

PENILAIAN MUTU ORGANOLEPTIK HASIL OLAHAN IKAN BERBAGAI JENIS ABON IKAN
ASSESSMENT OF ORGANOLEPTIC QUALITY OF VARIOUS TYPES OF SHREDDED FISH

Diterima tanggal 10 Agustus 2016, disetujui tanggal 19 Oktober 2016

Tenriware

Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Sulawesi Barat

e-mail : tenriware_unsulbar@yahoo.com

ABSTRAK

Pengujian organoleptik (uji hedonik) merupakan pengujian sensori yang dilakukan untuk menentukan tingkat penerimaan panelis terhadap suatu produk. Pengujian ini merupakan suatu metode yang digunakan untuk menguji kualitas suatu bahan atau produk menggunakan panca indra manusia. Jadi dalam hal ini aspek yang diuji dapat berupa warna, rasa, bau, dan tekstur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu hasil olahan jenis abon ikan secara organoleptik. Pengujian organoleptik bermanfaat untuk pengkajian masa simpan, mencocokkan produk, spesifikasi produk dan pengendalian mutu, reformulasi produk, pengujian potensi penyimpangan bau dan munculnya bau-bau asing, dan menentukan keterimaan produk. Penelitian ini terlaksana sejak April-Agustus 2016 di Kelurahan Takatidung Kabupaten Polewali Mandar. Bahan baku yaitu ikan bandeng, kakap, dan kerapu. Ketiga produk abon tersebut dilakukan pengujian organoleptik secara bersamaan pada panelis yaitu 15 panelis terlatih dan 15 panelis belum terlatih. Skala yang digunakan dalam pengujian berdasarkan tingkatan kesukaan dengan skala numerik yaitu 1 – 7 dan analisis uji ANOVA dan uji lanjut Bonferroni. Hasil penelitian ketiga abon menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$). Uji lanjut menunjukkan bahwa abon ikan bandeng berbeda nyata dengan kedua jenis abon lainnya dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma. Produk abon ikan terpilih dari ketiga jenis abon ikan yaitu abon ikan bandeng mempunyai rasa tingkat kegurihan, tingkat penampilan warna, dan tekstur yang lebih bagus dengan lainnya. Namun dari tingkat ketajaman aroma abon kerapu dan kakap lebih tajam dibanding abon ikan bandeng.

Kata kunci : Organoleptik, abon ikan, mutu, hasil olahan, masa simpan

ABSTRACT

Organoleptic assessments are sensory assessment that conducted in order to determine acceptable levels of people on a product. The organoleptic assessment is used as a method to determine quality of a product using the five senses of human. Aspects assessed were consisted of color, taste, odor, and texture. The study aimed to evaluate characteristics of shredded fish quality using organoleptic assessments. The study was conducted from April to August 2016 in Takatidung Village, Polewali Mandar Regency. The shredded fish was made of three species of fish, milkfish, snapper, and grouper. Organoleptic assessment of the three shredded fish was conducted using 15 trained panelists and 15 untrained panelists. Score used in the assessments based on levels of favorite with numeric scale from 1 to 7, and it was analyzed using ANOVA test and Bonferroni Test. Results of the study showed significantly different ($P < 0.005$) among the three kinds of shredded fish. Further testing showed that shredded fish made of milkfish was significantly different from the two other shredded fish based on color, taste, texture and flavor. Shredded fish made of milkfish had better taste, color performance and texture compared to other shredded fish. However, in levels of flavor sharpness, shredded fish made of grouper was sharper than that of milkfish.

Key word : Organoleptic, Shredded Fish, Quality, Various Types

PENDAHULUAN

Berdasarkan SNI 01-3707-1995 abon merupakan hasil pengolahan yang berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu yang bertujuan untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan (Leksono dan Syahrul, 2001). Abon ikan memiliki karakteristik bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama yaitu sampai sekitar 60 hari, pembuatan yang relatif lebih mudah, dan siap dikonsumsi secara langsung (Suryani, *et al.*, 2007).

Jenis ikan air tawar telah banyak dicoba untuk olahan abon ikan seperti ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*), ikan nila merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas), ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) (Sulthoniyah, 2013; Permana *et al.*, 2014; dan Dewi *et al.*, 2011). Sejauh ini sebagian besar jenis ikan laut hanya terbatas pada pengasapan dan pengasinan untuk mengawetkan daging tersebut dari pembusukan, hanya jenis ikan tuna (*Thunnus* sp) saja yang kerap diolah oleh masyarakat menjadi abon padahal banyak jenis ikan laut mengandung nilai gizi tinggi yang berpeluang untuk dikembangkan menjadi olahan abon ikan seperti ikan bandeng, kakap, dan kerapu.

TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu hasil olahan ketiga jenis abon ikan secara organoleptik. Penelitian bermanfaat untuk pengkajian masa simpan, mencocokkan produk, spesifikasi produk dan pengendalian mutu, reformulasi produk, pengujian potensi penyimpangan bau dan munculnya bau-bau asing, dan menentukan keterimaan produk di kalangan konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan sejak April-Agustus 2016 di Kelurahan Takatidung Kabupaten Polewali Mandar. Bahan baku utama yaitu ikan bandeng, kakap, dan kerapu. Pembuatan ketiga jenis abon dilakukan secara bersamaan dengan menggunakan perlakuan yang sama baik proses pembuatannya maupun bumbu yang masak yang digunakan. Ketiga produk abon yang telah jadi dilakukan pengujian organoleptik secara bersamaan pada panelis yaitu 15 panelis terlatih dan 15 panelis belum terlatih. Adapun skala yang digunakan dalam pengujian berdasarkan tingkatan kesukaan dengan skala numerik yaitu 1-7. Penilaian dalam uji ini dilakukan bersifat spontan. Artinya bahwa panelis diminta untuk menilai suatu produk secara langsung saat itu juga pada saat mencoba tanpa membandingkannya dengan produk sebelum atau sesudahnya sehingga panelis

yang dibutuhkan dalam pengujian semacam ini yaitu panelis yang agak terlatih dan panelis yang tidak terlatih. Uji ini sering digunakan untuk menilai komoditas atau produk pengembangan secara organoleptik. Adapun parameter yang diujikan yaitu : parameter warna, tekstur, keempukan, aroma, rasa, penampilan, dan tingkat kesukaan. Analisis uji ANOVA dan uji lanjut Bonferroni. Hasil penelitian ketiga abon menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik Abon Ikan

Segi Warna : Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut. Setelah penampilan atau warna, rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang syaraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsan terhadap penciuman dan indera perasa (Winarno, 1997). Berdasarkan hasil uji organoleptik (uji hedonic) terhadap segi warna ketiga abon ikan menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$) setelah dilakukan analisis ANOVA. Analisis uji lanjut Bonferroni menunjukkan penampilan warna abon ikan bandeng berbeda sangat nyata dengan kedua penampilan warna abon ikan kerapu dan ikan kakap ($P < 0,05$). Tetapi penampilan warna abon ikan kerapu tidak berbeda dengan penampilan warna abon ikan kakap ($P > 0,05$). Para panelis memberikan penilaian terhadap penampilan warna abon ikan berturut-turut : 6.20 (sangat suka); 4.93 (suka); dan 4.80 (suka) untuk masing-masing abon untuk ikan jenis bandeng, kakap, dan kerapu. Penampilan warna ketiga abon ini lebih menarik dibanding penampilan warna abon ikan gabus yang dihasilkan oleh Mustar (2013) yang hanya berkisar antara 3,33 (agak suka) sampai 3,56 yaitu (suka).

Rasa Gurih : Berdasarkan hasil uji organoleptik (uji hedonic) terhadap tingkat rasa kegurihan ketiga abon ikan menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) setelah dilakukan analisis ANOVA. Analisis uji lanjut Bonferroni menunjukkan tingkat kegurihan abon ikan bandeng berbeda nyata dengan kedua tingkat kegurihan abon ikan kerapu dan ikan kakap ($P < 0,05$). Tetapi tingkat kegurihan abon ikan kerapu tidak berbeda dengan tingkat kegurihan abon ikan kakap ($P > 0,05$). Para panelis memberikan penilaian terhadap tingkat rasa kegurihan abon ikan yaitu abon ikan bandeng 6.27 (sangat suka); ikan kerapu 5.00.

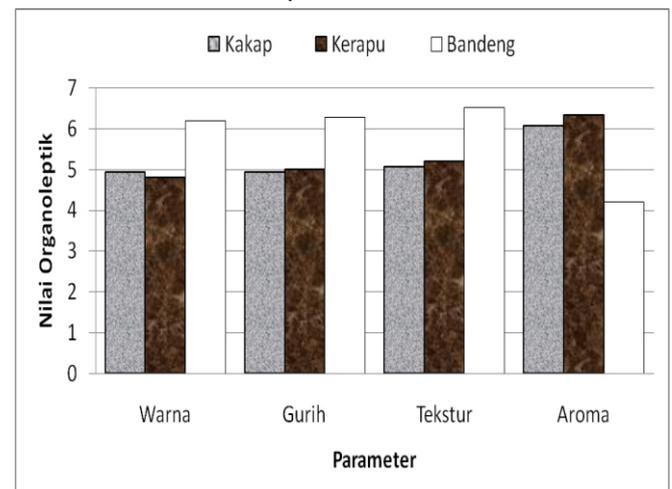
(suka); dan ikan kakap 4.93 (suka). Hasil penelitian ini jauh lebih tinggi dibanding dengan jenis abon ikan gabus yang hanya berkisar dari 3,02 (agak suka) sampai 3,92 yaitu (suka) (Mustar, 2013)

Tekstur Abon : Berdasarkan uji organoleptik (uji hedonic) terhadap tekstur jenis abon yang dibuat, para panelis memberikan nilai rata-rata setiap jenis abon. Untuk tekstur abon jenis ikan bandeng rata-rata 6.53; untuk jenis abon kerapu rata-rata 5.20; dan tekstur abon jenis ikan kakap rata-rata 5.07. Setelah dilakukan analisis ANOVA menunjukkan bahwa tekstur setiap jenis abon menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$). Hasil analisis uji lanjut Bonferroni juga menunjukkan bahwa ternyata tekstur abon jenis ikan bandeng berbeda sangat nyata dengan kedua jenis abon lainnya ($P < 0,05$). Sementara tekstur jenis abon ikan kerapu dengan ikan kakap tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lebih dari 75% panelis sangat menyukai tekstus ketiga abon tersebut, berbeda yang dilakukan oleh Mustar (2013) hanya pada tingkat 3,58 (suka), dari total panelis yang digunakan, 15,4 % panelis menyatakan sangat suka, 46,2 % panelis menyatakan suka, 15,4 % panelis menyatakan agak suka dan 23,1 % panelis menyatakan tidak suka.

Aroma Abon : Berdasarkan uji organoleptik (uji hedonic) terhadap tingkat ketajaman aroma jenis abon yang dibuat, para panelis memberikan nilai rata-rata setiap jenis abon. Untuk ketajaman aroma abon jenis ikan kerapu rata-rata 6.33; untuk jenis ikan kakap rata-rata 6.07; dan ketajaman aroma abon jenis ikan bandeng rata-rata 4.20. Setelah dilakukan analisis ANOVA menunjukkan bahwa ketajaman aroma setiap jenis abon menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$). Hasil analisis uji lanjut Bonferroni juga menunjukkan bahwa ternyata ketajaman aroma abon jenis ikan bandeng berbeda sangat nyata dengan kedua jenis abon lainnya ($P < 0,05$). Sementara ketajaman aroma jenis abon ikan kerapu dengan ikan kakap tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Berbeda dengan hasil penelitian yang didapatkan Dewi et.al., (2011) terhadap abon ikan nila merah yang diberikan perlakuan metode *deep frying* dan *pan frying* tidak memberikan pengaruh perbedaan yang nyata ($p > 0,05$) terhadap nilai kesukaan aroma abon selama penyimpanan. Hal ini diduga disebabkan karena kedua jenis abon tersebut mempunyai formulasi bumbu yang sama, sehingga aroma yang tercium tidak berbeda.

Karakteristik Mutu Hedonic Abon Terpilih

Uji mutu hedonic terhadap produk abon terpilih dari ketiga jenis ikan dengan parameter warna, rasa gurih, tekstur, dan aroma. Menunjukkan bahwa produk abon ikan terpilih dari ketiga jenis ikan yaitu ikan kerapu, kakap, dan bandeng, ternyata abon ikan bandeng mempunyai tingkat kegurihan, tingkat penampilan warna, dan tekstur yang lebih bagus dengan lainnya. Namun dari tingkat ketajaman aroma dan tingkat rasa yang dimiliki ternyata abon ikan kerapu yang paling bagus. Abon ikan kakap sebenarnya mempunyai tingkat ketajaman yang tinggi namun tidak setajam aroma abon ikan kerapu.



Gambar 1. Hasil Uji Mutu Hedonic Ketiga Jenis Abon Ikan

KESIMPULAN

Produk abon ikan bandeng mempunyai rasa tingkat penampilan warna, rasa gurih, dan tekstur yang lebih bagus dibanding abon ikan kakap dan kerapu. Tingkat ketajaman aroma abon ikan kerapu dan kakap lebih tajam dibanding abon ikan bandeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi EN, Ibrahim R, N Yuaniva. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. Jurnal Saintek Perikanan Vol.6. No. 1.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia. 3 (2): 178-184.
- Mustar, 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.

- Permana DS, Riyadi S, FM Jaya. 2014. Karakteristik Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Jenis Minyak Goreng Berbeda. Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Vol. 9. No. 1
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. SNI No. 01-3707. Abon. Badan Standardisasi Nasional.
- Sulthoniyah STM, Sulistiyati, TD, E. Suprayitno. 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). THPi Student Journal, Vol. I No. 1 pp 33-45 Universitas Brawijaya Malang.
- Suryani A, Hambali E. dan E Hidayat. 2007. Membuat Aneka Abon. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta