

MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP ABON IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*)

Kasmiati¹, Nurfitri Ekantari², Asnani³, Suadi², Amir Husni^{2,*}

¹Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar 90245.

²Departemen Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta 55281.

³Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Haluoleo, Kendari 93132.

Diterima: 30 September 2020/Disetujui: 27 November 2020

*Korespondensi: a-husni@ugm.ac.id

Cara sitasi: Kasmiati, Ekantari N, Asnani, Suadi, Husni A. 2020. Mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(3): 470-478.

Abstrak

Mutu dan tingkat penerimaan konsumen pada abon ikan bervariasi dan menjadi salah satu pertimbangan utama dalam komersialisasi abon ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan mutu dan tingkat penerimaan konsumen abon ikan layang yang diolah pada skala rumah tangga. Penelitian terdiri dari dua tahap yaitu preparasi dan pembuatan abon ikan layang yang meliputi dua perlakuan yaitu abon orisinal dan abon pedas dilanjutkan dengan analisis mutu (proksimat dan mikrobiologi) dan uji kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon ikan layang mempunyai karakteristik mutu sebagai berikut: kadar air 3,84-4,60%, abu 5,35-5,66%, protein 36,39-37,39%, lemak 36,54-36,60%, serat kasar 5,66-7,90%, karbohidrat 9,22-10,87%, dan TPC 2,40-3,05 x 10³ CFU/g. Tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan layang baik terhadap varian orisinal maupun pedas adalah netral-suka dengan nilai skor 3,18-3,43. Abon ikan layang baik varian orisinal maupun pedas keduanya telah memenuhi persyaratan sesuai SNI kecuali parameter kadar lemak.

Kata kunci : abon, ikan layang, karakteristik mutu, kepulauan Spermonde.

Quality and Consumers Preference of Shredded Macarel Scad Fish (*Decapterus sp.*)

Abstract

The quality and level of consumer acceptance of shredded fish are one of the main considerations in the commercialization of shredded fish. This study was aimed to determine the quality characteristics and the level of consumer acceptance of the shredded flying fish processed on a household scale. The study consisted of two stages namely preparation and manufacture of shredded fish, followed by quality analysis (proximate, microbiology) and consumer preference test. The results showed that the shredded flying fish had the following quality characteristics: moisture content 3.84-4.60%, ash 5.35-5.66%, protein 36.39-37.39%, fat 36.54-36.60%, crude fiber 5.66-7.90%, carbohydrates 9.22-10.87%, and TPC 2.40-3.05x10³ CFU/g. The levels of consumer preference of shredded flying fish, for both the original and the spicy variant were neutral-like with a score of 3.18-3.43. Shredded flying fish meets the requirements according to SNI except for the parameter of fat content.

Key words: scad fish, quality characteristics, shredded.

PENDAHULUAN

Sulawesi Selatan merupakan salah satu propinsi yang memiliki garis pantai terpanjang yaitu 1.937 km (KAPAL 2012) dengan potensi perikanan laut mencapai 370.545 ton pada tahun 2019 atau meningkat rata-rata 5,9% per tahun (DKP Sulawesi Selatan 2020). Kota Makassar dengan panjang garis pantai 32 km mencatat produksi perikanan tangkap pada tahun 2017 sebesar 12.731 ton (Inipasti 2017). Adanya potensi perikanan yang ada di Sulawesi Selatan tersebut menyebabkan masyarakat Sulawesi Selatan umumnya gemar mengonsumsi ikan dan produk olahan ikan dengan konsumsi rata-rata 45 kg/kapita/tahun atau 200% di atas konsumsi ikan rata-rata nasional (PPIP 2020). Salah satu hasil tangkapan nelayan yang dominan dari Selat Makassar adalah kelompok ikan pelagis jenis ikan layang (*Decapterus* sp) yang banyak dijumpai di pasar tradisional dalam Kota Makassar. Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan, hasil tangkapan ikan layang dari Perairan Selat Makassar mencapai produksi tertinggi pada tahun 2016 yakni sebesar 1.333,4 ton atau meningkat sebesar 143,2% dari produksi terendah pada tahun 2012 sebesar 548,3 ton (Suwarni *et al.* 2020).

Ikan layang merupakan jenis ikan konsumsi dengan nilai ekonomis tinggi yang tersedia sepanjang tahun. Pemanfaatan ikan layang sebagai sumber protein hewani baik dalam bentuk segar maupun olahan semakin bervariasi seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang diversifikasi produk seperti nugget (Utiahman *et al.* 2013), suplemen biskuit (Mudjajanto *et al.* 2015), ikan asap *pinakuhe* (Palawe *et al.* 2014), bakso (Chairita *et al.* 2009), dan abon (Surgawi *et al.* 2020).

Abon ikan merupakan jenis olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama (Suryani *et al.* 2007). Abon ikan yang dihasilkan oleh setiap unit usaha pada umumnya memiliki karakteristik mutu yang beragam. Hal ini dipengaruhi oleh

jenis ikan yang digunakan sebagai bahan utama, komposisi bumbu, dan adanya bahan tambahan lain, misalnya jantung pisang atau nangka (Prihandoko dan Marwati, 2015; Jumiati dan Fadzila, 2018). Tingkat penerimaan konsumen terhadap produk abon ikan juga bervariasi dan menjadi salah satu pertimbangan utama untuk komersialisasi abon ikan. Informasi mengenai olahan ikan layang khususnya abon hasil tangkapan nelayan di Kepulauan Spermonde Selat Makassar masih terbatas. Surgawi *et al.* (2020) telah melakukan analisis daya terima abon ikan layang skala laboratorium, namun karakteristik mutu abon yang dihasilkan belum dijelaskan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen abon ikan layang yang diolah pada skala rumah tangga oleh Kelompok Usaha Tunas Melati di Pulau Lae Lae Kelurahan Lae Lae Kecamatan Ujung Pandang Kota Makassar. Pulau Lae Lae merupakan salah satu pulau dalam gugus Kepulauan Spermonde.

BAHAN DAN ALAT

Bahan Penelitian

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan abon adalah ikan layang (*Decapterus* sp.) segar yang diperoleh dari Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere Makassar. Bahan tambahan untuk pembuatan abon yaitu bawang merah, bawang putih, minyak sawit, sereh, lengkuas, ketumbar, merica, gula merah, daun jeruk, daun salam, cabe dan garam diperoleh dari supermarket di Makassar. Bahan kimia untuk analisis, antara lain K_2SO_4 , HgO, H_2SO_4 , NaOH, H_3BO_3 , HCl, heksan (Fisher Scientific), media plate count agar (PCA), dan potato dextrose agar (PDA) (Difco).

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan Juli – Agustus 2020 di Kota Makassar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon adalah ikan layang segar yang dibeli Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere. Ikan layang tersebut merupakan hasil tangkapan nelayan di Kepulauan Spermonde Selat Makassar.

Pembuatan abon ikan dilakukan oleh Kelompok Usaha Tunas Melati Pulau Lae Lae Kelurahan lae Lae Kecamatan Ujung Pandang Kota Makassar. Analisis mutu abon ikan layang dilakukan di Laboratorium Chem-Mix Pratama Banguntapan Bantul Yogyakarta. Uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Universitas Gadjah Mada.

Tahapan Penelitian

Penelitian terdiri dari dua tahap yaitu preparasi dan pembuatan abon ikan layang dilanjutkan dengan analisis mutu dan penerimaan konsumen.

Preparasi dan pembuatan abon ikan layang

Prosedur pembuatan abon mengikuti cara yang dilakukan oleh Kelompok Usaha Tunas Melati di Pulau Lae Lae Kelurahan Lae Lae Kecamatan Ujung Pandang Kota Makassar. Sebanyak 6 ekor ikan layang segar dengan berat total 1,9 kg disiangi untuk memisahkan kepala, insang, sirip, ekor dan isi perut. Selanjutnya masing-masing dipotong menjadi 3 bagian lalu dicuci dengan air mengalir kemudian direndam selma 5 menit dalam air yang mengandung garam 10% dan perasan jeruk nipis 5% untuk menghilangkan bau amis dan lendir pada permukaan tubuh ikan. Ikan ditiriskan lalu dikukus selama 15 menit dan didinginkan kemudian dipisahkan

dari tulang, kulit, dan bagian daging yang berwarna merah gelap. Diperoleh daging kukus berwarna putih sebanyak 1,1 kg yang kemudian dihaluskan menggunakan *chopper blender*. Disiapkan pula bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan layang adalah bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, lengkuas, sereh, daun jeruk, daun salam, gula merah, cabe bubuk. Komposisi daging ikan dan bahan tambahan tersebut dapat dilihat pada *Table 1*.

Semua bumbu dihaluskan menggunakan blender kecuali daun salam dan daun jeruk. Campuran bumbu ditumis selama 15 menit hingga keluar aroma wangi. Daging ikan yang telah dihaluskan dicampur dengan bumbu tumis kemudian ditambahkan garam dan gula merah untuk varian orisinal. Sedangkan gula merah untuk abon varian pedas adalah setengah dari gula varian orisinal. Bahan-bahan dicampur rata kemudian didiamkan selama 15 menit. Campuran digoreng dalam minyak banyak dengan api sedang disertai pengadukan terus menerus hingga berubah warna menjadi kuning keemasan. Abon ditiriskan dan dipres menggunakan pres abon berbahan *stainless steel* untuk mengeluarkan minyak yang terserap sehingga diperoleh abon ikan layang dalam bentuk serpihan. Selanjutnya abon dikemas menggunakan *plastic standing pouch* dengan berat bersih 100 g per kemasan. Dihasilkan 10 kemasan abon untuk satu resep campuran ikan dan bahan tambahan. Untuk varian abon pedas,

Table 1 Composition of Original and Spicy Shredded Scad Fish

Component	Original	Spicy
Steamed fish meat	1,100 g	1,100 g
Shallot	500 g	500 g
Garlic	250 g	250 g
Galangal	350 g	350 g
Lemongrass	250 g	250 g
Coriander powder	30 g	30 g
Pepper powder	15 g	15 g
Fine salt	65 g	65 g
Brown sugar	300 g	150 g
Bay leaves	5 sheets	5 sheets
Lime leaves	5 sheets	5 sheets

cabai bubuk (30 g tiap 1 kg abon) ditambahkan sebelum dikemas.

Analisis mutu dan tingkat penerimaan abon

Penentuan mutu abon ikan layang mengacu pada persyaratan mutu abon ikan sebagaimana dijelaskan dalam SNI 01-3707-1995 (BSN 1995). Parameter mutu abon yang diamati dalam penelitian ini meliputi analisis proksimat (analisis kadar air (BSN 2006a), kadar abu (BSN 2010), kadar protein (BSN 2006b), kadar lemak (BSN 2009), serat kasar (BSN 1992), kadar karbohidrat (BSN 1992), dan *total plate count* (TPC) (BSN 2006c), serta tingkat penerimaan konsumen dengan uji hedonik (Mareta 2019) meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Uji hedonik abon ikan layang dan abon ikan komersial dilakukan dengan menggunakan 80 panelis tidak terlatih. Panelis dihadapkan pada tiga sampel dengan kode sampel A (abon ikan layang varian orisinal), B (abon ikan layang varian pedas), dan C (abon ikan komersial). Panelis diminta untuk menilai seberapa besar mereka menyukai warna, aroma, rasa, dan tekstur abon. Skala yang diberikan adalah sebagai berikut: 1. Sangat tidak suka, 2. Suka, 3. Netral, 4. Suka, dan 5. Sangat suka.

Analisis Data

Data mutu kimia, mikrobiologis, cemaran logam berat dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil analisis yang menunjukkan pengaruh beda nyata, dilanjutkan dengan uji Tukey HSD. Sedangkan

data kesukaan konsumen dianalisis dengan Kruskal-Wallis dan jika ada beda nyata dilakukan uji lanjut Mann-Whitney.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Abon ikan layang yang dihasilkan pada produksi skala rumah tangga memiliki karakteristik mutu sebagaimana yang tercantum pada *Table 2*. Karakteristik mutu abon ikan layang yang diuji meliputi kadar air, abu, protein, serat kasar, karbohidrat, dan TPC. Jenis karakteristik mutu abon ikan tersebut mengacu pada persyaratan mutu abon ikan sebagaimana dijelaskan dalam SNI 01-3707-1995 (BSN 1995).

Kadar Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan pangan, karena dapat mempengaruhi “*acceptability*”, kenampakan, kesegaran, tekstur serta cita rasa pangan (Aditya *et al.* 2016). Hasil penelitian pada *Table 2* menunjukkan bahwa kadar air abon ikan layang untuk kedua varian orisinal dan pedas adalah masing-masing $3,84 \pm 0,03\%$ dan $4,60 \pm 0,30\%$. Kedua varian abon tersebut memiliki kadar air dalam batas yang dipersyaratkan SNI 01-3707-1995 yaitu maksimal 7% (BSN 1995). Kadar air abon dalam penelitian ini lebih tinggi daripada kadar air abon ikan patin (2,59%) yang diproduksi menggunakan *spinner pulling oil* (Argo *et al.* 2018). Tingginya kadar air abon dalam penelitian ini dapat disebabkan antara lain adanya perbedaan dalam proses pembuatan, dimana pada pembuatan abon ini tidak menggunakan *spinner*. Kadar air merupakan salah satu

Table 2 Quality Characteristics of Shredded Scad Fish at Household Scale

Quality Characteristics	Original	Spicy	Standard (ISN 1995)
Moisture (%)	3.84 ± 0.03^a	4.60 ± 0.30^a	Max. 7%
Ash (%)	5.66 ± 0.11^a	5.35 ± 0.06^a	Max. 7%
Protein (%)	37.39 ± 0.08^a	36.39 ± 0.29^b	Min. 15%
Fat (%)	36.60 ± 0.08^a	36.54 ± 0.35^b	Max. 30%
Crude fiber (%)	5.66 ± 0.46^a	7.90 ± 0.02^a	Max. 1%
Carbohydrate (%)	10.87 ± 0.31^c	9.22 ± 0.25^b	Max. 30%
TPC (CFU/g)	$3.05 \pm 0.35 \times 10^3$	2.40 ± 0.1410^3	Max. 5×10^4

Note: different letters on the same line indicate significant differences

faktor penentu mutu abon ikan, kadar air yang tinggi memungkinkan tingginya aktivitas air sebagai media yang baik untuk aktivitas mikroorganisme pembusuk khususnya jamur. Kandungan air produk juga mempengaruhi mempengaruhi kenampakan, tekstur, dan cita rasa produk. Kadar air menjadi indikator penting bagi produk kering karena kenaikan kandungan air dapat mengakibatkan penurunan mutu akibat reaksi kimiawi maupun pertumbuhan mikroorganisme pembusuk.

Kadar Abu

Kadar abu dalam bahan pangan menunjukkan jumlah bahan anorganik yang tersisa setelah bahan organik didestruksi (Aditya *et al.* 2016). Kadar abu abon ikan layang untuk varian orisinal dan pedas masing-masing adalah $5,66 \pm 0,11\%$ dan $5,35 \pm 0,06\%$ (Table 2). Nilai tersebut masih dalam batas yang dipersyaratkan dalam SNI 01-3707-1995 (BSN 1995) abon ikan yaitu maksimal 7%. Dengan demikian kadar abu abon ikan layang telah memenuhi standar. Kadar abu menunjukkan kandungan bahan-bahan anorganik yang tersisa setelah bahan organik terdestruksi yang dipengaruhi oleh jenis bahan dan cara pengabuan. Kadar abu yang tinggi menggambarkan banyaknya mineral yang tidak terbakar menjadi zat yang tidak dapat menguap. Kadar abu abon yang tinggi dalam penelitian ini sejalan dengan kadar air.

Kadar Protein

Analisis kadar protein dalam suatu makanan bertujuan untuk mengetahui kandungan protein dalam suatu bahan makanan. Kandungan protein abon ikan layang diperoleh sebesar 36,39-37,39% (Table 2) dan telah memenuhi standar mutu abon yaitu minimal 15% (BSN 1995). Kadar protein abon ikan layang hasil penelitian ini lebih tinggi dibanding abon ikan tuna dan tongkol, masing-masing 21,66 dan 24,44% (Huthaimah *et al.* 2017), juga ikan sarandang dan ikan palau masing-masing 21,14 dan 20,71% (Aditya *et al.* 2016), tetapi lebih rendah

dibanding abon patin (43,30%) (Jasila dan Zahro 2017). Adanya perbedaan kadar protein abon dapat terjadi karena perbedaan jenis dan komposisi bahan baku yang digunakan maupun metode pembuatan

Kadar lemak

Lemak adalah salah satu komponen utama yang terdapat dalam bahan pangan selain karbohidrat dan protein, oleh karena itu peranan lemak dalam menentukan karakteristik bahan pangan cukup besar (Aditya *et al.* 2016). Analisis kadar lemak dalam suatu produk bertujuan untuk mengetahui kandungan lemak dalam suatu produk makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar lemak abon ikan layang diperoleh 36,54% untuk varian pedas dan 36,60% untuk varian orisinal (Table 2). Dengan demikian, kedua varian abon tersebut memiliki kadar lemak melebihi batas yang dipersyaratkan SNI 01-3707-1995 (BSN 1995) yaitu maksimal 30%. Besarnya kadar abon ikan ini diduga karena pada saat penggorengan terjadi penyerapan minyak yang tinggi oleh bahan dan di sisi lain pada proses pengepresan tidak optimal, karena tidak menggunakan *spinner*, sehingga banyak minyak yang masih terkandung dalam abon. Menurut Huthaimah *et al.* (2017), adanya penyerapan minyak oleh bahan pada saat penggorengan dapat menyebabkan adanya peningkatan kandungan lemak pada bahan. Selain itu tingginya kadar lemak dalam abon ikan layang diduga juga disebabkan karena adanya rempah-rempah yang digunakan pada proses pembuatan abon (Huda *et al.* 2012).

Serat Kasar

Kadar serat kasar abon ikan layang dalam penelitian ini adalah $5,66 \pm 0,46\%$ dan $7,90 \pm 0,02\%$ (Table 2) untuk masing-masing varian orisinal dan pedas. Kadar serat kasar tersebut lebih tinggi daripada yang dipersyaratkan oleh SNI 01-3707-1995 abon ikan yaitu 1% (BSN 1995). Tingginya kadar serat abon dalam penelitian ini dipengaruhi oleh bahan tambahan yang digunakan yaitu semua bumbu yang dihaluskan kecuali daun salam dan daun jeruk. Bumbu-bumbu yang digunakan memiliki potensi serat kasar seperti lengkuas kering 11,55% maupun sereh 35,03% (Sari *et al.* 2017).

Adanya serat dalam abon selain memberikan tekstur berserat dari abon, meningkatkan warna dan volume abon, juga memberikan dampak pada kesehatan. Winarno (2012) menyatakan bahwa konsumsi serat pangan dapat mengabsorpsi kolesterol dan membantu mencegah terjadinya kanker usus besar, menormalkan lemak darah dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular. Serat pangan dapat mengikat asam empedu dan memberikan rasa kenyang. Dengan demikian penambahan serat pangan pada abon ikan dapat meningkatkan ketertarikan konsumen pada abon ikan.

Total Plate Count (TPC)

Ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak akibat aktivitas bakteri sebagai cemaran. Olahan ikan seperti abon yang telah melalui proses pemanasan suhu tinggi relatif steril dari bakteri. Potensi cemaran bakteri diakibatkan oleh kontaminasi silang saat penanganan produk khususnya saat proses pendinginan sebelum pengemasan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa TPC abon ikan layang varian orisinal dan pedas adalah $3,05 \pm 0,35 \times 10^3$ dan $2,40 \pm 0,14 \times 10^3$ CFU/g (*Table 2*). Hasil penelitian ini lebih rendah dari batas maksimal yang dipersyaratkan SNI 01-3707-1995 (BSN 1995) yaitu tidak lebih dari 5×10^4 CFU/g. Dengan demikian jumlah bakteri abon ikan layang telah memenuhi standar yang ditentukan. Hal ini dapat terjadi karena proses pembuatan abon ikan layang telah memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene.

Jumlah mikroba dalam bahan pangan mempengaruhi cepat lambatnya kerusakan suatu bahan pangan. Menurut Hadiwiyoto (1993), cepat lambatnya kerusakan hasil perikanan secara mikrobiologis tergantung pada kecepatan pertumbuhan mikrobia yang ada terutama bakteri pembusuk. Pertumbuhan bakteri pada umumnya diartikan sebagai kenaikan jumlah konstituen dalam sel atau massanya, kemudian diikuti oleh perbanyakan sel sehingga jumlah sel menjadi bertambah banyak.

Tingkat Penerimaan Konsumen

Dalam rangka mengetahui tingkat penerimaan konsumen, dilakukan uji tingkat kesukaan (uji hedonik) yang meliputi tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur abon ikan layang.

Tingkat Kesukaan Warna

Hasil uji hedonik warna abon ikan layang dapat dilihat pada *Figure 1*. Nilai hedonik warna abon ikan layang varian pedas (3,43: netral-suka) lebih tinggi dibanding varian orisinal (3,19: netral-suka), namun keduanya lebih rendah dibanding abon ikan komersial (3,73: netral-suka). Nilai hedonik warna abon ikan layang hasil penelitian ini lebih rendah dibanding dengan hedonik warna abon ikan lampam (5,24) hasil penelitian Aditya *et al.* (2016) maupun abon ikan tongkol (4,40) yang dilaporkan Pujiastuti *et al.* (2016), juga abon ikan tuna (4,70) yang dipublikasikan Huthaimah *et al.* (2017).

Tingkat Kesukaan Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada 80 orang panelis tidak terlatih nilai aroma terhadap abon ikan layang dapat dilihat pada *Figure 1*. Hasil penelitian (*Figure 1*) menunjukkan bahwa nilai hedonik aroma abon ikan layang varian orisinal (3,18: netral-suka) lebih rendah dibanding dengan abon ikan layang varian pedas (3,28: netral-suka), namun keduanya lebih rendah dibanding abon ikan komersial (3,79: netral-suka). Panelis cenderung lebih menyukai aroma abon ikan layang varian pedas dibanding varian orisinal. Nilai hedonik aroma abon ikan layang lebih rendah dibanding dengan hedonik aroma abon ikan tongkol (3,58) dan abon ikan tuna (4,25) yang masing-masing dilaporkan oleh Pujiastuti *et al.* (2016) dan Huthaimah *et al.* (2017). Jenis ikan dan komposisi bumbu abon dapat memengaruhi aroma abon yang dihasilkan (Huthaimah *et al.* 2017).

Tingkat Kesukaan Rasa

Hasil uji hedonik rasa abon ikan layang dapat dilihat pada *Figure 1*. Nilai hedonik rasa abon ikan layang varian orisinal (3,20: netral-suka) lebih rendah dibanding abon

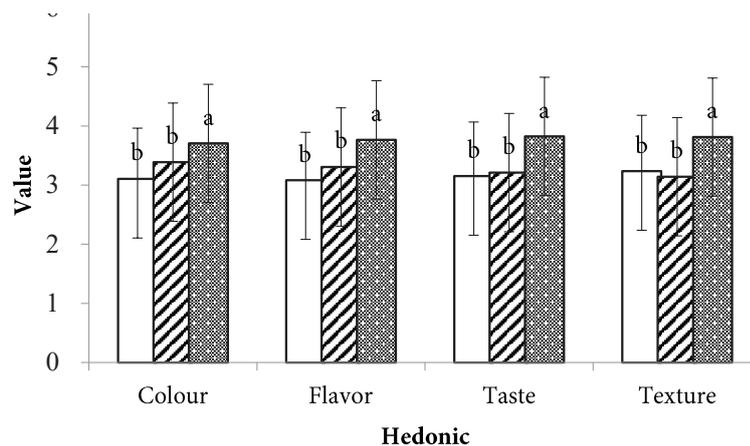


Figure 1 The level of preference for color, aroma, flavor, and texture of scad shredded fish for original variant (), spicy variant (/) and commercial shredded fish (■).

ikan layang varian pedas (3,25: netral-suka), namun keduanya lebih rendah dibanding abon komersial (3,81: netral-suka). Rasa abon ikan layang hasil penelitian ini lebih rendah dibanding abon ikan tuna (5,3) dan abon ikan tongkol (5,51) sebagaimana dilaporkan Huthaimah *et al.* (2017), juga abon ikan lampam (5,04) yang dinyatakan oleh Aditya *et al.* (2016). Sulthoniyah *et al.* (2010) menjelaskan bahwa rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan komposisi bahan pembentuk suatu produk makanan yang ditangkap oleh indra pengecap. Oleh karena itu rasa adalah unsur utama dalam pengambilan keputusan terakhir apakah suatu produk diterima maupun tidak. Meskipun warna, aroma, tekstur suatu produk adalah baik akan tetapi jika rasanya tidak enak maka biasanya konsumen akan menolaknya.

Tingkat Kesukaan Tekstur

Tekstur merupakan merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan (Mareta 2019). Kerenyahan produk produk gorengan sangat dipengaruhi diantaranya tingkat kesegaran dan kualitas bahan baku yang digunakan. Makanan yang renyah diutamakan yang keras, mudah digigit, dan mengeluarkan suara yang renyah. *Figure 1* menunjukkan bahwa nilai hedonik tekstur abon varian orisinal (3,31: netral-suka) lebih tinggi dibanding abon varian pedas (3,16: netral-suka), namun demikian keduanya lebih rendah dibanding abon komersial (3,81: netral-suka). Nilai

tekstur abon ikan layang (3,16-3,31: netral-suka) lebih rendah jika dibanding dengan abon ikan tongkol (4,07) hasil penelitian Pujiastuti *et al.* (2016), akan tetapi lebih tinggi dibanding abon ikan tuna (2,47) hasil penelitian Huthaimah *et al.* (2017). Perbedaan nilai tekstur dapat terjadi karena beda spesies maupun metode pembuatan yang digunakan (Huthaimah *et al.* 2017).

KESIMPULAN

Karakteristik abon ikan layang yang diolah pada skala rumah tangga oleh Kelompok Usaha Tunas Melati Kepulauan Spermonde, baik varian orisinal maupun pedas, telah memenuhi persyaratan mutu abon ikan sesuai SNI. Tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan layang baik terhadap varian orisinal maupun pedas adalah netral-suka dengan nilai skor 3,18-3,43.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional yang telah mendanai penelitian ini melalui skema Konsorsium Riset Unggulan Perguruan Tinggi 2020 dengan nomor kontrak 3846/UN1/DITLIT/DIT-LIT/PT/2020.

DAFTAR PUSTAKA

Aditya HP, Herpandi, Lestari S. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris

- abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 61-72.
- Argo BD, Sugiarto Y, Irianto AB. 2018. Analisis kandungan abon ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan treatment alat “spinner pulling oil” sebagai pengentas minyak otomatis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6(1): 52-62.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. Abon Ikan. SNI 01-3707-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006a. Tentang Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI-2354-2-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006b. Tentang Cara Uji Kimia Bagian 4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006c. SNI 01-2712.1-2006: Ikan Tuna dalam Kaleng. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. SNI-7552:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2010. Tentang Cara Uji Kimia Bagian 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak larut dalam Asam pada Produk Perikanan. SNI-2354.1:2010. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. Cara Uji Kimia. SNI-2354.5:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Chairita, Hardjito L, Santoso J, Santoso. 2009. Karakteristik bakso ikan dari campuran surimi ikan layang (*Decapterus* spp) dan ikan kakap merah (*Lutjanus* sp) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 7(1):46- 58.
- DKP Sulawesi Selatan, 2020. Kebijakan Perikanan Tangkap Sulawesi Selatan Di Masa Pandemi. [https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/DitJaskel/publikasi-materi-2/fk2pt-2/bahan%20Kadis%20Tgl%2014%20Juli%202020%20\(Perikanan%20Tangkap\).pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/DitJaskel/publikasi-materi-2/fk2pt-2/bahan%20Kadis%20Tgl%2014%20Juli%202020%20(Perikanan%20Tangkap).pdf) (Diakses 6 November 2020)
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Huda N, Fatma Y, Fazillah, Adzitey, 2012. Chemical composition, color and sensory characteristics of commercial serundeng (shredded meat) in Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 11(1): 1-4.
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. 2017. Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 244-254.
- Inipasti. 2017. Kaya Potensi Perikanan, Makassar Mulai Suplai 20 Ton Ikan Beku ke Jakarta. [diunduh 2020 Nov 25]. Tersedia pada: <https://inipasti.com/kaya-potensi-perikanan-makassar-mulai-suplai-20-ton-ikan-beku-ke-jakarta/>.
- Jasila I, Zahro F. 2017. Pembuatan abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1): 20-34.
- Jumiati, Fadzilla F. 2018. Pemanfaatan jantung pisang dan kluwih pada pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) ditinjau dari analisis proksimat, dan uji asam tiobarbiturat (TBA). *Reka Pangan*. 12(1): 60-66.
- KAPAL. 2012. Profil Koalisi Pemerhati Wilayah Pesisir & Laut. Koalisi Pemerhati Wil. Pesisir Dan Laut. [diunduh 2020 Nov 25]. Tersedia pada: <https://kapalsulsel.wordpress.com/profil-koalisi-pemerhati-wilayah-pesisir-laut/>.
- Mareta DT. 2019. Hedonic test method for measuring instant pindang seasoning powder preferences. *Journal of Science and Applicative Technology*. 3(1): 34-36.

- Mudjajanto ES, Kholilah W, Amaliah N. 2015. Nilai gizi serta daya terima biskuit dengan penambahan tepung ikan layang (*Decapterus russelli*) dan ikan selar (*Caranx sp.*). *Jurnal Sains Terapan*. 5(1): 26-39.
- Palawe JFP, Suwetja IK, Mandey LC. 2014. Karakteristik mutu mikrobiologis ikan Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(1): 38-47.
- PIIP (Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan, 2020. http://pipp.djpt.kkp.go.id/profil_pelabuhan/751/informasi (Diakses 6 November 2020)
- Prihandoko S, Marwati. 2015. Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap sifat kimia dan sensoris abon ikan gabus (*Chanta Striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 10(2): 58-64.
- Pujiastuti DY, Hardoko, Yunita Eka Puspitasari YE. 2016. Characteristic of shredded made from boiled fish (*Euthynnus affinis*) with substitution of okara. *Journal of Life Science and Biomedicine*. 6(4): 90-93.
- Sari AF, Manguwardoyo W, Sugoro I. 2017. Degradasi ampas dan serai wangi segar (*Cymbopogon nardus* L) dengan metode in sacco pada kerbau fistula. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2017*. 118-124.
- Sulthoniyah STM, Sulistiyati TD, Suprayitno E. 2013. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. 1(1):33-45.
- Surgawi AW, Sirajuddin S, Jafar N, Syam A, Battung SM. 2020. Daya terima abon ikan layang sebagai pangan fungsional. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*. 9(1): 1-8.
- Suwarni, Fadilah R, Ali SA. 2020. Potensi dan tingkat pemanfaatan ikan layang (*Decapterus sp*) di perairan Makassar. *Jurnal Pengelolaan Perairan*. 3(1): 14-27.
- Utiahman G, Harmain RM, Yusuf N. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus sp.*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 126-138.
- Winarno FG. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.