

ANALISIS KORELASI NILAI GIZI TERHADAP HARGA KERUPUK UDANG DI PASAR BULU BANCAR

Akhwinatul Laily^{1*}, Yuyun Suprapti², Jumiaty³

^{1,2,3} Program Studi Ilmu Perikanan Universitas PGRI Ronggolawe

*Email: akhwinatullaily@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui seberapa besar hubungan antara nilai gizi terhadap harga jual pada kerupuk udang yang beredar dipasar tradisional. Parameter nilai gizi kerupuk udang mencakup kadar protein, lemak, air, abu, dan karbohidrat. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kuantitatif dengan korelasi dari data hasil analisis laboratorium. Hasil korelasi kadar protein pada penelitian ini diperoleh nilai korelasi sebesar 0,87 dengan nilai regresi linier sederhana $y = -27,86 + 5,23x$. Kadar lemak sebesar -0,78 dengan nilai regresi linier sederhana $183,03 - 152,36x$. Kadar air sebesar -0,78 dengan nilai regresi linier sederhana $506,37 - 44,99x$. Kadar abu sebesar -0,93 dengan nilai regresi linier sederhana $160,125 - 246,005x$. Karbohidrat diperoleh sebesar -0,65 dengan nilai regresi $440,19 - 5,31x$.

Kata Kunci; Kerupuk Udang; Harga; Analisis Proksimat; Korelasi; Regresi

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Tetapi betapapun menariknya penampilan, lezat rasanya dan tinggi nilai gizinya, apabila tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali [1]. Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan [2].

Salah satu makanan hasil olahan dari udang adalah kerupuk udang. Selain rasa yang enak, kerupuk udang juga memiliki kandungan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” yang disebut zat aktif kimia (*food additive*) [3]. Oleh sebab itu produsen perlu meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan produk kerupuk maka kerupuk yang dihasilkan untuk memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia.

Selain dari mutu produk, harga suatu produk juga berpengaruh penting dalam keputusan konsumen untuk membeli produk. Penetapan harga yang tepat akan mendapatkan perhatian yang besar dari konsumen. Jika harga yang ditetapkan oleh produsen tepat dan sesuai dengan daya beli konsumen maka pemilihan

suatu produk akan diutamakan pada produk tersebut [4].

Harga memainkan peran penting dalam mempengaruhi pilihan pembeli dalam membeli barang maupun jasa [5]. Sedangkan bagi perusahaan harga ialah satu dari banyaknya unsur bauran pemasaran yang menghasilkan pemasukan. Pada intinya seperti yang dipaparkan oleh [6], suatu dari nilai yang harus dibayarkan oleh pelanggan atas pembelian sesuatu merupakan pengertian dari harga. Menurut [7] Harga adalah biaya yang harus dikeluarkan atau di belanjakan untuk mendapatkan nilai atau manfaat bagi barang atau jasa yang di beli.

Pasar Tradisional Bulu merupakan salah satu pasar yang memiliki keunggulan karena menjadi salah pusat perbelanjaan bagi warga sekitar, selain letaknya yang strategis pasar tradisional bulu juga terdapat tujuh ruko yang menjajakan produk kerupuk udang dengan berbagai merek dan kisaran harga yang berbeda-beda.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan mutu kimiawi kerupuk udang dengan pengujian proksimat serta untuk menganalisis apakah terdapat hubungan atau korelasi antara harga dengan kandungan nilai gizi yang terdapat pada kerupuk udang.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 sampai dengan Juli 2022 untuk mengumpulkan sampel. Sedangkan untuk analisa proksimat dilaksanakan di Laboratorium Kimia Universitas Muhammadiyah Malang untuk mengetahui kandungan nilai gizinya.

Peneliti menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dari data hasil analisis laboratorium meliputi pengujian proksimat. Sedangkan untuk pengambilan sampel dilakukan dengan mengambil empat katagori kerupuk dengan kisaran harga yang berbeda-beda. Kategori sampel adalah sebagai berikut:

Kategori I = Harga Kerupuk \leq Rp 19.000,-per kg.

Kategori II = Harga Kerupuk \leq Rp 30.000,-per kg.

Kategori III = Harga Kerupuk \leq Rp 40.000,-per kg.

Kategori IV = Harga Kerupuk \leq Rp 45.000,-per kg.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Uji Proksimat Kerupuk Udang

Analisis proksimat pada penelitian ini meliputi: kadar protein, lemak, air, abu, dan karbohidrat [8]. Dalam penelitian ini uji proksimat dilakukan untuk mengetahui seberapa besar kandungan gizi yang terdapat pada kerupuk udang. Hasil analisis proksimat dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Hasil Analisa Proksimat Kerupuk Udang

Jenis	Kandungan Proksimat %				
	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar Air	Kadar Abu	Kadar karbohidrat
A	10,801 \pm 0,316	1,063 \pm 0,025	10,890 \pm 0,09	0,557 \pm 0,043	75,477 \pm 033
B	10,208 \pm 0,544	0,872 \pm 0,019	10,406 \pm 0,23	0,490 \pm 0,012	78,025 \pm 033
C	16,445 \pm 0,385	1,004 \pm 0,032	10,042 \pm 0,08	0,507 \pm 0,051	72,002 \pm 038
D	12,970 \pm 0,476	0,905 \pm 0,031	10,306 \pm 0,16	0,506 \pm 0,051	75,313 \pm 0,63

1. Kadar Protein

Hasil analisis kadar protein kerupuk udang menunjukkan peningkatan sesuai pada tabel 1 yaitu berkisar antara 10,208% sampai 12,970%. kadar protein tertinggi terdapat pada kerupuk kategori keempat yaitu sebesar 12,970% dengan harga kerupuk Rp 45.000,-per kilogram, sedangkan untuk kadar protein yang terendah sebesar 10,208% terdapat pada kerupuk kategori kedua dengan harga Rp.30.000,-per kilogramnya. Kadar Protein kerupuk memenuhi batas minimal kadar protein pada [9] yaitu sebesar 6%.

Hasil penelitian dari data analisis product moment menunjukkan korelasi (r) sebesar 0,87 hal ini menunjukkan bahwa4. adanya korelasi kuat dengan arah hubungan positif dengan koefisien regresi $y = -27.86+5.23X$.

2. Kadar Lemak

Lemak adalah salah satu asal energi yang lebih efektif dibanding karbohidrat serta protein [10]. Berdasarkan analisis kadar lemak kerupuk menunjukkan bahwa rata-rata kadar lemak kerupuk berkisar antara 0,872% sampai

dengan 1,063%. Kadar lemak terendah terdapat pada kerupuk kategori kedua sebesar 0,872%

dengan harga Rp 30.000,- per kilogram, sedangkan kadar lemak tertinggi terdapat pada kerupuk kategori pertama sebesar 1,063% dengan harga Rp 19.000,- per kilogram.

Hasil penelitian dari data analisis korelasi *product moment* menunjukkan korelasi (r) sebesar -0,78, hal ini menunjukkan bahwa adanya korelasi negative kuat dengan persamaan regresi linier sederhananya adalah $Y = 183,03-152,36X$.

3. Kadar Air

Pengaturan kadar air merupakan salah satu basis kunci terpenting dalam teknologi pangan [12]. Dalam hasil penelitian ini rata-rata kadar air kerupuk berkisar antara 10,042% sampai 10,890%. Kadar air terendah terdapat pada kerupuk yang berada pada kategori ketiga dengan harga Rp 40.000,- per kilogram, sedangkan nilai kadar air tertinggi terdapat pada katagori pertama yaitu kerupuk dengan harga Rp 19.000,- per kilogram. Kadar air kerupuk yang diperoleh pada setiap kategori harga memenuhi

SNI 01-2713-2009 yang mencantumkan kadar air maksimum kerupuk sebesar 11%.

Hasil pengolahan data dengan uji korelasi Pearson *Product Moment* [11] memperlihatkan bahwa nilai korelasi antara kadar air dengan harga adalah sebesar $-0,78$. Hal ini menunjukkan bahwa koefisien korelasi kuat dengan arah negative, dengan persamaan regresi linier sederhananya adalah $Y = 506,56 - 45,01X$.

4. Kadar Abu

Pengukuran kadar abu merupakan salah satu parameter penting yang perlu dilakukan untuk mengevaluasi nutrisi dan komposisi dalam suatu sampel [13]. Rata-rata nilai kadar abu sampel berkisar antara 0,490% sampai 0,557%. Kadar abu tertinggi terdapat pada kerupuk yang berada pada katagori satu dengan harga Rp 19.000,- per kilogram, nilai kadar abu terendah pada katagori kedua sebesar 0,490% pada harga Rp 30.000,- per kilogram. Kadar abu kerupuk yang diperoleh pada setiap kategori harga memenuhi syarat [14] dengan mensyaratkan kadar abu tanpa garam yang diijinkan adalah sebesar 1%.

Hasil penelitian dari data analisis korelasi *product moment* menunjukkan korelasi (r) sebesar $-0,93$, hal ini menunjukkan adanya korelasi sangat kuat antara harga dengan kadar abu dengan arah hubungan negative, dengan persamaan regresi linier sederhananya adalah $Y = 160,12 - 246,005X$.

5. Karbohidrat

Berdasarkan hasil penelitian, kadar karbohidrat *by difference* kerupuk berkisar antara 72,002% sampai 78,025%. Kadar karbohidrat *by difference* [15] terendah terdapat pada kerupuk yang berada pada katagori ketiga dengan harga Rp 40.000,- per kilogram, sedangkan yang tertinggi terdapat pada katagori kedua yaitu sebesar 78,002% dengan harga Rp 30.000,- per kilogram.

Hasil penelitian dari data analisis korelasi *product moment* menunjukkan korelasi (r) sebesar $0,24$, hal ini menunjukkan bahwa terdapat korelasi positif lemah dengan persamaan regresi linier sederhananya adalah $Y = -84,60 + 1,63X$.

KESIMPULAN

Kadar protein berkisar antara 10,208% sampai 16,445% dengan regresi linier sederhana $Y = -27,86 + 5,23X$, Kadar lemak

berkisar antara 0,872% sampai 1,063% dengan regresi linier sederhana $Y = 183,03 - 152,36X$, kadar air berkisar antara 10,042% sampai 10,890% dengan regresi linier sederhana $Y = 506,56 - 45,01X$, kadar abu berkisar antara 0,490% sampai 0,557% dengan regresi linier sederhana $Y = 160,125 - 246,005X$, dan karbohidrat berkisar antara 72,002% sampai 78,002% dengan regresi linier sederhana $Y = 84,60 + 1,63X$. Hanya kadar karbohidrat yang tidak memiliki hubungan dengan harga jual kerupuk udang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. S. Y. Sihombing, W. Hasan, and I. Marsaulina, "Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin pada Gula Merah serta Pengetahuan dan Sikap Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2013," *Skripsi tidak diterbitkan. Medan Univ. Sumatera Utara*, 2013.
- [2] N. Wahyuningtyas, B. Basito, and W. Atmaka, "Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning," *J. Teknosains Pangan*, vol. 3, no. 2, 2014.
- [3] N. Yulisa, E. Asni, and M. Azrin, "Uji Formalin Pada Ikan Asin Gurami Di Pasar Tradisional Pekanbaru," *Jom FK*, vol. 1, no. 2, pp. 1–12, 2014.
- [4] S. Kasus, P. Pt, and N. Solar, "Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelianmotor Hondamatic Beat (Studi Kasus Pada Pt. Nusantara Solar Sakti) Purwati," vol. 2, no. 3, pp. 260–277, 2012.
- [5] J. Jurnal and I. Mea, "JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen , Ekonomi , dan Akuntansi)," vol. 5, no. 3, pp. 1171–1184, 2021.
- [6] N. A. Insani and P. N. Madiawati, "Pengaruh Kualitas Pelayanan , Harga dan Promosi terhadap Loyalitas Pelanggan GoFood di Kota Bandung," vol. 4, no. 3, pp. 112–122, 2020.
- [7] M. S. Dr. Ir. Ujang Sumarwan, "Perilaku konsumen," vol. 1, pp. 1–29, 2003.
- [8] U. S. Utara, "Universitas Sumatera Utara," 2015.
- [9] S. Nasional, I. Ics, and B. S. Nasional, "Kerupuk ikan - Bagian 1 : Spesifikasi," pp. 1–5, 2009.

- [10] D. Sundari, Almasyhuri, and A. Lamid, "Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Masyarakat, D. J. K. (2018) Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta. Protein," *Media litbangkes*, vol. 25, no. 4, pp. 235–242, 2015.
- [11] N. Rosiani, B. Basito, and E. Widowati, "Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan MICROWAVE," *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. 8, no. 2, p. 84, 2015, doi: 10.20961/jthp.v0i0.12896.
- [12] A. Daud, Suriati, and Nuzulyanti, "Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri," *J. Online Politek. Pertan. Negeri Pangkajene Kepul.*, vol. 1, no. 1, pp. 11–16, 2015, [Online]. Available: https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP
- [13] K. Liu, "Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass," *Algal Res.*, vol. 40, no. November 2018, p. 101486, 2019, doi: 10.1016/j.algal.2019.101486.
- [14] A. Dewi, "Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas L.Poiret) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Kadar Betakaroten Muffin," *skripsi*, vol. 1, pp. 1–9, 2019, doi: .1037//0033-2909.I26.1.78.
- [15] A. Zulfahmi, F. Swastawati, and R. Romadhon, "Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan," *J. Pengolah. dan Bioteknol. Has. Perikan.*, vol. 3, no. 4, pp. 133–139, 2014.