

RINGKASAN

Afifah Magfirah (08320190067) “Analisis Daya Simpan dan Persepsi Konsumen Terhadap Serundeng Modifikasi”. Dibawah Bimbingan Ibu St. Sabahannur dan Ibu Nuraeni.

Produksi ikan bandeng di Kecamatan Ma’rang dan kecamatan lain di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan lebih banyak dijual dalam bentuk ikan segar. Pengolahan ikan bandeng belum banyak dilakukan padahal ikan bandeng dapat dijadikan produk olahan yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual sehingga dapat memberikan pendapatan bagi petani. Solusi yang bisa dilakukan untuk meningkatkan keragaman konsumsi makanan yaitu melalui pengembangan produk. Diversifikasi pengolahan pangan dapat membantu dalam konsumsi pangan yang beragam dengan nilai gizi yang seimbang. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk serundeng sebagai alternatif konsumsi pangan dengan memanfaatkan ikan bandeng dalam pembuatan serundeng.

Penelitian ini bertujuan : (1) Mendeskripsikan proses pengolahan serundeng original dan serundeng modifikasi. (2) Menganalisis daya simpan terhadap serundeng yang dimodifikasi. (3) Menganalisis biaya produksi serundeng yang dimodifikasi. (4) Menganalisis harga jual serundeng yang dimodifikasi. (5) Menganalisis perbedaan persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi. Penetapan sampel menggunakan panelis konsumen dengan metode *purposive sampling* dan dilaksanakan wawancara langsung dengan responden sebanyak 30 responden. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : (1) Proses pengolahan serundeng original dan serundeng modifikasi dimulai dengan mempersiapkan bahan baku utama yaitu kelapa parut, mempersiapkan bahan penunjang dan peralatan yang akan digunakan. Pada serundeng original kelapa parut yang telah dicampur dengan bumbu-bumbu langsung disangrai sampai kering. Pada serundeng modifikasi kelapa parut dicampur dengan ikan bandeng yang telah dibakar selama kurang lebih 30 menit kemudian dipisahkan dengan tulangnya menjadi bagian kecil dan ditumbuk sampai halus, dan ditambahkan bumbu-bumbu kemudian disangrai

sampai kering berwarna kuning kecoklatan serta tambahan bawang goreng dan kentang goreng yang dipotong kecil-kecil ke dalam serundeng sebagai sajian pelengkap. (2) Daya simpan serundeng modifikasi selama 2 bulan (8 minggu) tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun menunjukkan serundeng modifikasi masih bertahan dan layak untuk dikonsumsi. (3) Biaya produksi yang digunakan dalam pengolahan serundeng modifikasi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya variabel dalam pengolahan serundeng modifikasi sebesar Rp.402.000, dan total biaya tetap dalam pengolahan serundeng modifikasi sebesar Rp.73.541, dengan total biaya produksi sebesar Rp. 475.541. (4) Harga jual terhadap serundeng modifikasi didapatkan dengan menjumlahkan total biaya produksi dan laba sebesar 30% yang dibagi dengan total produksi sebesar 27 pcs/100 gram serundeng modifikasi, maka didapatkan harga jual produk sebesar Rp. 22.896 yang dibulatkan menjadi Rp.23.000. (5) Persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi pada keempat aspek penilaian berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur nilai persentase persepsi konsumen menunjukkan nilai rata-rata persentase serundeng modifikasi lebih tinggi (4,15%) yang berada pada kategori Suka, sedangkan nilai persentase serundeng original (3,53%) yang berada pada kategori Agak Suka. menunjukkan hasil uji *wilcoxon signed test* terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi berdasarkan aroma, warna, rasa dan tekstur didapatkan nilai *asympt sig. (2-tailed)* lebih kecil dari tingkat alfa 5% (0,05) sehingga ha-diterima, maka kesimpulannya terdapat perbedaan rata-rata persepsi konsumen pada aroma, warna, rasa dan tekstur terhadap serundeng original dengan serundeng modifikasi.

Kata Kunci : *Serundeng, Modifikasi, Daya Simpan, Persepsi*