

**PENAMBAHAN PERSENTASE LENGKUAS YANG BERBEDA
TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK ABON IKAN ASIN KERING
SEPAT RAWA (*Trichogaster trichopterus*)**

**ADDITION OF DIFFERENT GALANGAL PERCENTAGES
AGAINST THE ORGANOLEPTIC VALUE OF SHREDDED DRIED
SALTED GOURAMI (*Trichogaster trichopterus*)**

Purnomo¹, Iin Khusnul Khotimah², Irwan³, Juhana Suhanda⁴, Rabiatul Adawyah^{5*}

Program Studi Hasil Perikanan, Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan,

Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

JL . A . Yani Km,36. Banjarbaru, 70714, Kalimantan Selatan.

*E-mail : wierabiatu167@gmail.com

ABSTRAK

Negara Indonesia memiliki kepulauan potensi sumber daya ikan cukup besar (6.520.100 ton/tahun), seperti terdapat dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor KEP.45/MEN/2011 dilihat dari potensi sumber daya laut Indonesia. Menurut Pasal 1 Undang-Undang 45 tahun 2009, ikan adalah segala jenis makhluk hidup yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan persentase lengkuas terbaik untuk abon ikan asin kering sepat rawa. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan asin sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) untuk peningkatan konsumsi masyarakat, Meningkatkan nilai jual ikan asin sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*), Meningkatkan diversifikasi produk olahan dari ikan asin kering. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan 4 perlakuan yaitu : perlakuan O = 0 % lengkuas dengan berat daging ikan, perlakuan A = 5 % lengkuas dengan berat daging ikan, perlakuan B = 10 % lengkuas dengan berat daging ikan dan perlakuan C = 15 % lengkuas dengan berat daging ikan. Pengujian organoleptik menggunakan panelis agak terlatih, yang dipilih dari Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. setelah panelis menilai produk Abon ikan asin kering maka dilanjutkan analisis data menggunakan uji tanda. Pengujian menggunakan uji organoleptik dengan metode deskripsi. Berdasarkan pengujian organoleptik dengan uji deskriptif bahwa penambahan lengkuas memberikan pengaruh yang nyata terhadap abon ikan sepat rawa kering. hasil uji organoleptik abon ikan asin kering sepat rawa dengan penambahan lengkuas dengan formulasi terbaik pada penambahan presentase lengkuas perlakuan C dengan 15% lengkuas. Spesifikasi Kenampakan 7,05, Aroma 8,6, Rasa 8,6 dan Tekstur 8,1 .

Kata Kunci : Ikan Sepat Rawa, Uji Organoleptik,

ABSTRACT

The State of Indonesia has a fairly large archipelago of potential fish resources (6,520,100 tons/year), as stated in the Decree of the Minister of Marine Affairs and Fisheries number KEP.45/MEN/2011 seen from the potential of Indonesia's marine resources. According to Article 1 of Law 45 of 2009, fish are all kinds of living things which all or part of their life cycle is in the aquatic environment. The purpose of this study was to obtain the best percentage of galangal for shredded dried salted fish in Sepat Swamp. The benefits of this

research are to optimize the utilization of salted fish (*Trichogaster trichopterus*) to increase public consumption, to increase the selling value of salted fish (*Trichogaster trichopterus*), to increase the diversification of processed products from dried salted fish. This study used an experimental method with 4 treatments, namely: treatment O = 0% galangal from the weight of fish meat, treatment A = 5% galangal from the weight of fish meat, treatment B = 10% galangal from the weight of fish meat and treatment C = 15% galangal from the weight of the fish. Organoleptic testing used moderately trained panelists, selected from students of Fishery Products Technology, Faculty of Fisheries and Marine Affairs, Lambung Mangkurat University. After the panelists assessed the dried salted fish shredded product, the data analysis was continued using the sign test. The test uses organoleptic test with description method. Based on organoleptic test with descriptive test that the addition of galangal has a significant effect on the shredded dried marsh sepat fish. the organoleptic test results of dried sepat swamp salted fish shredded with the addition of galangal with the best formulation on the addition of the percentage of galangal in treatment C with 15% galangal. Specifications Appearance 7.05, Aroma 8.6, Taste 8.6 and Texture 8.1

Keywords: Swamp Sepat Fish, Organoleptic Test

PENDAHULUAN

Negara Indonesia memiliki kepulauan potensi sumber daya ikan cukup besar (6.520.100 ton/tahun), seperti terdapat dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor KEP.45/MEN/2011 dilihat dari potensi sumber daya laut Indonesia. Menurut Pasal 1 Undang-Undang 45 tahun 2009, ikan adalah segala jenis makhluk hidup yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Ikan secara umum adalah hewan yang hidup di air, mempunyai tulang belakang, poikilotherm, bergerak menggunakan sirip, bernafas dengan insang, dan memiliki gurat sisi (*linea lateralis*) sebagai organ keseimbangannya.

Abon ikan asin merupakan produk olahan tradisional khas Kalimantan Selatan yang biasa dikenal dengan iwak karing berabuk dikalangan masyarakat Kalimantan Selatan. Masyarakat Kalimantan Selatan membuat abon ikan asin biasanya untuk lauk makan dan sebagai

olahan yang tahan lama untuk penyimpanan, sebagai persediaan lauk. Abon ikan asin biasanya disantap dengan nasi (Husairi, 2020).

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada saat proses pembuatan abon ikan asin kering sepat rawa seperti pisau, blender, mangkuk, sendok, wajan, spatula, kompor, cobek dan ulekan.

Bahan yang digunakan pada saat proses pembuatan abon ikan asin adalah ikan asin kering sepat rawa, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, gula, asam jawa dan lengkuas.

Prosedur Penelitian

Pembuatan Abon Ikan Asin Kering Sepat rawa

1. Membersihkan ikan asin kering sepat rawa di bersihkan dengan membuang

- bagian kepala ikan asin kering (1000 gram)
2. Mencuci ikan asin kering sepat rawa yang telah dibuang kepalanya menggunakan air bersih, dan selanjutnya di timbang kembali dengan masing-masing perlakuan (1000 gram)
 3. Meniriskan ikan asin kering sepat rawa ditiriskan kemudian dicuci bersih.
 4. Ikan asin kering sepat rawa digoreng hingga terlihat matang.
 5. Kemudian ikan asin kering sepat rawa yang telah digoreng di blender hingga halus.
 6. Persentase lengkuas yang dipakai adalah O (0% = 0 gram), A (5% = 50 gram), B (10% = 100 gram), C (15% = 150 gram), dan bumbu abon ikan kering adalah gula (10% = 100 gram), bawang putih (15% = 150 gram), bawang merah (15% = 150 gram), dan asam jawa (5% = 50 gram).
 7. Menghaluskan bumbu-bumbu dengan cara menggunakan cobek dan ulekan hingga halus.
 8. Pencampuran bumbu halus dengan ikan asin kering sepat rawa yang telah dihaluskan.
 9. Sangrai ikan asin kering sepat rawa halus yang telah bercampur bumbu hingga berwarna coklat keemasan.
 10. Meniriskan Abon ikan asin kering sepat rawa menggunakan alat

spiner untuk mengurangi minyak goreng pada abon.

11. Abon ikan asin kering sepat rawa siap di sajikan.

Rancangan Penelitian

Pada Penelitian ini Menggunakan 4 Perlakuan yaitu :

Perlakuan O = Abon Ikan Asin Kering Sepat Rawa dengan Tambahan Lengkuas 0%

Perlakuan A = Abon Ikan Asin kering Sepat Rawa dengan Tambahan Lengkuas 5%

Perlakuan B = Abon Ikan Asin Kering Sepat Rawa dengan Tambahan Lengkuas 10%

Perlakuan C = Abon Ikan Asin Kering Sepat Rawa dengan Tambahan Lengkuas 15%

Parameter dan Analisis Penelitian

Parameter yang digunakan adalah Uji organoleptik yang meliputi : warna dan kenampakan bau, Rasa dan Tekstur. Pada Pengujian organoleptik menggunakan 20 orang panelis tidak terlatih. Lembar *score sheet* Uji Organoleptik.

Pengujian untuk analisis statistik pada pengamatan Uji Organoleptik menggunakan Uji Tanda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

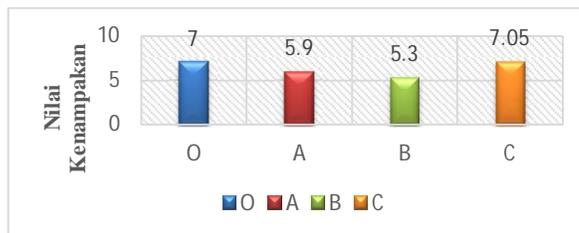
Hasil

Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik menggunakan panelis agak terlatih, panelis agak terlatih ini, dipilih pada mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. setelah panelis menilai produk Abon ikan asin kering maka dilanjutkan analisis data menggunakan uji tanda.

Kenampakan

Hasil uji organoleptik abon ikan sepat rawa kering dengan penambahan persentase lengkuas yang berbeda spesifikasi kenampakan berkisar antara 5,3 sampai dengan 7,05 dilihat dari gambar 4.1. Uji tanda menunjukkan antara (A–O dan B–O) , berbeda sangat nyata,. Sedangkan untuk perlakuan (B-A, C – O, C – A dan C – B), Tidak berbeda nyata,



Gambar 4.1. Hasil Uji Organoleptik Abon Ikan Sepat Rawa Kering Dengan Penambahan Persentase Lengkuas Yang Berbeda Spesifikasi Kenampakan

Berdasarkan dari gambar 4.1 menunjukkan bahwa pada perlakuan (O dan C) bisa dikatakan sama yang mana pada warna

coklat spesifik jenis, serat juga kurang homogen, cemerlang berbeda dengan perlakuan (A dan C) yang mana pada warna coklat tidak spesifik jenis, serat juga tidak homogen, kurang cemerlang. Menurut (Utami, 2012). Bahan pangan mengalami perubahan warna itu dapat diduga pada proses pengolahan atau pemanasan, hal ini dikatakan bahwa proses pemanasan atau pengeringan makanan mengubah kualitas fisik dan kimia.

Lengkuas (*Languas galanga*) bagian rimpang mengandung 0,5-1% minyak atsiri yang terdiri dari *Sesquiterpene hydrocarbon*, *Sesquiterpene alcohol* sebagai komponen utama, 5,6% *cineole*, 2,6% *Methylcinamate*, flavonoid, galangin, alpinen, kamfer. Lengkuas mempunyai banyak manfaat sudah tidak diragukan lagi, terutama bagi praktisi kuliner tradisional. Lengkuas dijadikan sebagai bumbu tradisional dan juga menjadi salah satu rempah–rempah favorit di Indonesia, lengkuas mempunyai kandungan minyak atsiri yang mana mampu menghambat pertumbuhan mikroba pathogen dan perusak pangan, (Ernawati, 2011).

Pada perlakuan C dapat dilihat pada Gambar 4.1 mengalami kenaikan, peningkatan ini dipengaruhi oleh lama waktu pemasakan, suhu dan proses bahan baku awal pembuatan, seperti gula dimana gula akan berubah menjadi coklat yang disebut dengan reaksi maillard. Reaksi maillard adalah reaksi dimana karbohidrat (glikogen) khususnya gula pereduksi dengan gugus amina primer. Hasil

tersebut menghasilkan warna coklat pada produk (Aditya *et al.*, 2016).

Bau

Hasil uji organoleptik abon ikan sepat rawa kering dengan penambahan persentase lengkuas yang berbeda spesifikasi aroma/bau berkisar antara 4,4 sampai dengan 8,6 dilihat pada gambar 4.2. UjiTanda menunjukkan bahwa perlakuan B-A, tidak berbeda nyata, sedangkan perlakuan antara A-O, B-O, C-O, C-A dan C-B berbeda sangat nyata.



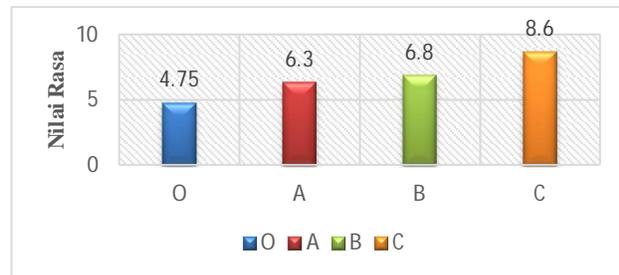
Gambar 4.2 menunjukkan antar perlakuan memiliki perbedaan, perlakuan O memiliki karakteristik Spesifik abon ikan dan aroma lengkuas tidak ada perlakuan A dan B Spesifik abon ikan dan aroma lengkuas kurang kuat dan perlakuan C Spesifik abon ikan dan aroma lengkuas sangat kuat.

Penambahan lengkuas secara berkala pada pembuatan abon ikan ini memberikan aroma yang sangat kuat dan panelis menilai pada perlakuan C memiliki aroma lengkuas yang sangat kuat. Penggunaan lengkuas sebagai bumbu masakan karena lengkuas mempunyai aroma yang khas, dapat

menghilangkan bau amis pada makanan yang berasal dari ayam, daging terutama juga pada ikan, serta menambah cita rasa pada masakan. Hal ini tentunya terkait dengan kandungan kimia yang terdapat dalam lengkuas. Lengkuas mempunyai Kandungan utama yang dapat menghasilkan aroma khas senyawa yaitu kelompok minyak atsiri. Minyak atsiri yang terdapat dalam lengkuas antara lain terpinen-4-ol yang mempunyai aktivitas sebagai antimikroba terhadap Trichophyton mentagrophytes. Jamur *trichophyton* adalah satu penyebab infeksi pada rambut, kulit terutama kutu air (Ferlinahayati, *et al.*, 2019).

Rasa

Hasil uji organoleptik abon ikan sepat rawa kering dengan penambahan persentase lengkuas yang berbeda spesifikasi rasa berkisar antara 4,75 sampai dengan 8,6 dilihat pada gambar 4.3. Uji tanda menunjukkan bahwa perlakuan B-A, tidak berbeda nyata, sedangkan pada perlakuan antara A-O, B-O, C - O, C - A dan C - B berbeda sangat nyata.



Gambar 4.3. Hasil Uji Organoleptik Abon Ikan Sepat Rawa Kering Dengan Penambahan Persentase

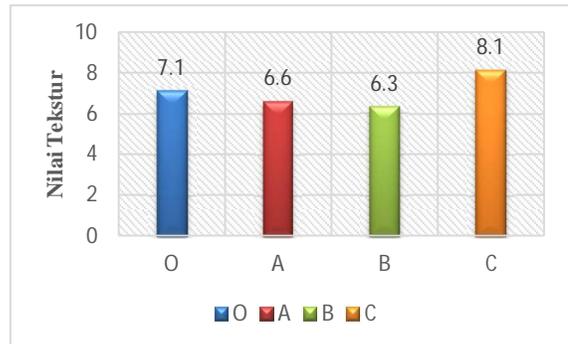
Lengkuas Yang Berbeda Spesifikasi Rasa

Gambar 4.3. Menjelaskan bahwa semakin banyak penambahan lengkuas pada pembuatan abon ikan asin kering mempengaruhi cita rasa pada abon ikan asin ini yang memiliki rasa lengkuas yang sangat terasa. Abon dengan penambahan lengkuas juga telah dilakukan dengan jenis ikan berbeda. (Husairi, 2020) mengatakan panelis lebih suka dengan abon ikan asin kering gulamah tanpa tambahan lengkuas. Ini disebabkan dipengaruhi oleh tingkat kepekaan indera perasa dan kesukaan panelis terhadap abon ikan asin dengan ini menandakan bahwa rasa lengkuas memiliki karakteristik pedas. Menurut (Akram, 2013) Rasa pedas ini berasal dari, minyak atsiri dimana minyak mempunyai warna kuning kehijau-hijauan dalam rimpang lengkuas $\pm 1\%$, mempunyai komponen utama yaitu metilsinamat 48 %, sineol 20-30 %, 1 % kamfer, dan sisanya d-pinen, galangin, dan eugenol yang menyebabkan rasa pedas pada lengkuas.

Tekstur

Hasil uji organoleptik abon ikan sepat rawa kering dengan penambahan persentase lengkuas yang berbeda spesifikasi tekstur berkisar antara 7,1 sampai dengan 8,1 dilihat pada gambar 4.4. Uji tanda menunjukkan bahwa perlakuan B-O dan B-A, tidak berbeda

nyata, sedangkan pada perlakuan antara A-O, C-O, C-A dan C-B berbeda nyata.



Gambar 4.4. Hasil Uji Organoleptik Abon Ikan Sepat Rawa Kering Dengan Penambahan Persentase Lengkuas Yang Berbeda Spesifikasi Tekstur

Panelis menilai perlakuan yang tertinggi pada perlakuan C dimana tekstur abon kering dan tidak menggumpal, dan pada perlakuan lain ada penggumpalan, terjadinya penggumpalan disebabkan karena pada proses pembuatan pada saat menyuir ikan (memotong ikan) tidak seragam. Adanya serat dalam abon ikan asin memberikan peningkatan warna, volume, dan tekstur. Tekstur merupakan komponen penting dalam makanan segar maupun produk hasil olahan. pengaruh tekstur dipengaruhi oleh tingkat kesegaran bahan baku dan kualitas bahan yang digunakan (Kasmianti, Ekantari N, Asnani, Suadi, 2020)

Penambahan lengkuas pada pembuatan abon ikan asin adalah agar serat-serat yang terkandung dalam lengkuas menjadi

bermanfaat, (Akram, 2013) mengatakan Khasiat Lengkuas lainnya adalah dapat mengobati eksim, bronkhitis, masuk angin, radang anak telinga, radang lambung, dan sebagai obat karminativo bat yang dapat merangsang gerakan usus, memperbaiki pencernaan, dan menghilangkan rasa kembung.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pengujian menggunakan uji organoleptik dengan metode deskripsi. Berdasarkan pengujian organoleptik dengan uji deskriptif bahwa penambahan lengkuas

memberikan pengaruh yang nyata terhadap abon ikan sepat rawa kering. hasil uji organoleptik abon ikan asin kering sepat rawa dengan penambahan lengkuas dengan formulasi terbaik pada penambahan presentase lengkuas perlakuan C dengan 15% lengkuas. Spesifikasi Kenampakan 7,05, Aroma 8,6, Rasa 8,6 dan Tekstur 8,1

Pada proses pembuatan abon ikan asin kering, ikan asin kering terlebih dahulu direndam dalam air yang telah ditambahkan kertas roti untuk mengurangi kadar garam pada ikan asin kering.

Saran

-

DAFTAR PUSTAKA

- Froese R dan D Pauly. 2000. *Fish Base: Concepts, Design and Data Sources*. Philippine: International Center for Living Aquatic Resources Management.
- Hovgard dan Lassen, 2000 diacu dalam Rakhmadevi, 2007. *Jaring Insang (Gillnet)*. Serial Teknologi Penangkapan Ikan Berwawasan Lingkungan. Bogor : Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Kamarga H. 2010. *Metode Penelitian dalam Kurikulum dan Pembelajaran*. www.unhas.ac.id. [6Agustus2016].
- Nazir, M. 2005. *Research Methods*, Jakarta, Ghalia Indonesia.
- Pauly, D. Fishing down Canadian aquatic food webs. *Canadian j. fish. Sci.*, 58, 51-62(2001).
- Ramdhan D. 2008. *Keramahan Gillnet Millenium Indramayu Terhadap Lingkungan: Analisis Hasil Tangkapan [Skripsi]*. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. 68 hal.

Saputra. 2009. Beberapa Aspek Biologi Ikan Kuniran (*Upeneus*spp) di Perairan Demak. Jurnal Saintek Perikanan. Vol1.No.1.

Soekanto. 1996. Pengantar Penelitian hukum. Universitas Indonesia. Jakarta.

Stergioutal KI, DK Moutopoulos, HJA Casal dan K Erzini. 2007. Trophic Signatures of Small-Scale Fishing Gears: Implications for Conservation and Management. *Marine Ecology Progress Series*. No. 333: 117 - 128.

Tiro, M. A. 2003. *Dasar-dasar Statistika*. Edisi Revisi. State University of Makassar Press. Makassar.