

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian

Penelitian ini dibagi menjadi 2 uji, yaitu uji kualitas pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit dan pengujian hipotesis daya terima konsumen menggunakan uji Friedman. Penelitian dilakukan pada 15 orang panelis terlatih, orang Kalimantan selatan asli yang berdomisili di Jabodetabek dan Paguyuban Mahasiswa Banua Kalimantan Selatan Universitas Indonesia.

4.2. Formulasi Terbaik

Pada penelitian ini menggunakan formula pakasam dengan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15%. Berikut ini adalah formula terbaik yang digunakan:

Tabel 4.1. Formula Pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15%.

Nama Bahan	A (5%)		B (10%)		C (15%)	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Ikan Bawal Tawar	150	100	150	100	150	100
Garam	10	6.7	10	6.7	10	100
Air Jeruk Nipis	5	3.3	5	3.3	5	3.3
Bubuk kunyit	7.5	5	15	10	22.5	15
Beras	150	100	150	100	150	100

4.2.1. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna

Hasil perhitungan daya terima panelis terhadap pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15% pada aspek warna, adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2. Deskripsi Penilaian Aspek Warna Pakasam Terhadap Daya Terima Konsumen

Aspek Penilaian	Formulasi Pakasam dengan Penambahan Bubuk kunyit					
	A (5%)		B (10%)		C (15%)	
	n	%	N	%	n	%
Sangat Suka	3	20%	8	53.33%	1	6.67%
Suka	2	13.33%	1	6.67%	2	13.33%
Agak Suka	5	33.33%	5	33.33%	3	20.00%
Tidak Suka	5	33.33%	1	6.67%	3	20.00%
Sangat Tidak Suka	0	0.00%	0	0.00%	6	40.00%
Total	15	100%	15	100.00%	15	100.00%
Mean	3.20		4.47		2.27	
Median	3.00		5.00		4.00	
Modus	2.00		5.00		4.00	

Deskripsi data penilaian persentase penambahan bubuk kunyit terhadap pakasam dari 15 panelis terlatih pada aspek warna, menunjukkan penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 5% memiliki 3 orang (20%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 2 orang (13,33%), kategori agak suka 5 orang (33,33%), kategori tidak suka 5 orang (33,33%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 10% memiliki 8 orang (53,33%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 1 orang (6,67%), kategori agak suka 5 orang (33,33%), kategori tidak suka (6,67%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 15% memiliki 1 orang (6,67%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 2 orang (13,33%), kategori agak suka 3 orang (20%), kategori tidak suka 3 orang (20%), kategori sangat tidak suka 6 orang (40%).

Penilaian tertinggi terhadap aspek warna dapat dilihat dari hasil nilai rata-rata yaitu pada persentase 10% memiliki nilai rata-rata sebesar 4,47 yaitu pada kategori suka mendekati sangat suka. Lalu pada persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam 5% memiliki nilai rata-rata 3,20 yaitu pada

kategori agak suka mendekati suka dan pada persentase 15% memiliki nilai rata-rata 2,27 yaitu pada kategori agak suka mendekati tidak suka. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 10% merupakan kelompok yang paling disukai oleh panelis pada aspek warna, jika dibandingkan dengan formulasi persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 5% dan 15%.

Perhitungan statistik yang dilakukan pada data yang dikumpulkan dari 15 orang panelis terlatih diperoleh χ^2 hitung (13,73) pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = n-1 = (3-1) = 2$ yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna pada persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam adalah sebagai berikut:

Tabel 4.3. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Terhadap Daya Terima Konsumen

Kriteria Pengujian	X²hitung	X²tabel	Kesimpulan
Warna	13,73	5,99	X ² hitung > X ² tabel Maka, H₀ ditolak

Tabel diatas memperlihatkan nilai χ^2 hitung > χ^2 tabel artinya H₀ ditolak. Maka terdapat pengaruh penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, sehingga pengujian dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui perlakuan yang paling disukai.

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A - B| = |3,20 - 4,47| = 1,27 > 1,03 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |3,20 - 2,27| = 0,93 < 1,03 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,47 - 2,27| = 2,20 > 1,03 = \text{Berbeda nyata}$$

Keterangan :

A = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 5%

B = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 10%

C = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 15%

Produk A dan produk B berbeda nyata, karena produk B > produk A.

Produk A dan produk C tidak berbeda nyata karena produk C \neq produk A. Produk

B dan produk C berbeda nyata, karena produk B > produk C. Disimpulkan bahwa

produk B merupakan produk yang lebih disukai.

4.2.2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa

Hasil perhitungan daya terima panelis terhadap pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15% pada aspek rasa, adalah sebagai berikut :

Tabel 4.4. Deskripsi Penilaian Pakasam Aspek Rasa Terhadap Daya Terima Konsumen

Aspek Penilaian	Formulasi Pakasam dengan Penambahan Bubuk kunyit					
	A (5%)		B (10%)		C (15%)	
	n	%	N	%	N	%
Sangat Suka	3	20%	7	46.67%	3	20.00%
Suka	2	13.33%	4	26.67%	5	33.33%
Agak Suka	5	33.33%	2	13.33%	4	26.67%
Tidak Suka	5	33.33%	2	13.33%	3	20.00%
Sangat Tidak Suka	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Total	15	100%	15	100.00%	15	100.00%
Mean	3.20		4.07		3.53	
Median	3		4		4	
Modus	3		5		4	

Deskripsi data penilaian pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit dari 15 panelis terlatih pada aspek rasa, menunjukkan pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% memiliki 3 orang (20%) panelis dengan kategori sangat suka, kategori suka 2 orang (13,33%), kategori agak suka 5 orang (33,33%), kategori tidak suka 5 orang (33,33%). Pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% memiliki 7 orang (46,67%) panelis dengan kategori sangat suka, kategori suka 4 orang (26,67%), kategori agak suka 2 orang (13,33%), kategori tidak suka (13,33%). Pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 15% memiliki 3 orang (20%) panelis dengan kategori sangat suka, kategori suka 5 orang (33,33%), kategori agak suka 4 orang (26,67%), kategori tidak suka 3 orang (20%).

Penilaian tertinggi terhadap aspek rasa dapat dilihat dari hasil nilai rata-rata yaitu pada persentase 10% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,07 yaitu pada kriteria suka mendekati sangat suka. Lalu pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata sebesar 3,2 pada kategori agak suka mendekati suka. Pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata sebesar 3,53 pada kategori agak suka mendekati suka. Hal ini menunjukkan bahwa pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% merupakan kelompok yang paling disukai oleh panelis pada aspek rasa, jika dibandingkan dengan formulasi pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% dan 15%.

Perhitungan statistik yang dilakukan pada data yang dikumpulkan dari 15 panelis terlatih diperoleh χ^2 hitung (3,7) pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = n-1 - (3-1) = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek rasa pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15% adalah sebagai berikut:

Tabel 4.5. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Terhadap Daya Terima Konsumen

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Rasa	3,7	5,99	X ² hitung < X ² tabel Maka, H ₀ diterima

Tabel diatas memperlihatkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel artinya H₀ diterima.. Maka tidak terdapat pengaruh penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, sehingga pengujian tidak dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda .

4.2.3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma

Hasil perhitungan daya terima panelis terhadap pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit 5%, 10%, dan 15% pada aspek aroma, adalah sebagai berikut :

Tabel 4.6. Deskripsi Penilaian Aspek Aroma Pakasam Terhadap Daya Terima Konsumen

Aspek Penilaian	Formulasi Pakasam dengan Penambahan Bubuk kunyit					
	A (5%)		B (10%)		C (15%)	
	n	%	N	%	N	%
Sangat Suka	4	27%	7	46.67%	1	6.67%
Suka	5	33.33%	4	26.67%	4	26.67%
Agak Suka	2	13.33%	2	13.33%	3	20.00%
Tidak Suka	2	13.33%	2	13.33%	3	20.00%
Sangat Tidak Suka	2	13.33%	0	0.00%	4	26.67%
Total	15	100%	15	100.00%	15	100.00%
Mean	3,47		4,07		2,67	
Median	4		4		3	
Modus	4		5		4	

Deskripsi data penilaian penambahan persentase bubuk kunyit terhadap pakasam dari 15 panelis terlatih pada aspek aroma, menunjukkan penambahan

persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 5% memiliki 4 orang (27%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 5 orang (33,33%), kategori agak suka 2 orang (13,33%), kategori tidak suka 2 orang (13,33%), dan kategori sangat tidak suka 2 orang (13,33%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 10% memiliki 7 orang (46,67%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 4 orang (26,67%), kategori agak suka 2 orang (13,33%), kategori tidak suka 2 orang (13,33%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 15% memiliki 1 orang (6,67%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 4 orang (26,67%), kategori agak suka 3 orang (20%), kategori tidak suka 3 orang (20%), kategori sangat tidak suka 4 orang (26,67%).

Penilaian tertinggi terhadap aspek aroma dapat dilihat dari hasil nilai rata-rata yaitu pada persentase 10% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,07 yaitu pada kategori suka mendekati sangat suka. Lalu pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata 3,47 yaitu pada kategori suka mendekati sangat suka, dan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata 2,67 yaitu pada kategori suka mendekati sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% merupakan kelompok yang paling disukai oleh panelis pada aspek aroma. Jika dibandingkan dengan formulasi pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% dan 15%.

Perhitungan statistik yang dilakukan pada data yang dikumpulkan dari 15 orang panelis terlatih diperoleh χ^2 hitung (8,63) pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = n-1 = (3-1) = 2$ yaitu

sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek aroma pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit adalah sebagai berikut :

Tabel 4.7. Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Terhadap Daya Terima Konsumen

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Aroma	8,63	5,99	X ² hitung > X ² tabel Maka, H ₀ ditolak

Tabel diatas memperlihatkan nilai χ^2 hitung > χ^2 tabel artinya H₀ ditolak. Maka terdapat pengaruh penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma, sehingga pengujian dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui perlakuan yang paling disukai.

Perbandingan ganda pasangan :

$$| A - B | = | 3,47 - 4,07 | = 0,60 < 1,21 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$| A - C | = | 3,47 - 2,67 | = 0,80 < 1,21 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$| B - C | = | 4,07 - 2,67 | = 1,40 > 1,21 = \text{Berbeda nyata}$$

Keterangan :

A = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 5%

B = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 10%

C = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 15%

Produk A dan produk B tidak berbeda nyata, karena produk B \neq produk A. Produk A dan produk C tidak berbeda nyata karena produk C \neq produk A.

Produk B dan produk C berbeda nyata, karena produk B > produk C. Disimpulkan

bahwa produk B merupakan produk yang lebih disukai.

4.2.4. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur

Hasil perhitungan daya terima panelis terhadap pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5%, 10%, dan 15% pada aspek tekstur, adalah sebagai berikut :

Tabel 4.8. Deskripsi Penilaian Aspek Tekstur Pakasam Terhadap Daya Terima Konsumen

Aspek Penilaian	Formulasi Pakasam dengan Penambahan Bubuk kunyit					
	A (5%)		B (10%)		C (15%)	
	N	%	N	%	n	%
Sangat Suka	3	20%	8	53.33%	1	6.67%
Suka	2	13.33%	1	6.67%	2	13.33%
Agak Suka	5	33.33%	5	33.33%	3	20.00%
Tidak Suka	5	33.33%	1	6.67%	3	20.00%
Sangat Tidak Suka	0	0.00%	0	0.00%	6	40.00%
Total	15	100%	15	100.00%	15	100.00%
Mean	3.20		4.07		2.27	
Median	3		5		2	
Modus	2		5		1	

Deskripsi data penilaian penambahan persentase bubuk kunyit terhadap pakasam dari 15 panelis terlatih pada aspek tekstur, menunjukkan penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 5% memiliki 3 orang (20%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 2 orang (13,33%), kategori agak suka 5 orang (33,33%), dan kategori tidak suka 5 orang (33,33%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 10% memiliki 8 orang (53,33%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 1 orang (6,67%), kategori agak suka 5 orang (33,33%), kategori tidak suka 1 orang (6,67%). Penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sebesar 15% memiliki 1 orang (6,67%) panelis terlatih dengan kategori sangat suka, kategori suka 2 orang (13,33%), kategori agak suka

3 orang (20%), kategori tidak suka 3 orang (20%), kategori sangat tidak suka 6 orang (40%).

Penilaian tertinggi terhadap aspek tekstur dapat dilihat dari hasil nilai rata-rata yaitu pada persentase 10% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,07 yaitu pada kategori suka mendekati sangat suka. Lalu pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata 3,20 yaitu pada kategori agak suka mendekati suka, dan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata 2,67 yaitu pada kategori tidak suka mendekati agak suka. Hal ini menunjukkan bahwa pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% merupakan kelompok yang paling disukai oleh panelis pada aspek tekstur. Jika dibandingkan dengan formulasi pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% dan 15%.

Perhitungan statistik yang dilakukan pada data yang dikumpulkan dari 15 orang panelis terlatih diperoleh χ^2 hitung (8,03) pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df = n-1 = (3-1) = 2$ yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek tekstur pada pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit adalah sebagai berikut :

Tabel 4.9. Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Terhadap Daya Terima Konsumen

Kriteria Pengujian	X²hitung	X²tabel	Kesimpulan
Tekstur	8,03	5,99	X ² hitung > X ² tabel Maka, H₀ ditolak

Tabel diatas memperlihatkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel artinya H₀ diterima. Maka tidak terdapat pengaruh penambahan persentase bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen pada aspek tekstur, sehingga

pengujian tidak dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui perlakuan yang paling disukai.

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A - B| = |3,20 - 4,07| = 0,87 < 1,10 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |3,20 - 2,27| = 0,93 < 1,10 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4,07 - 2,27| = 1,80 > 1,10 = \text{Berbeda nyata}$$

Keterangan :

A = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 5%

B = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 10%

C = Pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit 15%

Produk A dan produk B tidak berbeda nyata, karena produk B \neq produk A. Produk A dan produk C tidak berbeda nyata karena produk C \neq produk A. Produk B dan produk C berbeda nyata, karena produk B $>$ produk C. Disimpulkan bahwa produk B merupakan produk yang lebih disukai.

4.3. Pembahasan

Berdasarkan hasil uji penilaian daya terima konsumen pada pembuatan pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit, diperoleh nilai rata-rata yang berbeda pada setiap aspeknya. Secara perhitungan *Friedman* pada aspek warna, aroma, dan tekstur terdapat perbedaan yang signifikan pada nilai $\alpha = 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5%, 10%, 15% mempengaruhi ketiga aspek penilaian. Sedangkan, pada aspek rasa tidak terdapat perbedaan karena H_0 diterima dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Penilaian tertinggi dari pembuatan pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% memiliki keunggulan pada ketiga aspek.

Uji daya terima konsumen dari aspek warna , berdasarkan perhitungan *Friedman* membuktikan bahwa terdapat pengaruh pada aspek warna terhadap pembuatan pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit, maka perhitungan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui persentase yang terbaik berdasarkan uji daya terima konsumen. Hasil dari perhitungan *Friedman* pada aspek warna adalah pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 10% adalah pakasam yang terbaik dengan nilai rata-rata 4,47. Sedangkan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata 3,20 dan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata 3,53. Zat warna *kurkuminoid* yang merupakan suatu senyawa *diarilheptanoid* 3-4% yang terdiri dari *curcumin*, *dihidrokurkumin*, *desmetoksikurkumin*, dan *bisdesmetoksikurkumin* (Sudarsono et.al, 1996), sehingga mempengaruhi penilaian aspek warna pada penelitian ini.

Uji daya terima konsumen dari aspek aroma, berdasarkan perhitungan *Friedman* membuktikan bahwa terdapat pengaruh pada aspek aroma terhadap pembuatan pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit, maka perhitungan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui persentase yang terbaik berdasarkan uji daya terima konsumen. Hasil dari perhitungan *Friedman* pada aspek aroma adalah pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 10% adalah pakasam yang terbaik dengan nilai rata-rata 4,07. Sedangkan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata 3,47 dan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata 2,67. Menurut Yamit (2005) aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan derajat penilaian dan

kualitas suatu produk, sehingga dengan persentase penambahan bubuk kunyit pada penelitian ini dapat mengurangi aroma asam akibat proses fermentasi (Naim, 2011).

Uji daya terima konsumen dari aspek rasa, berdasarkan perhitungan *Friedman* membuktikan bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek rasa terhadap pembuatan pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit, maka perhitungan tidak dilanjutkan dengan uji Perbandingan ganda. Persentase penambahan bubuk kunyit pada aspek rasa sebesar 5%, memiliki nilai rata-rata 3,20, 4,07 pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 10% dan 3,53 pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 15%. Walaupun persentase penambahan bubuk kunyit 10% memiliki nilai rata-rata lebih tinggi dibandingkan dengan persentase yang lain akan tetapi pada perhitungan *Friedman* H_0 diterima sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Hal ini dikarenakan penggunaan banyak garam dan kandungan asam laktat pada proses fermentasi, rasa dari pakasam cenderung sangat asin dan sangat asam dikarenakan terjadinya fermentasi dalam proses pembuatan pakasam (Irinato, 2003). Rasa sangat asin ditimbulkan dari penggunaan garam yang banyak. Garam memiliki kadar NaCl 97% atas bahan kering (dry basis), 2% kandungan impuritis (sulfat, magnesium, dan kalsium), dan 1% pada kotoran lainnya (lumpur dan pasir), serta 7% kadar air maksimal (Burhanudin, 2011). Asam laktat yang dihasilkan dari proses fermentasi akan menurunkan pH dari lingkungan pertumbuhannya, menimbulkan rasa asam serta menghambat pertumbuhan dari beberapa jenis mikroorganisme lainnya (Buckle,1987).

Uji daya terima konsumen dari aspek tekstur, berdasarkan perhitungan *Friedman* membuktikan bahwa terdapat pengaruh pada aspek tekstur terhadap pembuatan pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit, maka perhitungan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui persentase yang terbaik berdasarkan uji daya terima konsumen. Hasil dari perhitungan *Friedman* pada aspek tekstur adalah pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 10% adalah pakasam yang terbaik dengan nilai rata-rata 4,07. Sedangkan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 5% memiliki nilai rata-rata 3,20 dan pada persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 15% memiliki nilai rata-rata 2,27. Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut (Winarno, 2012). Pada penelitian ini aspek tekstur dibagi menjadi 2, yaitu aspek tekstur sebelum pengolahan dan pada saat pengolahan. Sebelum proses pengolahan tekstur pakasam kering, hal ini diperkuat menurut Adawyah (2008) adanya perubahan konsentrasi garam dalam fermentasi akan menyebabkan terjadinya penarikan air dari jaringan ikan yang menimbulkan berbagai perubahan fisik dan kimia, seperti tekstur. Pada saat proses pengolahan, pakasam menjadi basah dikarenakan proses penumisan.

Mengingat tujuan penelitian ini adalah untuk mengoptimalkan penggunaan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam, maka hasil yang dianggap lebih baik dan direkomendasikan adalah formula pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10%. Formula pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 10% lebih baik dibandingkan pakasam dengan penambahan persentase bubuk kunyit sebesar 5% dan 15%.