan ikan asin peda menjadi sambal ikan asin peda merupakan produk ikan asin peda yang diolah dengan bumbu-bumbu seperti cabai, bawang merah, bawang putih, serai, dll. Sambal ikan asin peda dihasilkan melalui proses penggorengan, penggilingan, pencampuran bumbu dan hingga pengemasan dalam jar kaca.
2. Produk sambal ikan asin peda siap saji dikemas dalam jar kaca ukuran 250cc dengan tutup seng, kemasan bersifat kedap udara.
3. Produk sambal ikan asin peda memiliki merek produk dengan nama “*Puleh Hawa*”.

G. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

1. Asumsi

Ada beberapa asumsi yang melandasi pengembangan produk sambal ikan asin peda siap saji ini, diantaranya :

- a. Sambal ikan asin peda siap saji yang dikembangkan memanfaatkan potensi hasil perikanan tangkap Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar.
- b. Produk Pengembangan sambal ikan asin peda dapat dijadikan salah satu wisata kuliner pesisir Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar.

2. Keterbatasan Pengembangan

Penelitian pengembangan ini memiliki keterbatasan pengembangan, diantaranya :

- a. Penelitian pengembangan ini hanya untuk pengolahan produk ikan asin peda saja.
- b. Penelitian ini terbatas hanya pada pengembangan produk sambal ikan asin peda.

H. Definisi Istilah

1. Pengembangan produk makanan merupakan bagian dari pembuatan makanan dengan menggunakan bahan baku yang sudah pernah atau belum dipakai, pengembangan produk makanan merupakan bagian dari upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas.
2. Produksi perikanan tangkap perairan laut merupakan jumlah hasil tangkapan ikan yang diperoleh nelayan dari lautan di suatu daerah tertentu.
3. Ikan asin peda merupakan ikan fermentasi yang diawetkan dengan cara tradisional, langkah pembuatannya yaitu ikan dibersihkan dan dibuang isi perutnya, kemudian ikan cara direndam dalam ember bertutup yang berisi

air garam selama 2-3 hari hingga ikan mengapung dan selanjutnya ikan yang sudah diberi garam didiamkan beberapa saat hingga terjadi fermentasi. Ikan yang sudah digarami dan mengalami fermentasi kemudian diatur pada tempat penjemuran khusus dan dijemur di bawah sinar matahari sampai menjadi lembab, pengeringan lanjutan dilakukan dengan cara menggantung ikan untuk diangin-anginkan tanpa paparan sinar matahari hingga standar kekeringan yang diharapkan.

4. Skala Deskriptif merupakan ukuran penilaian rating atribut mutu organoleptik, dimana suatu atribut mutu dikategorikan dengan suatu kategori skala (suatu uraian yang menggambarkan intensitas dari suatu atribut mutu) atau dapat juga “besarnya” suatu atribut mutu diperkirakan berdasarkan salah satu sampel, dengan menggunakan metode skala rasio. Pengujian yang menggunakan skala deskriptif dalam penelitian ini merupakan pengujian untuk menentukan karakteristik organoleptik dari produk sambal ikan asin peda yang dinilai oleh validator.
5. Skala deskriminatif merupakan gambaran derajat perbandingan antara produk-produk yang diujikan sifat organoleptiknya. Perbandingan yang dimaksud adalah untuk menilai kesahihan perbandingan komposisi formulasi produk makanan, pengujian deskriminatif yang digunakan pada penelitian ini merupakan uji rangking untuk melihat kevalidan perbandingan komposisi rancangan pengembangan sambal ikan asin peda.
6. Skala afektif adalah ukuran sikap subjektif konsumen (preferensi konsumen) terhadap produk berdasarkan sifat-sifat organoleptik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka/tidak suka), pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk.
7. Sifat Organoleptik adalah kualitas tampilan/penampakan, aroma, tekstur, dan rasa dari suatu produk pangan yang pengujiannya menggunakan penilaian inderawi.
8. Sambal merupakan makanan yang diolah dengan menggunakan bumbu-bumbu seperti cabe, bawang merah, gula, garam, rempah, kemudian

- ditumis dan digiling hingga halus dan dikonsumsi bersama nasi, sambal juga dapat berupa bumbu mentah maupun ditumis dengan minyak goreng.
9. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang. (UURI UMKM, 2008)
 10. Penelitian Pengembangan adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru, atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat dipertanggungjawabkan (Sujadi, 2003:164).
 11. Kawasan Minapolitan adalah suatu bagian wilayah yang mempunyai fungsi utama ekonomi yang terdiri dari sentra produksi, pengolahan, pemasaran komoditas perikanan, pelayanan jasa, dan/atau kegiatan pendukung lainnya.
 12. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (UUD no. 18 tahun 2012 tentang pangan).

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penelitian pengembangan olahan produk ikan asin peda mentah produksi Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar yang telah dilaksanakan ini menghasilkan produk siap saji berupa sambal ikan asin peda. Dari penelitian pengembangan ini diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. a. Penelitian ini menghasilkan produk sambal ikan asin peda siap saji yang dikembangkan dari ikan asin peda mentah sebagai upaya peningkatan daya saing produk pesisir serta meningkatkan kepraktisan pemasaran produk.
2. a. Pengujian yang telah dilakukan untuk pengembangan produk olahan ini meliputi pengujian deskriptif untuk mendeskripsikan karakteristik organoleptik sambal ikan asin peda, dari uji deskriptif maka karakteristik sambal ikan asin peda yang telah distandardisasi adalah berwarna cerah, dengan aroma yang menyengat, dengan konsistensi yang agak basah dan berminyak, bertekstur masir, dengan rasa ikan asin peda yang cukup dominan, memiliki kegurihan yang baik, serta level kepedasan yang wajar.
b. Pengujian deskriminatif oleh validator melalui uji rangking dilakukan untuk menentukan satu dari lima rancangan sambal ikan asin peda yang terbaik. Rancangan sambal terbaik memiliki karakteristik organoleptik seperti yang telah dijabarkan pada poin sebelumnya, dari rancangan sambal yang terbaik ini kemudian dilakukan standardisasi untuk menghasilkan acuan baku produksi sambal ikan asin peda secara massal.
c. Penilaian preferensi konsumen dilakukan untuk mengetahui penerimaan konsumen melalui tingkat kesukaan mereka terhadap produk sambal ikan asin peda, dan ditemukan stimuli produk sambal yang paling disukai konsumen adalah sambal ikan asin peda dengan warna cerah, aroma yang tidak terlalu kuat, konsistensi yang basah dan berinyak, kegurihan yang

baik, rasa bumbu yang cukup, serta tingkat kepedasan yang standar. Faktor terpenting dalam penilaian konsumen terhadap kualitas sambal ikan asin peda adalah faktor konsistensi, tingkat kepedasan sambal, warna, rasa, dan aroma.

3. Hasil Uji Kandungan gizi menunjukkan kandungan protein dan lemak Lemak, kadar abu, serat sambal ikan asin peda 002 lebih sedikit dibandingkan dengan kandungan protein dan lemak Lemak, kadar abu, serat sambal ikan asin peda 004. sedangkan kandungan Karbohidrat, dan Air sambal ikan asin peda 002 lebih besar dibandingkan kandungan karbohidrat dan air sambal ikan asin peda 004.

B. Implikasi

Penelitian pengembangan ini telah menghasilkan produk sambal ikan asin peda siap saji. Produk ini dapat dikembangkan lebih lanjut pada industri ikan asin peda di Kecamatan Leupung, Kabupaten Aceh Besar sebagai bentuk peningkatan daya saing produk juga menambah kepraktisan pemasaran produk ikan asin peda pada industri tersebut. Hasil pengembangan ikan asin peda mentah menjadi sambal ikan asin peda ini telah diuji oleh ahli dan telah memiliki standar. Selain itu, dari hasil uji preferensi konsumen serta uji pasar pada tahapan peluncuran produk sambal ikan asin peda telah mendapat respon yang cukup positif dari konsumen. Dengan pemasaran produk ikan asin peda dalam bentuk sambal yang siap saji ini dapat memperluas pemasaran produk ikan asin peda pesisir Kabupaten Aceh Besar, melalui hasil penelitian pengembangan ini juga diharapkan mampu dijadikan sebagai motivasi bagi pelaku industri ikan asin untuk mengembangkan produk hasil perikanan tangkap yang mentah ke dalam produk olahannya.

Pentingnya pengembangan bahan mentah menjadi *ready to eat product* (makanan siap saji) dapat menumbuhkan daya saing produk serta dapat memotivasi pelaku industri untuk lebih termotivasi dalam memasarkan produk-produk hasil perikanan tangkap dan dapat menumbuhkan

perekonomian masyarakat pesisir juga mendukung pariwisata pesisir Kabupaten Aceh Besar.

C. Saran

Berdasarkan penelitian pengembangan yang telah dilakukan, maka dapat diuraikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Kepada pelaku industri ikan asin peda untuk dapat mengaplikasikan hasil penelitian pengembangan ini pada industrinya. Agar produk ikan asin peda yang dipasarkan di pesisir Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh tidak hanya terbatas pada pemasaran produk mentah.
2. Kepada instansi pemerintah terkait seperti Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Koperasi, Industri dan UKM, Dinas Pariwisata Kabupaten Aceh Besar, Agar kiranya dapat mendukung pengembangan hasil perikanan pada sektor pengeringan dan pengasinan untuk memperluas pengolahan dan pemasaran produk menjadi produk siap saji.
3. Disarankan kepada peneliti yang tertarik untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai produk ikan asin peda mentah agar tidak hanya mengembangkan variasi olahan ikan asin peda saja, namun juga dapat mengembangkan potensi daerah lainnya agar menjadi produk yang lebih variatif dan tetap memperhatikan efisiensi pengembangan produk.

DAFTAR RUJUKAN

- Aaker D. A., Kumar V, and Gorge S. D. 2003. *Marketing Reasearch*. Wiley International:USA.
- Ackbarali, Dimple Singh & Rohanie Maharaj. 2014. “Sensory Evaluation as a Tool in Determining Acceptability of Innovative Products Developed by Undergraduate Students in Food Science and Technology at The University of Trinidad and Tobag”. *Journal of curriculum and Teaching*. Volume, 3 Number(1): 10-27.
- Anonim. 2012. *Penelitian Komoditi/Produk/Jenis Usaha Unggulan Umkm Provinsi Aceh*. DISPENRINDAGKOP Provinsi Aceh.
- Anwan Nur dan M.Sjachri. 1979. *Fermentasi Ikan Tradisional*. Kerjasama Tropical Products Institut Ministry of Overseas Development London dengan Departemen Pertanian RI: Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rhineka Putra.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Besar. 2015. *Aceh Besar Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Besar.
- Churchill, Gilbert A. 2005. *Dasar-Dasar Riset Pemasaran*. Edisi 4. Jilid I. Alih Bahasa oleh Andriani. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Drewnowski A & Hann C. 1999. Food Preference and Reported Frequencies of Food Consumption as Predictors of Current Diet in Young Women. *The American Journal of Clinical Nutrition* 70:28-36.
- Evawati, Diana dan Susilowati. 2008. *Standardisasi Penulisan Resep Masakan dengan Menggunakan Bahasa Indonesia*. PGRI Universitas Adi Buana.
- Fitriani., dkk. 2011. “Tingkat Adopsi Terhadap Diversifikasi Pangan Berbasis Jagung Pada Organisasi Kelompok Masyarakat Di Propinsi Lampung”. *Agribisnis Politeknik Negeri Lampung*, Volume 24, Nomor(1):
- Green PE., DS Tull, G Albaum. 1988. *Research for Marketing Decision*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Gruenewald, George. TT. *New Product Development*. Second edition. NTC Publishing Group. Illinois:USA.