

EVALUASI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP IKAN PEDA BERDASARKAN VARIASI JENIS IKAN

EVALUATION OF CONSUMERS LEVEL OF LIKENESS FOR PEDTA FISH BASED ON VARIATIONS IN FISH TYPES

Atakia Inai¹, Sulfiana^{1*}, Istiqamah Muslimin², M. Iksan Badarudin¹

¹Universitas Muhammadiyah Sorong

²Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia Makassar

*e-mail: sulfianaifa@um-sorong.ac.id

ABSTRAK

Ikan peda merupakan salah satu produk olahan perikanan yang banyak diminati oleh masyarakat, terutama di wilayah pesisir. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan tingkat kesukaan panelis terhadap ikan peda yang dibuat dari dua jenis ikan berbeda, yaitu ikan kembung (*Rastrellinger spp.*) dan ikan nila (*Oreocromis niloticus*). Penelitian dilaksanakan secara eksperimental di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Muhammadiyah Sorong. Penilaian dilakukan menggunakan uji hedonik oleh panelis terhadap empat parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Data dianalisis secara statistik deskriptif untuk menggambarkan preferensi konsumen terhadap masing-masing produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan peda dari ikan nila memperoleh skor hedonik lebih tinggi untuk kenampakan (9), bau (9), dan rasa (9), dibandingkan dengan ikan kembung yang memperoleh skor masing-masing 8, 7, dan 7. Untuk tekstur, kedua produk mendapat skor yang sama, yaitu 7. Berdasarkan hasil tersebut, panelis cenderung lebih menyukai ikan peda berbahan dasar ikan nila. Namun demikian, kedua produk tetap memenuhi standar sensori berdasarkan SNI 2346:2015.

Kata kunci : *eksperimen; ikan peda; kualitas fisik; panelis; produk perikanan*

ABSTRACT

*Peda fish is a processed fishery product in great demand by the community, especially in coastal areas. This study aims to evaluate the organoleptic quality and the level of panelists' preference for peda fish made from two different types of fish, namely mackerel (*Rastrellinger spp.*) and tilapia (*Oreocromis niloticus*). The study was conducted experimentally at the Fisheries Product Processing Laboratory, Faculty of Fisheries, Muhammadiyah University of Sorong. The assessment uses a hedonic test by panelists on four parameters: appearance, odor, taste, and texture. Data were analyzed using descriptive statistics to describe consumer preferences for each product. The results showed that peda fish from tilapia obtained higher hedonic scores for appearance (9), odor (9), and taste (9) compared to mackerel, which obtained scores of 8, 7, and 7, respectively. For texture, both products received the same score, namely 7. Based on these results, panelists tended to prefer peda fish made from tilapia. However, both products still meet sensory standards based on SNI 2346:2015.*

Keyword : *experiment; fishery products; panelist; physical quality; salted fish*

PENDAHULUAN

Ikan peda merupakan salah satu olahan perikanan yang cukup populer, terutama di wilayah pesisir. Selain kaya akan kandungan gizi, ikan peda juga menawarkan cita rasa yang beragam tergantung pada jenis ikan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Umumnya, ikan kembung (*Rastrelliger spp.*) digunakan sebagai bahan utama karena memiliki rasa khas dan tekstur yang lembut (Siswanto et al., 2016). Selama ini, ikan peda identik dengan bahan baku dari laut, namun sebenarnya ikan air tawar seperti ikan nila juga bisa dimanfaatkan untuk produk ini. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap ikan peda dari berbagai jenis ikan, mengingat meningkatnya permintaan produk perikanan yang bermutu. Susanti dan Purnamasari (2021) menemukan bahwa atribut seperti rasa, aroma, dan kesegaran sangat memengaruhi preferensi konsumen. Hal ini juga sejalan dengan temuan Kurniawan (2020) yang menyatakan bahwa konsumen lebih menyukai produk dengan rasa lezat dan kesegaran yang terjaga. Dengan demikian, penggunaan berbagai jenis ikan dalam pembuatan peda berpeluang meningkatkan kualitas rasa, sehingga perlu dilakukan analisis terhadap selera konsumen terhadap perbedaan jenis ikan yang digunakan.

Di sisi lain, keberagaman olahan ikan peda yang menggunakan bahan dasar ikan kembung dan nila menimbulkan tantangan tersendiri dalam aspek inovasi produk. Studi oleh Putri et al. (2020) menyatakan bahwa variasi dalam metode pengolahan dapat berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen. Selain itu, perbedaan jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku juga memainkan peran penting dalam memengaruhi preferensi konsumen. Hal ini disebabkan oleh perbedaan sifat fisik dan kimia dari masing-masing ikan, seperti tekstur daging, kadar lemak, aroma khas, serta cita rasa umami alami yang membentuk karakter rasa akhir produk. Karena itu, perlu dilakukan kajian terhadap dampak variasi jenis ikan terhadap mutu organoleptik ikan peda. Dalam hal ini, analisis mendalam mengenai faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap peda berbasis ikan kembung dan nila menjadi sangat penting. Di samping itu, persepsi konsumen terhadap harga dan kandungan gizi dari tiap jenis ikan juga perlu diperhatikan. Penelitian Susanto & Pangesti (2021) menemukan bahwa harga merupakan faktor utama dalam pengambilan keputusan pembelian. Konsumen yang memahami nilai gizi ikan cenderung memilih produk dengan harga lebih tinggi apabila dianggap memiliki kualitas yang lebih baik. Hal ini menjadi pertimbangan penting dalam menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap ikan peda, karena jenis ikan yang berbeda bisa memengaruhi pandangan terhadap harga. Selain itu, unsur budaya

dan kebiasaan makan masyarakat juga turut memengaruhi preferensi terhadap suatu produk. Penelitian Roza et al., (2023) mengemukakan bahwa masyarakat di wilayah tertentu lebih menyukai ikan yang sesuai dengan kebiasaan kuliner lokal. Dengan demikian, pemilihan jenis ikan untuk produk peda sebaiknya mempertimbangkan nilai-nilai budaya setempat guna meningkatkan daya tarik konsumen.

Dalam dunia pemasaran, memahami preferensi konsumen terhadap ikan peda yang dibuat dari ikan kembung dan nila memiliki peran penting, tidak hanya dalam pengembangan produk, tetapi juga dalam menyusun strategi pemasaran yang tepat. Menurut Mardiana (2013), mengetahui kesukaan konsumen dapat membantu produsen merancang strategi pemasaran yang lebih sesuai dengan target pasar. Oleh karena itu, menilai tingkat kesukaan konsumen menjadi langkah strategis dalam memperkuat daya saing produk ikan peda. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menilai preferensi konsumen terhadap ikan peda berbahan dasar ikan kembung dan nila. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan masukan bagi pengembangan produk olahan ikan yang lebih variatif, sekaligus meningkatkan kesadaran konsumen akan kandungan gizi ikan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi pedoman bagi produsen dalam menyusun strategi pemasaran yang mampu menjawab kebutuhan dan keinginan konsumen yang semakin beragam.

METODOLOGI

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April hingga Mei 2024 dan bertempat di Laboratorium Fakultas Perikanan, Universitas Muhammadiyah Sorong.

Jenis dan Metode Pengambilan Data

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen laboratorium dengan satu variabel perlakuan, yaitu tingkat preferensi panelis terhadap ikan kembung peda dan ikan nila peda. Hasil penelitian akan dievaluasi berdasarkan lembar penilaian yang mengikuti standar SNI 2346:2015. Parameter yang dianalisis mencakup penampilan, aroma, rasa, tekstur, serta tingkat kesukaan panelis.

Prosedur Penelitian

1. Persiapan Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis ikan peda, yang diambil dari dua lokasi berbeda, yaitu ikan kembung (ikan laut) dan ikan nila (ikan air

tawar). Sampel ikan kembung diperoleh dari Jembatan Puri, sementara sampel ikan nila diperoleh dari Kabupaten Aimas, Kota Sorong.

2. Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel ikan kembung dan ikan nila dilakukan dengan menggunakan wadah styrofoam yang diisi es curah untuk menjaga rantai dingin, sehingga kualitas sampel ikan tetap terjaga selama pengujian.

Prosedur Pembuatan Ikan Peda (Modifikasi Desniar, 2009)

Ikan dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu, kemudian dimasukkan ke dalam dua wadah fermentasi. Setiap wadah berisi 691 gram ikan kembung dan 633 gram ikan nila. Kedua jenis ikan tersebut diberi perlakuan dengan penambahan garam sebanyak 30%. Tahap awal dilakukan proses penggaraman pertama (penggaraman I) dengan menambahkan 207,3 gram garam untuk ikan kembung dan 187,9 gram garam untuk ikan nila, berdasarkan total konsentrasi garam masing-masing. Penyusunan ikan dalam wadah dimulai dengan menaburkan garam di bagian dasar, kemudian ikan ditata di atasnya secara berlapis, dengan garam ditaburkan di antara setiap lapisan ikan. Selanjutnya, ikan difermentasi dalam wadah tertutup selama 7 hari. Pada hari ketujuh, ikan dikeluarkan dari wadah. Garam yang tersisa dari proses penggaraman I ditimbang kembali, lalu digunakan untuk membuat larutan garam 10%. Untuk ikan kembung, garam sisa sebanyak 691 gram dibuat menjadi larutan 10% dengan volume 69,1 ml, dan untuk ikan nila, sisa garam 633 gram dibuat larutan 10% sebanyak 63,3 ml.

Larutan garam dimanfaatkan dalam tahap pencucian ikan. Setelah itu, ikan ditiriskan selama 24 jam pada suhu ruang dalam wadah tertutup untuk mencegah kontaminasi. Pada hari ke-8 dilakukan tahap penggaraman kedua, dengan jumlah garam sebesar 207,3 gram untuk ikan kembung dan 187,9 gram untuk ikan nila, masing-masing berdasarkan total garam yang digunakan pada setiap perlakuan. Penataan ikan mengikuti metode penggaraman pertama. Selanjutnya, ikan disimpan kembali selama 6 hari dalam wadah tertutup. Pada hari ke-14, ikan diangkat, lalu sisa garam dari proses penggaraman kedua ditimbang. Garam tersebut kemudian dilarutkan dalam air untuk proses perendaman. Ikan direndam dalam larutan garam 10% (berdasarkan berat sisa garam penggaraman II) selama 10 menit untuk menghilangkan sisa garam dan kotoran yang masih menempel. Produk peda telah terbentuk pada hari ke-14.

3. Uji Sensori (SNI 2346 : 2015)

Pengujian sensori adalah metode evaluasi mutu produk dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utamanya. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk

mengetahui tingkat kesukaan terhadap suatu produk, dan biasanya dilakukan oleh panelis yang tidak terlatih dalam jumlah besar. Panelis merupakan individu yang menilai mutu sensori produk secara subjektif. Panelis tidak terlatih adalah mereka yang belum memiliki pengalaman atau pelatihan khusus dalam pengujian sensori, tetapi terbiasa mengonsumsi produk perikanan. Sementara itu, panelis terlatih adalah individu yang memiliki kepekaan tinggi terhadap karakteristik mutu produk, memiliki pengetahuan serta pengalaman dalam penilaian sensori, dan telah lolos proses seleksi. Untuk membantu panelis dalam melakukan penilaian, digunakan lembar penilaian (*score sheet*) yang berisi uraian spesifikasi mutu berdasarkan skor. Penilaian mutu dilakukan menggunakan skala angka dari 1 (nilai terendah) hingga 9 (nilai tertinggi), dengan jumlah panelis yang digunakan sebanyak 25 orang.

ANALISIS DATA

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis statistik kualitatif. Analisis data kualitatif yang akan mengidentifikasi dua jenis ikan yang berbeda yaitu ikan kembung peda dan ikan nila peda dengan menggunakan lembar *score sheet* untuk pengujian sensori dan hedonik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Sensori Produk Ikan Peda

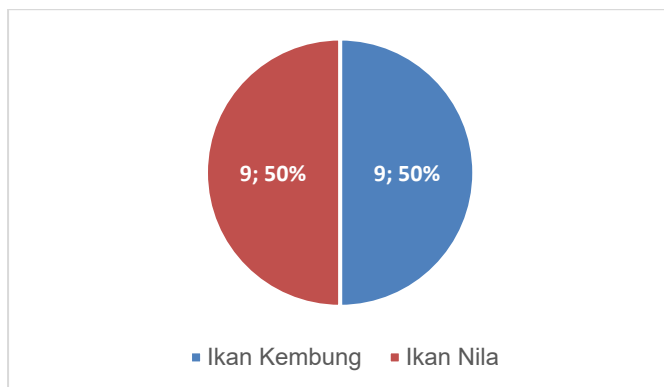
Tabel 1. Hasil uji sensori

No	Sampel	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur	Standar SNI 2346:2015)
1	Ikan kembung	9	7	7	9	Minimal 7
2	Ikan nila	9	9	9	9	

Kenampakan

Berdasarkan Gambar 1, terlihat bahwa nilai rata-rata sensori kenampakan ikan kembung peda dan ikan nila peda menunjukkan kesamaan, yaitu penampakan yang menarik, utuh, dan cerah dengan nilai 9 (sembilan) untuk kedua jenis ikan peda. Hal ini menunjukkan bahwa panelis menyukai tampilan produk ikan peda. Konsentrasi garam yang ditambahkan mempengaruhi kandungan air dalam ikan, yang mengakibatkan penurunan kadar air sehingga bentuk daging ikan tetap utuh (Hendrawati, 2017). Kadar air merupakan komponen penting dalam bahan pangan, karena dapat mempengaruhi nilai kenampakan pada produk (Tuyu et al., 2014). Kriteria kenampakan adalah salah satu parameter organoleptik yang cukup penting untuk dinilai oleh panelis. Hal ini

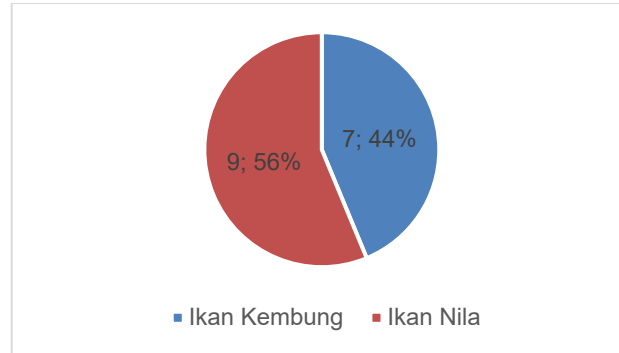
disebabkan karena jika penampakan produk terlihat baik dan disukai, panelis cenderung akan melanjutkan penilaian pada aspek organoleptik lainnya, seperti aroma, rasa, tekstur, dan adanya jamur (Utari et al., 2022). Selain itu, kenampakan juga memengaruhi penerimaan konsumen, meskipun kenampakan tidak sepenuhnya menentukan tingkat kesukaan konsumen secara mutlak (Rochima et al., 2015). Namun menurut (Nurdjanah et al., 2014) menyatakan bahwa parameter paling penting untuk memberikan respon paling cepat dan mudah menciptakan kesan yang baik adalah warna.



Gambar 1. Kenampakan Ikan Peda

Bau (aroma)

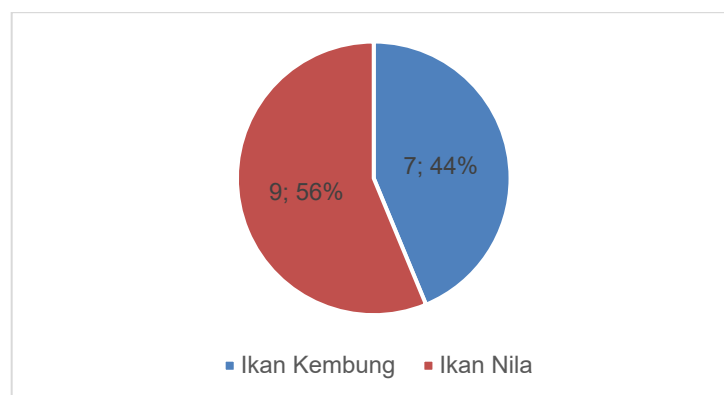
Berdasarkan Gambar 2, terlihat bahwa nilai rata-rata sensori bau (aroma) menunjukkan hasil yang terbaik yaitu pada ikan nila peda 9 (sembilan), hasil terendah pada ikan kembung peda 7. Ini dikarenakan aroma ikan kembung lebih kuat dan amis dibandingkan dengan ikan nila. Ikan kembung, yang termasuk jenis ikan laut, memiliki aroma khas laut yang cenderung lebih tajam dan menyegat. Sementara itu, ikan nila yang merupakan ikan air tawar, memiliki aroma yang lebih lembut dan tidak seamis ikan laut. Bau adalah keseluruhan kesan yang ditangkap secara visual oleh indera penciuman. Bau ini juga dapat menarik perhatian panelis terhadap suatu produk, dan penciuman panelis bisa menilai apakah produk tersebut disukai atau tidak. Aroma khas pada ikan peda muncul akibat degradasi protein dan lemak selama proses fermentasi (Thariq et al., 2014).



Gambar 2. Bau (Aroma) Ikan Peda

Rasa

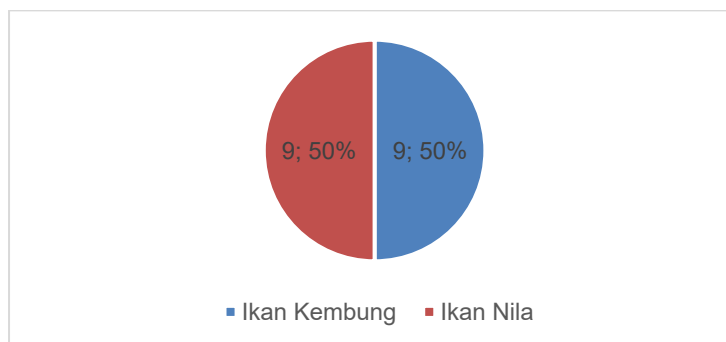
Berdasarkan Gambar 3. Terlihat bahwa nilai rata-rata sensori bau (aroma) menunjukkan yang terbaik yaitu pada pada ikan nila peda 9 (sembilan), hasil terendah pada ikan kembung peda 7. Panelis cenderung menyukai ikan peda yang terbuat dari ikan nila, ini dikarenakan ikan nila peda cenderung memiliki rasa yang lebih lembut karena ikan nila adalah ikan air tawar dengan aroma yang tidak terlalu menyengat. Setelah proses fermentasi, rasa asin dan asam tetap ada, tetapi cenderung lebih ringan dibandingkan dengan ikan kembung. Rasa adalah faktor yang sangat penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun parameter penilaian lainnya baik, rasa tetap menjadi faktor penentu apakah produk tersebut akan disukai atau tidak (Thariq et al., 2014). Selain jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan ikan peda, kadar garam juga mempengaruhi nilai organoleptik terutama pada spesifikasi rasa (Majid et al., 2014). Penambahan garam dalam konsentrasi tinggi dapat menghambat aktivitas enzim mikroba, termasuk enzim proteolitik dan bakteri fermentasi yang tidak tahan terhadap garam. Hal ini berpengaruh pada rasa dan aroma (flavor) ikan peda yang dihasilkan.



Gambar 3. Rasa Ikan Peda

Tekstur

Berdasarkan Gambar 4, terlihat bahwa nilai rata-rata sensori kenampakan ikan kembung peda dan ikan nila peda menunjukkan tidak ada perbedaan yaitu memiliki nilai yang sama 9 (sembilan). Tekstur ikan kembung dan ikan nila peda bisa memiliki nilai yang mirip karena keduanya mengalami proses pengasinan dan fermentasi yang mirip. Pengasinan mengubah tekstur daging ikan, membuatnya lebih padat, sedikit kenyal, dan tahan lama. Meski ikan kembung dan ikan nila memiliki perbedaan tekstur alami (ikan kembung cenderung lebih berdaging dan berserat kuat, sedangkan ikan nila lebih lembut), proses pengasinan mengurangi perbedaan ini, sehingga keduanya bisa terasa mirip. Proses fermentasi juga membuat daging ikan lebih seragam karena menurunkan kadar air, mengubah jaringan otot, dan memberi tekstur kenyal yang khas pada ikan peda. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Tuyu et al., 2014) menyatakan bahwa kadar air merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi nilai kenampakan pada produk. Menurut (Pumpente et al., 2023) penggunaan garam yang bersifat higroskopis pada ikan asin menyebabkan tekstur ikan menjadi kompak dan padat, karena kadar air pada daging ikan diserap oleh kandungan garam.

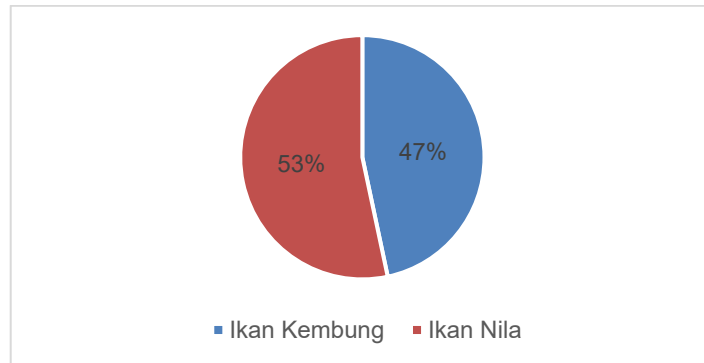


Gambar 4. Tekstur ikan peda

Keseluruhan

Berdasarkan data hasil uji sensori, diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap ikan peda berbeda berdasarkan jenis ikan yang digunakan, yaitu ikan kembung dan ikan nila. Panelis menunjukkan preferensi yang lebih tinggi terhadap ikan peda yang terbuat dari ikan nila. Hal ini disebabkan oleh beberapa parameter, seperti kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur, di mana panelis lebih menyukai karakteristik ikan peda dari ikan nila dibandingkan dengan ikan kembung. Pengujian tingkat kesukaan secara keseluruhan biasanya dilakukan dalam uji hedonik untuk mengetahui dan

mengukur seberapa besar ketertarikan panelis terhadap semua atribut yang terdapat dalam produk (Cahyani et al., 2021).



Gambar 5. Keseluruhan Ikan Peda

KESIMPULAN

Terdapat perbedaan tingkat preferensi panelis terhadap ikan peda berdasarkan jenis ikan yang digunakan, yaitu ikan kembung peda dan ikan nila peda. Berdasarkan penilaian sensori dari atribut kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur, panelis cenderung lebih menyukai ikan peda dari ikan nila dibandingkan dengan ikan kembung. Ini disebabkan oleh karakteristik aroma dan rasa ikan nila peda yang lebih ringan dan tidak terlalu amis, memberikan pengalaman konsumsi yang lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, D. N., Widanti, Y. A., Suhartatik, N., & Nuraini, V. (2021). Penyimpanan dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi mutu sensoris. Pengujian dilakukan dengan cara kembang goyang yang dikemas dengan plastik. *Jitipari*, 6(2), 52–63.
- Hendrawati. (2017). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada ikan peda kembung (*Rastrelliger* sp.) terhadap jumlah bakteri penghasil asam sebagai penghambat. *Jurnal Akuntansi*, 11(2), 17–23.
- Kurniawan, G. (2020). Pengaruh Celebgram Dan Brand Image Terhadap Minat Beli Konsumen Secara Online Pada Media Sosial Instagram Produk Erha Clinic Di Surabaya. *Jurnal MEBIS (Manajemen Dan Bisnis)*, 5(1), 39–47.
- Majid, A., Agustini, T. W., Rianingsih, L., Staf, M., Jurusan, P., & Perikanan, F. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu Sensori dan Kandungan Senyawa Volatil pada Terasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 17–24.
- Mardiana, S. (2013). Peranan Komunikasi Pemasaran dalam Membentuk Perilaku Konsumen. *Jurnal Komunikasi*, 2(2), 40–46.
- Nurdjanah, S., Sussi, A., Nanti, M., & Tri, F. (2014). Sifat Sensori Biskuit Berbahan Baku

- Tepung Jagung Ternikstamalsasi dan Terigu. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 127–136.
- Putri, A., Handayani, L., & Maghfirah, I. (2020). Uji hedonik kerupuk yang disubstitusi oleh lumatan kulit ikan tuna (*Thunnus sp.*) dan kulit ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) : variasi persentase substitusi. *Jurnal TILAPIA*. 1(2), 19–27.
- Putri Utari, S., Ikerismawat, S., Teknologi Hasil Perikanan, P., Pertanian, F., & Yudharta Pasuruan, U. (2022). Karakteristik Kimia Dan Sensori Produk Ikan Terasak (*Escualosa Thoracata*) Asin Pada Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 51–61.
- Pumpente, O. I., Maya, N., Ansar, S., Tanod, W. A., Negeri, P., Utara, N., & Sangihe, K. K. (2023). Efek Penggaraman Kering Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Air Ikan Kuwe Asin (*Caranx sp.*). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 340–348. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1823>
- Rochima, E., Pratama, R, I., & Suhara, O. (2015). *Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata*. 2015(1), 79–86.
- Roza, Y, M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, Wibowo, G, A. (2023). Identitas budaya dan sosial pada makanan khas daerah : tinjauan terhadap perilaku konsumsi masyarakat muslim pada bulan ramadhan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(1), 104–116.
- Siswanto, A., Sumardianto., & Romadhon. (2016). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada ikan peda kembung (*Rastrellinger sp.*) terhadap jumlah bakteri penghasil asam sebagai penghambat. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 17-23.
- SNI 2346:2015. (2015). *Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Susanti, R., & Purnamasari, D. (2021). *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Ikan Peda di Pasar Tradisional*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(3), 145-160.
- Susanto, R., & Pangesti, I. (2021). *Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi masyarakat kampung cilangkap kota depok dalam pengambilan keputusan pembelian di online shop*. 8(2), 182–189.
- Thariq, A. S., Swastawat, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentras Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Tuyu, A., Onibala, H., & Makapedua, D. M. (2014). Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1). <https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.7336>