



## Inovasi Serundeng Kelapa dengan Penambahan Udang Mantis

Ismi Fadlilah<sup>1</sup>, Ita Fatkhur Romadhoni<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

E-mail: [Ismi.20035@mhs.unesa.ac.id](mailto:Ismi.20035@mhs.unesa.ac.id)<sup>1</sup>, [itaromadhoni@unesa.ac.id](mailto:itaromadhoni@unesa.ac.id)<sup>2</sup>

### Abstrak

Serundeng merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kelapa yang diparut ditambahkan dengan bumbu dan diolah dengan di sangrai sampai kering. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat inovasi serundeng dengan penambahan udang mantis karena belum terdapat dipasaran, memiliki harga yang terjangkau, dan tinggi protein. Jenis Penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode rekayasa. Teknik pengambilan data melalui uji organoleptik dengan jumlah 35 panelis yang terdiri 5 panelis terlatih, 25 panelis semi terlatih, dan 5 panelis tidak terlatih. Uji kandungan gizi berupa protein total dan lemak (Omega3). Perhitungan harga jual menggunakan metode konvensional. Berdasarkan hasil rekayasa dari serundeng udang mantis terdiri dari berwarna coklat kemerahan, beraroma gurih (perpaduan kelapa, udang mantis, dan bumbu), berasa gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas, bertekstur kering, dan disukai oleh panelis. Kandungan gizi serundeng udang mantis berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gr memiliki kandungan Protein Total 60,80% dan Lemak (Omega-3) 3,18%. Harga jual serundeng udang mantis diketahui Rp. 20.000 per kemasan dengan berat 100 gram.

**Kata kunci:** Serundeng, Udang mantis

### PENDAHULUAN

Perkembangan makanan pada zaman modern yang sangat pesat tidak diiringi dengan pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai salah satu alternatif hidangan sehingga membuat makanan tradisional jarang dikonsumsi. Tingkat persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern yang dikategorikan tinggi sejumlah 43% (110 remaja), kategori cukup 57% (148 remaja), kategori kurang 0%, dan kategori rendah 0%. Sedangkan jika dilihat dari dua perbedaan jenis makanan persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan persepsi remaja terhadap makanan modern, penelitian ini menghasilkan data persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan persepsi remaja terhadap makanan modern (Sempati, 2016).

Salah satu strategi menarik konsumen untuk mengkonsumsi makanan tradisional yaitu dengan mengolah makanan tersebut secara praktis untuk dikonsumsi. Makanan tradisional yang cukup populer yaitu serundeng. Serundeng merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari kelapa yang diparut ditambahkan dengan bumbu dan diolah dengan di sangrai sampai kering. Warna dari serundeng bervariasi mulai dari kuning kecoklatan dan bisa juga kemerahan. Fungsi serundeng yang sering digunakan yaitu sebagai pelengkap, namun fungsi serundeng tidak hanya sebagai pelengkap tetapi sebagai makanan oleh-oleh dan sebagai lauk pauk yang dimakan dengan nasi, selain itu terdapat burasa (makanan khas Makassar) yang menggunakan serundeng sebagai lauk pendamping.

Serundeng memiliki rasa yang gurih, sehingga dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis makanan. Berbagai jenis serundeng telah ada dipasaran seperti serundeng original, serundeng sapi (dendeng ragi), serundeng ayam, serundeng ikan nila, dan serundeng ikan bandeng. Serundeng yang berasal dari kelapa, selain memiliki berbagai kandungan yang sangat penting untuk tubuh manusia seperti protein dan lemak. Melihat kebutuhan pasar, maka serundeng kini dikembangkan mulai dari varian bahan pengisi seperti udang dan daging. Selama ini tidak banyak penelitian yang membahas tentang serundeng kelapa. Keunggulan dari serundeng merupakan salah satu produk olahan kelapa yang cukup berpotensi dan dapat

dikembangkan sebagai produk pangan yang memiliki daya tahan simpan yang cukup lama tanpa perlu menambahkan pengawet sintetik. Daya tahan diperoleh dari proses pengolahannya dan bahan-bahan yang terlibat serta cara pengemasannya. Oleh karena itu penulis menginovasikan serundeng dengan penambahan udang mantis karena belum ada dipasarann, memiliki harga yang terjangkau, dan tinggi protein.

Udang mantis memiliki bentuk badan yang unik, yang merupakan kombinasi morfologi dari udang, lobster, dan belalang sembah. Udang mantis merupakan salah satu jenis udang bernilai ekonomis, namun masih kurang komersil di Indonesia. Penggunaan udang mantis kurang diminati untuk dikonsumsi secara utuh karena memiliki bentuk tubuh yang agak berbeda dari kebanyakan jenis udang lainnya.

Di pesisir lamongan udang mantis banyak ditemukan akan tetapi tidak banyak masyarakat yang memanfaatkannya karena memiliki duri yang tajam, kulit yang tebal, serta memiliki daging yang sedikit sehingga menjadikan harga udang mantis disana sangatlah murah yaitu Rp. 15.000/kg namun jika dilihat berdasarkan kandungan gizinya, udang mantis memiliki kandungan protein yang terdiri dari 17 asam amino, 8 asam amino non esensial dan 9 asam amino esensial, sehingga daging udang mantis ini dapat dikatakan memiliki profil protein sempurna (Mahdiah, 2016).

Udang mantis merupakan salah satu jenis crustacea yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi yaitu protein 43,91%, lemak 12,35%, serat kasar 16,01% (Nopia,dkk, 2017). Udang mantis memiliki kandungan gizi yang baik yaitu protein yang tersusun atas asam amino esensial dan asam amino non esensial yang lengkap dan lemak yang tersusun sebagian besar oleh asam lemak takjenuh Omega-3 yang berkhasiat membantu perkembangan otak dan dapat menurunkan resiko penyakit arteri koroner (Dini,dkk, 2013).

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengenalkan produk serundeng udang mantis yang diharapkan meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan tradisional yang diolah sebagai produk olahan yang awet. Produk akan melalui tahap uji coba berdasarkan kriteria yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan. Hasil uji tersebut diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap olahan serundeng udang mantis.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode rekayasa deskriptif kuantitatif yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan udang mantis pada pembuatan serundeng kelapa terhadap daya terima konsumen yang dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian harus tepat sehingga hasil yang diperoleh dapat dirumuskan dan disimpulkan secara objektif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode observasi. Tujuan pokok dari observasi adalah mengadakan pengukuran terhadap variabel menggunakan seluruh alat indera. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan. Untuk melakukan penilaian uji sensori diperlukan panelis. Panelis ini bertindak sebagai instrument atau alat yang terdiri dari sekelompok orang yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini ada tiga, yaitu panelis terlatih dan semi terlatih. Panelis terlatih adalah dosen Tata Boga Fakultas Vokasi Universitas Negeri Surabaya yang berjumlah 5 orang, panelis semi terlatih adalah mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Surabaya yang berjumlah 25 orang, dan panelis tidak terlatih adalah mahasiswa selain Tata Boga Universitas Negeri Surabaya yang berjumlah 5 orang.

Pada penelitian ini instrumen pengumpulan data yang digunakan berupa lembar observasi, panelis akan memberikan check-lis (✓) pada kolom yang berisi angka dengan skala 1-5 yang sesuai dengan kriteria produk yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan. Adapun format lembar penilaian uji sensori sebagai berikut :

1. Surat Pengantar

Surat pengantar dalam penelitian ini berisi tentang permohonan penelitian kepada panelis untuk memberikan penilaian terhadap produk.

2. Unsur Informasi

Unsur informasi dalam penelitian ini berisi identitas panelis yang memberikan penilaian.



3. Unsur Instruksi

Unsur instruksi dalam penelitian ini berisi petunjuk cara penilaian pada produk yang dinilai

4. Unsur Respon

Unsur respon dalam penelitian ini berisi tanggapan panelis terhadap sifat sensori serundeng dengan penambahan udang mantis yang dinyatakan dengan tanda check-lis (✓) pada kolom yang tersedia.

5. Kategori penilaian pada instrumen dapat dilihat pada Tabel

NO	Agka Skala	Kategori	Keterangan
1	5	Sangat Baik	Dinilai sesuai dengan hasil jadi produk yang dibagikan pada panelis
2	4	Baik	
3	3	Cukup Baik	
4	2	Kurang Baik	
5	1	Tidak Baik	

Pada analisis data terdapat beberapa Langkah, diantaranya :

1. Data Hasil Uji Organoleptik

Tahap analisis data adalah kunci pada suatu permasalahan. Semua data yang sudah terkumpul harus disusun dan diolah dengan menggunakan metode yang tepat. Teknik analisis data yang digunakan dalam analisis ini adalah teknik deskriptif kuantitatif dengan presentase. Setelah data terkumpul lalu dijumlahkan dan dipresentasikan. Rumus presentase yang digunakan adalah sebagai berikut (Maharani, 2020).

$$P = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan :

P : Presentase

n : Jumlah skor yang diperoleh

N : Jumlah responden

2. Data Hasil Perhitungan Kandungan Zat Gizi

Uji analisis kandungan zat gizi pada serundeng udang mantis dilakukan berdasarkan uji laboratorium BPKI Jawa Timur untuk mengetahui nilai kandungan protein total dan omega 3 yang terdapat didalam serundeng udang mantis per 100 gram.

3. Data Perhitungan Harga Jual

Menurut Suarsana (2007) dalam Safitri metode yang digunakan dalam menghitung dan menerapkan harga jual (selling price) untuk makanan dan minuman di perusahaan baik usaha perhotelan, restoran, catering, dan lainnya, sesuai resep baku yang telah dihitung. Perhitungan menggunakan harga pokok standar yang dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\begin{aligned} FC &= \text{Diketahui } 50\% \\ SP &= 100\% : \%FH \times SP \\ OH\% &= \%OH : 100\% \times SP \\ LC\% &= \%LC : 100\% \times SP \\ NP\% &= \%NP : 100\% \times SP \end{aligned}$$

Keterangan :

FC = Food Cost

SP = Selling Price

OH = Over Head

LC = Labour Cost

NP = Nett Profit

Perhitungan harga jual produk disesuaikan dengan ketentuan penentu selling price yang tersaji pada Tabel dibawah ini :

Food cost	30%-50%
Labour cost	15%-20%
Over head	20%-30%
Profit	10%-15%

(Sumber : Safitri, 2019)

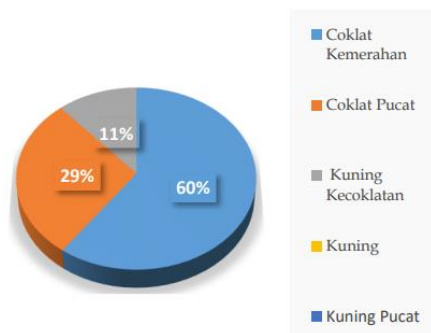
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penilaian uji organoleptik “Serundeng Udang Mantis” yang diperoleh dari 35 orang panelis dengan menggunakan lembar observasi yang ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan dalam bentuk diagram, perhitungan gizi dan harga jual diuraikan sebagai berikut.

### A. Hasil Uji Organoleptik Serundeng Udang Mantis Teknik analisis data pada rekayasa ini adalah menggunakan rata-rata hitung.

#### 1. Warna

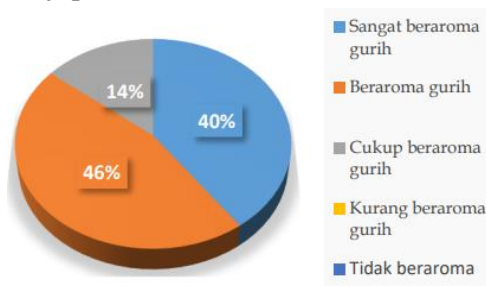
Kriteria warna yang diharapkan pada “Serundeng Udang Mantis” adalah coklat kemerahan. Hasil penilaian uji organoleptik pada warna tersaji pada Gambar.



Berdasarkan Gambar hasil uji organoleptik warna Serundeng Udang Mantis menunjukkan bahwa terdapat 21 panelis (60%) menilai coklat kemerahan, 10 panelis (29%) menilai coklat pucat, dan 4 panelis (11%) menilai kuning kecoklatan. Menurut hasil uji organoleptik pada warna serundeng udang mantis warna yang dihasilkan adalah coklat kemerahan. Artinya warna serundeng udang mantis tidak dipengaruhi oleh penambahan udang mantis akan tetapi dipengaruhi oleh proses penyangraian.

#### 2. Aroma

Kriteria aroma yang diharapkan pada “Serundeng Udang Mantis” adalah beraroma gurih (perpaduan kelapa, udang mantis, dan bumbu). Hasil penilaian uji organoleptik pada aroma serundeng udang mantis tersaji pada Gambar.

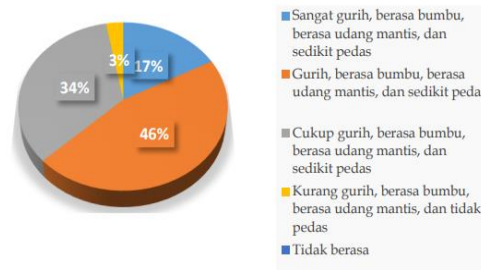


Berdasarkan Gambar hasil uji organoleptik aroma Serundeng Udang Mantis menunjukkan bahwa terdapat 14 panelis (40%) menilai sangat beraroma, 16 panelis (46%) menilai beraroma gurih, dan 5 panelis (14%) menilai cukup beraroma. Menurut hasil uji organoleptik pada aroma serundeng udang mantis warna yang dihasilkan adalah beraroma gurih (perpaduan antara aroma kelapa yang

khas, aroma udang mantis yang kuat, dan bumbu).. Aroma serundeng udang mantis dipengaruhi oleh kelapa, penambahan udang mantis dan bumbu. Artinya terdapat pengaruh penambahan udang mantis.

### 3. Rasa

Kriteria rasa yang diharapkan pada “Serundeng Udang Mantis” adalah gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas. Hasil penilaian uji organoleptik pada rasa serundeng udang mantis tersaji pada Gambar

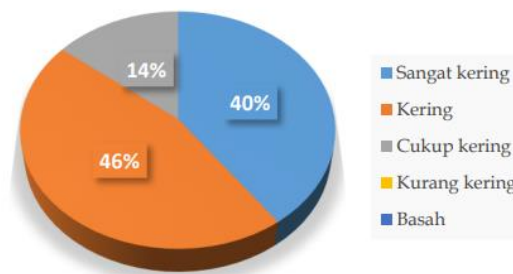


Berdasarkan Gambar hasil uji organoleptik rasa Serundeng Udang Mantis menunjukkan bahwa terdapat 6 panelis (17%) menilai sangat gurih (berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas), 16 panelis (46%) menilai gurih (berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas), 12 panelis (34%) menilai cukup gurih (berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas) dan 1 panelis (3%) menilai kurang gurih (berasa bumbu, berasa udang mantis, dan tidak pedas). 17% 46% 34% 3% Sangat gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas Gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas Cukup gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas Kurang gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan tidak pedas).

Kriteria rasa dari serundeng udang mantis dipengaruhi oleh perpaduan antara kelapa, udang mantis, dan bumbu yang menghasilkan rasa gurih yang sangat khas. Selain itu proses penyangraian juga dapat mempengaruhi rasa serundeng udang mantis. Semakin tinggi suhu dan semakin lama proses penyangraian dapat menyebabkan rasa serundeng udang mantis menjadi pahit. Artinya terdapat pengaruh penambahan udang mantis.

### 4. Tekstur

Kriteria tekstur yang diharapkan pada “Serundeng Udang Mantis” adalah kering. Hasil penilaian uji organoleptik pada tekstur serundeng 40 udang mantis tersaji pada Gambar

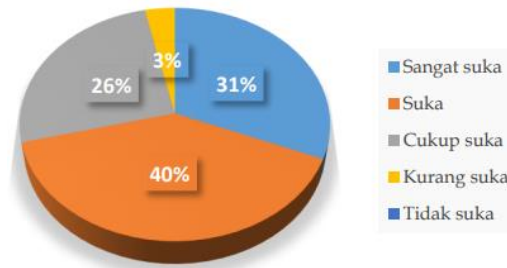


Berdasarkan Gambar hasil uji organoleptik tekstur Serundeng Udang Mantis menunjukkan bahwa terdapat 14 panelis (40%) menilai sangat kering, 16 panelis (46%) menilai kering, dan 5 panelis (44%) menilai cukup kering.

Kriteria tekstur kering dari serundeng udang mantis dipengaruhi oleh pemilihan kelapa. Kelapa yang digunakan yaitu kelapa yang tua karena mengandung sedikit air sehingga memudahkan pada proses pengeringan. Proses pengeringan yang maksimal dilakukan dengan cara disangrai menggunakan api kecil sampai kering.

5. Tingkat kesukaan

Kriteria tingkat kesukaan yang diharapkan pada “Serundeng Udang Mantis” adalah suka. Hasil penilaian uji organoleptik pada tingkat kesukaan serundeng udang mantis tersaji pada Gambar.



Berdasarkan Gambar hasil uji organoleptik tingkat kesukaan Serundeng, Udang Mantis menunjukkan bahwa terdapat 11 panelis (31%) menilai sangat suka, 14 panelis (40%) menilai suka, 9 panelis (26%) menilai cukup suka, dan 1 panelis (3%) menilai kurang suka.

Penilaian tingkat kesukaan terhadap serundeng udang mantis yaitu sebanyak 35 panelis (100%) suka, dikarenakan panelis mendapatkan inovasi produk baru dari olahan udang mantis yang memiliki daging sedikit, kulit yang keras, dan tajam. Tingkat kesukaan serundeng udang mantis dipengaruhi oleh warna, aroma, rasa, dan tekstur.

**B. Kandungan Gizi Serundeng Udang Mantis**

Uji analisis kandungan zat gizi pada “Serundeng Udang Mantis” dilakukan berdasarkan uji laboratorium BPKI Jawa Timur dengan kandungan gizi yang diuji adalah Protein Total dan Lemak (Omega-3). Hasil analisis zat gizi dari serundeng udang mantis dan standar SNI tersaji pada Tabel

Kandungan	Standar SNI Serundeng Kelapa	Serundeng Udang Mantis
Protein	20%	61,80%
Lemak (Omega-3)	Maksimum 30%	3,18%

Sumber : Laboratorium BPKI Jawa Timur (2024)

Berdasarkan Tabel serundeng udang mantis hasil rekayasa dan menurut SNI memiliki beberapa perbedaan pada nilai gizinya. Perbedaan kandungan gizi tersebut dikarenakan adanya penambahan udang mantis.

1. Protein Total

Kandungan gizi protein serundeng kelapa SNI memiliki kandungan sebesar 20%. Pada serundeng udang mantis mengalami peningkatan sebesar 60,80%. Protein merupakan suatu zat yang penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur. Protein merupakan senyawa yang kompleks yang terdiri dari asam-asam amino yang diikat oleh peptide yang mempunyai unsur karbon (C), hydrogen (H), oksigen (O), dan nitrogen (N) (Sudiono, 2017).

2. Lemak (Omega-3)

Kandungan gizi lemak serundeng kelapa SNI memiliki kandungan maksimum 30%. Pada serundeng udang mantis sebesar 3,18%. Omega 3 adalah salah satu jenis lemak tak jenuh yang dikenal sebagai lemak esensial, yaitu lemak yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, tetapi tubuh tidak dapat membuat lemak itu sendiri dalam proses metabolismenya. Untuk dapat memenuhi kebutuhan lemak ini adalah dengan mengonsumsi makanan yang mengandung omega 3 dari makanan sehari – hari. Dalam kehidupan sehari – hari omega 3 sebagian besar di dapat dari makanan yang berasal dari ikan – ikanan. Makanan yang mengandung omega 3 itu antara lain berasal dari ikan salmon, ikan tuna, ikan air tawar, makarel, dan ikan sarden. Omega 3 juga di dapat dari makanan yang berasal dari tumbuh– tumbuhan seperti minyak dari, kacang kenari, walnuts, alpukat, bayam, minyak canola, dan kacang kedelai. Selain itu, telur pun mengandung omega 3 yang cukup naik bagi tubuh (Sheila, 2013).



### C. Perhitungan Harga Jual

Harga jual produk serundeng udang mantis perlu dilakukan perhitungan total agar dapat diketahui harga jual produk. Dalam satu resep menghasilkan lima kemasan produk dengan berat 100 gram. Untuk perhitungan harga jual tersaji pada Tabel.

No	Bahan	Jumlah	Harga satuan	Total
1	Kelapa	250 gr	Rp. 12.000/butir	Rp. 4.000
2	Udang mantis	500 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 7.500
3	Bawang merah	30 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 2.000
4	Bawang putih	20 gr	Rp. 40.000/kg	Rp. 800
5	Cabe merah	50 gr	Rp. 40.000/kg	Rp. 4.500
6	Cabe rawit	15 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 500
7	Jahe	10 gr	Rp. 25.000/kg	Rp. 200
8	Merica	2 gr	Rp. 2.000/bungkus	Rp. 100
9	Gula merah	50 gr	Rp. 28.000/kg	Rp. 1.000
10	Garam	15 gr	Rp. 2.500/bungkus	Rp. 100
<b>Total</b>				<b>Rp. 20.700</b>

Perhitungan harga jual serundeng udang mantis apabila FC yang dikehendaki adalah 50%, OH 20%, LC 20% maka :

$$\begin{aligned} \text{Material / food cost} &= \text{Rp. 20.700} \\ \text{Harga jual} &= \text{FC (\%)} \times \text{FC (\%)} \\ &= \frac{100}{50} \times \text{Rp. 20.700} \\ &= 2 \times \text{Rp. 20.700} \\ &= \text{Rp. 41.400 / resep} \\ \\ \text{Harga jual} &= \text{Rp. 41.400 : 5} \\ &= \text{Rp. 8.280} \\ \text{Laba kotor} &= \text{Harga Jual - Total Biaya} \\ &= \text{Rp. 41.400 - Rp. 20.700} \\ &= \text{Rp. 20.700} \\ \text{Biaya umum} &= \frac{20}{100} \times \text{Laba Kotor} \\ &= \frac{20}{100} \times \text{Rp. 20.700} \\ &= \text{Rp. 4.140} \\ \text{Tenaga kerja} &= \frac{20}{100} \times \text{Laba Kotor} \\ &= \frac{20}{100} \times \text{Rp. 20.700} \\ &= \text{Rp. 4.140} \\ \\ \text{Laba bersih} &= \text{laba kotor - (biaya umum + tenaga kerja)} \\ &= \text{Rp. 20.700 - (Rp. 4.140 + Rp. 4.140)} \\ &= \text{Rp. 20.700 - Rp. 8.280} \\ &= \text{Rp. 12.420} \\ \text{Harga jual} &= \text{Rp. 8.280 + Rp. 12.420} \\ &= \text{Rp. 20.700 / kemasan 100 gram} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, harga jual serundeng udang mantis diketahui sebesar Rp. 20.700/ kemasan dengan berat 100 gram. Produk serundeng ini memiliki keunggulan yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki manfaat untuk menambah nilai gizi, serta dapat dijadikan sebagai lauk pauk yang tahan lama. Harapannya produk serundeng udang mantis dapat bersaing dipasaran dan diminati oleh seluruh kalangan masyarakat.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan selama melakukan uji coba produk dan analisis dari hasil uji organoleptik, terdapat hasil pembahasan dan analisis yang disimpulkan sebagai berikut:

1. Sifat organoleptik serundeng udang mantis berwarna coklat kemerahan, beraroma gurih (perpaduan kelapa, udang mantis, dan bumbu), berasa gurih, berasa bumbu, berasa udang mantis, dan sedikit pedas, bertekstur kering, dan disukai oleh panelis.
2. Kandungan gizi serundeng udang mantis berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gr memiliki kandungan Protein Total 60,80% dan Lemak (Omega-3) 3,18%.
3. Harga jual serundeng udang mantis diketahui Rp. 20.000 per kemasan dengan berat 100 gram.

### **Saran**

Saran mengenai inovasi serundeng udang mantis adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait proses pembuatan serundeng udang mantis dengan proses yang lebih mudah seperti menggunakan dry food.
2. Perlu dilakukan uji laboratorium kandungan gizi serundeng udang mantis selain dari Protein Total dan Lemak (Omega-3).
3. Perlu dilakukan penambahan bahan lainnya terhadap serundeng udang mantis

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Andriyani, E. (2018). Pengertian Garam. *Universitas Muhammadiyah*, 1(5), 2–7.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i1.280>
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In *Malang: AE Publishing*. file:///C:/Users/Asus/Downloads/Ebook-Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan.pdf
- Astuti, I. R., & Ariestyani, F. (2013). Potensi Dan Prospek Ekonomis Udang Mantis Di Indonesia. *Media Akuakultur*, 8(1), 39. <https://doi.org/10.15578/ma.8.1.2013.39-44>
- Ayu, R. (2016). *Hubungan Konsumsi FastFood Dengan Ketidakteraturan Buang Air Besar Dan Tekanan Darah Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Lampung*. Hal.
- BR Simalango, B. U. (2018). Analisa Kandungan  $\beta$ -Karoten Hasil EkstraBR Simalango, B. U. (2018). Analisa Kandungan  $\beta$ -Karoten Hasil Ekstrak Cabai Merah (*Capsicum annum*. L) Menggunakan Evaporator Vakum dengan Metode Response Surface Methodology. Universitas Diponegoro, 39. [http://repos. Universitas Diponegoro](http://repos.Universitas Diponegoro), 39. <http://repository.unpas.ac.id/37105/1/BAB II.pdf>
- daniel et, al 2019 M. (2015). C. S. M. L. D. M. (2019). Mediatani 2015. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Dhavesia, V. (2017). *Tinjauan Pustaka (Citrus hystrix D. C.)*. 7–14.
- Hasanah. (2019). Potensi Sari Umbi Bawang Merah (*Allium Cepa L.*) Untuk Menghambat Pertumbuhan Mikroorganisme dan Histamin Pada Ikan Kembung. *Agricultural Systems*.
- Hidayat, Naila Nur, dan Kokom Komariah. 2020. Inovasi Produk Snack Bar Serundeng Ikan Nila sebagai Makanan Selingan. Vol 15 No. 1.
- Lestari, S. R. (2021). *Bawang-Putih-Tunggal\_hasiat-dan-manfaatnya Monograf\_Sri-R\_OK.pdf* (pp. 12–13).
- Moulia. (2018). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9. *Jurnal Kesehatan*, 2, 1–8. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- Oktaviani, N. (2023). Kajian Morfologi dan Morfometri Udang Mantis (*Harpiosquilla raphidea*) di Perairan Pangkal Babu Desa Tungkal 1 Tanjung Jabung Barat. *Universitas Jambi*, 1(2), 30–41.



- Prasetyo, A. (2014). Air Kelapa. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 1(1989), 7–18.
- Rachman, T. (2018). Konsep-pengendalian-mutu-dan-haccp-hazard-analysis-critical-control-point-dalam-proses-pembuatan-serundeng-manis-bab4. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Rahayu, D. (2016). Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica. *Universitas Negeri Jakarta*, 6–7. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/580>
- Rahmawarti, F. (2011). Pengawetan makanan dan permasalahannya. *Pengawetan Makanan Dan Permasalahannya*, 51–70.
- Savira, F., & Suharsono, Y. (2017). Makanan Tradisional. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01(01), 1689–1699.
- Sciences, H. (2016). Identifikasi Spesies Udang Mantis (Stomatopoda) di Perairan Kota Bengkulu. 4(1), 1–23.
- Susanty, A. (2016). Pengaruh Jenis Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Sensoris Abon Udang (*Panaeus indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(2). <https://doi.org/10.26578/jrti.v10i2.2567>
- Tumanggor, N. (2022). *Studi Morfometrik dan Meristik Udang Mantis ( Oratosquilla oratoria ) DI Perairan Jaring Halus, Langkat, Provinsi Sumatra Utara*. 1–69.
- Umah, F. K. (2012). Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati (Biofertilizer) dan Media Tanam yang Berbeda pada Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) di Polybag. *Universitas Airlangga*, 9–38.
- Wardani, rinda T. (2012). Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) var. Gajah Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar 2-Methoxyethanol. *ADLN Perpustakaan Universitas Airlangga*, 9–25.
- Wardiatno, Y. (2014). *Udang Mantis, Harpiosquilla raphidea (Fabricius 1798) Asal Kuala Tungkal, Provinsi Jambi: Biologi, Upaya Domestikasi, dan Komposisi Biokimia*.