

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN
BAKSO IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN
WORTEL (*Daucus carrota*)**

**FAVORABILITY LEVEL ANALYSIS TOMAN FISH BALLS (*Channa
micropeltes*) WITH ADDITIONS CARROTS
(*Daucus carrota*)**

**Rabiatul Adawyah^{1*}, Iin Khusnul Khotimah², Raudatul Jannah³, Juhana
Suhanda⁴, Tri Dekayanti⁵, Muhammad Adriani⁶, Maria Ulfah Riani⁷, El Redha⁸**

Program Studi Hasil Perikanan, Jurusan Pengolahan Hasi Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat
JL . A . Yani Km,36. Banjarbaru, 70714, Kalimantan Selatan
*)E-mail : wiwierabiatul67@gmail.com

ABSTRAK

Ikan toman, *Channa micropeltes* adalah ikan asli Kalimantan yang menghuni sungai dan rawa. Ikan toman adalah ikan asli Asia dan banyak ditemukan di sungai, perairan tenang, rawa, sawah, dan danau. Ikan Toman berdaging putih, mudah dipisahkan dari kuli dan tulangnya, berdaging tebal, kandungan proteinnya tinggi, selalu tersedia dan harganya murah sehingga dapat diolah menjadi beragam iOahan diantaranya adalah bakso. Bakso ikan toman yang tinggi kandungan proteinnya dicoba ditambahkan wortel yang kaya akan provitamin A yang baik untuk Kesehatan mata. Hasil dari penelitian imenunjukkan penambahan wortel pada bakso ikan toman yang terbaik terhadap kualitas bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) berdasarkan hasil uji organoleptik yaitu perlakuan B dengan penambahan wortel sebanyak 10%, hasil uji hedonik spesifikasi kenampakan diperoleh nilai 7.1 (suka), spesifikasi bau diperoleh nilai 6.7 (agak suka), pada spesifikasi rasa diperoleh nilai 7.15 (suka), spesifikasi tekstur diperoleh nilai 7.2 (suka) dan pada spesifikasi warna diperoleh nilai 7.45 (suka), maka dapat diambil kesimpulan bahwa produk bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*) dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Ikan Toman, Wortel, Bakso, Organoleptik.

ABSTRACT

Toman fish, *Channa micropeltes* is a fish native to Borneo that inhabits rivers and swamps. Toman fish is native to Asia and is widely found in rivers, calm waters, swamps, rice fields, and lakes. Toman fish is white-fleshed, easily separated from coolies and bones, thick fleshy, high protein content, always available and cheap so that it can be processed into a variety of meatballs. Toman fish meatballs that are high in protein content are tried to add carrots which are rich in provitamin A which is good for eye health. The results of the study showed that the addition of carrots to toman fish balls was the best for the quality of toman fish balls (*Channa micropeltes*) based on organoleptic test results, namely treatment B with the addition of carrots as much as 10%, The results of the hedonic test of the appearance specification obtained a

value of 7.1 (like), the smell specification obtained a value of 6.7 (somewhat like), the taste specification obtained a value of 7.15 (like), the texture specification obtained a value of 7.2 (like) and the color specification obtained a value of 7.45 (like), it can be concluded that the toman fish meatball product (*Channa micropeltes*) with the addition of carrots (*Daucus carota*) can be accepted by the panelists.

Keywords: Toman Fish, Carrot, Meatballs, Protein Organoleptic.

PENDAHULUAN

an makanan berbasis bahan baku lokal akhir-akhir ini semakin digencarkan. Hal ini antara lain disebabkan oleh dampak pandemi Covid-19 yang berkembang hampir merata diseluruh Indonesia. Masyarakat harus tahu bagaimana memodifikasi bahan-bahan yang ada untuk menyediakan makanan yang tidak hanya sehat dan bergizi, tetapi juga bahan-bahannya mudah didapat. Pengolahan makanan berbahan dasar tepung terigu atau tepung tapioka yang dipadukan dengan ikan, seperti nugget, empek-empek, tekwan dan bakso.

Pembuatan bakso ikan toman dengan penambahan wortel merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi sayur di masyarakat. Penambahan wortel juga dapat digunakan sebagai pewarna alami untuk mempercantik tampilan bakso. Sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan cita rasa bakso ikan. Pembuatan bakso ikan toman dengan penambahan wortel diharapkan dapat menghasilkan makanan dengan nilai gizi dilihat dari

banyaknya manfaat dari setiap bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan. Makanan ini juga diharapkan dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas terutama bagi kalangan mahasiswa karena bakso ini memiliki campuran bahan yang berbeda dari yang lain dan bisa menjadi makanan yang sehat.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan pada penelitian ini yaitu *Chopper*, baskom, sendok, timbangan digital, panci, saringan, kompor, pisau dan talenan. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain Daging Ikan Toman 500 gram, tepung tapioka 250 gram, wortel yang sudah dihaluskan (pada perlakuan A : 10%,

perlakuan B : 20%, dan perlakuan C : 30%), putih telur 60 gram, bawang merah 20 gram, bawang putih 20 gram, garam 10 gram, kaldu bubuk 17 gram, air es 100 gram, dan lada bubuk 3 gram. Alat dan bahan yang digunakan pada uji organoleptik antara lain lembar *Score sheet*, kertas label, sampel, piring dan air putih (sebagai penetral rasa).

Analisis Data

Penelitian ini terdiri 4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 12 sampel dengan formula sebagai berikut :

Perlakuan O : Bakso Ikan Toman tanpa penambahan wortel

Perlakuan A : Bakso Ikan Toman dengan penambahan wortel sebesar 5% dari berat daging ikan

Perlakuan B : Bakso Ikan Toman dengan penambahan wortel sebesar 10% dari berat daging ikan

Perlakuan C : Bakso Ikan Toman dengan penambahan wortel sebesar 15% dari berat daging ikan. Pengujian dilakukan menggunakan Uji Tanda dan hasil uji organoleptik dengan spesifikasi yang di uji adalah kenampakan, warna, bau/aroma, tekstur dan rasa.

Parameter Penelitian

Parameter pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu pengujian kadar

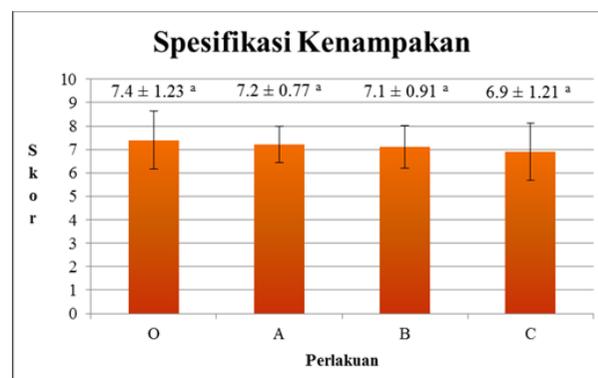
protein dan uji hedonik. Pengujian kadar protein dan hedonik ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan wortel yang berbeda terhadap kadar protein dan tingkat kesukaan yang akan ditambahkan kedalam produk bakso ikan toman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Uji Organoleptik

Kenampakan

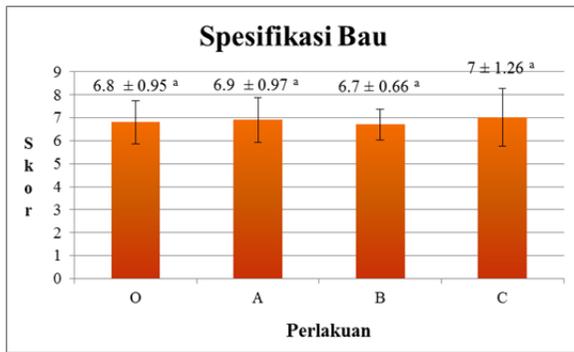


Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Toman

Berdasarkan Gambar 4.2 diketahui bahwa rata-rata tertinggi untuk spesifikasi kenampakan yang diperoleh dari 20 orang panelis adalah pada perlakuan O (kontrol) tanpa adanya penambahan wortel, sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan C yaitu dengan penambahan wortel sebanyak 15%. Penambahan wortel dengan persentase 5%, 10%, dan 15%

tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik spesifikasi kenampakan bakso ikan toman.

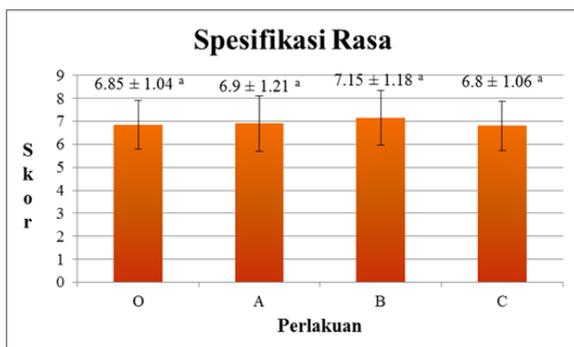
Bau



Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Bakso Ikan Toman

Rata-rata tertinggi untuk spesifikasi bau yang diperoleh dari 20 orang panelis adalah pada perlakuan C yaitu bakso ikan toman dengan penambahan wortel sebanyak 15%, sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan B dengan penambahan wortel sebanyak 10%. Penambahan wortel dengan persentase 5%, 10%, dan 15% tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik spesifikasi bau bakso ikan toman.

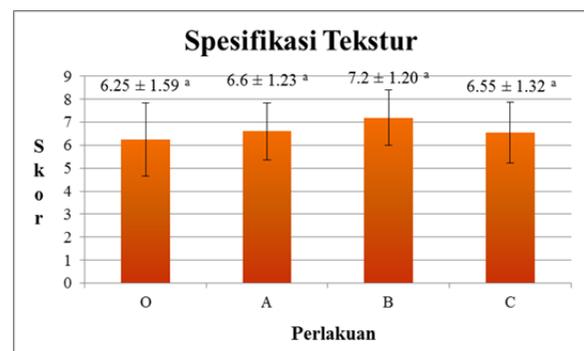
Rasa



Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Bakso Ikan Toman

Rata-rata tertinggi untuk spesifikasi rasa yang diperoleh dari 20 orang panelis adalah pada perlakuan B yaitu bakso ikan toman dengan penambahan wortel sebanyak 10%, sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan C dengan penambahan wortel sebanyak 15%. Penambahan wortel dengan persentase 5%, 10%, dan 15% tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik spesifikasi rasa bakso ikan toman.

Tekstur

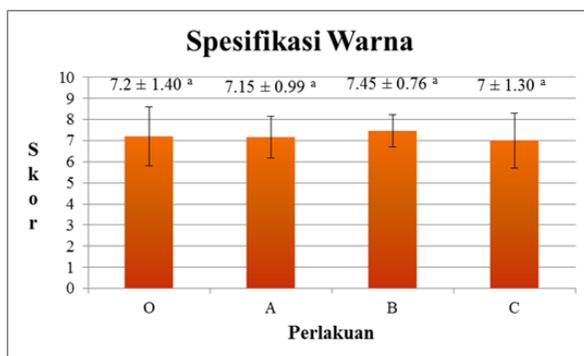


Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan Toman

Rata-rata tertinggi untuk spesifikasi tekstur yang diperoleh dari 20 orang panelis adalah pada perlakuan B yaitu bakso ikan toman dengan penambahan wortel sebanyak 10%, sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan O yaitu perlakuan kontrol tanpa penambahan wortel. Penambahan wortel dengan persentase 5%, 10%, dan 15% tidak

berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik spesifikasi Tekstur bakso ikan toman.

Warna



Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Bakso Ikan Toman

Rata-rata tertinggi untuk spesifikasi warna yang diperoleh dari 20 orang panelis adalah pada perlakuan B yaitu bakso ikan toman dengan penambahan wortel sebanyak 10%, sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan C dengan penambahan wortel sebanyak 15%. Penambahan wortel dengan persentase 5%, 10%, dan 15% tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik spesifikasi Warna bakso ikan toman.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Formulasi yang terpilih pada pembuatan bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*) dari penelitian ini adalah penambahan wortel sebanyak 10% dari daging ikan toman.
2. Hasil uji hedonik spesifikasi kenampakan diperoleh nilai 7.1 (suka), spesifikasi bau diperoleh nilai 6.7 (suka), pada spesifikasi rasa diperoleh nilai 7.15 (suka), spesifikasi tekstur diperoleh nilai 7.2 (suka) dan pada spesifikasi warna diperoleh nilai 7.45 (suka), maka dapat diambil kesimpulan bahwa produk bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*) dapat diterima oleh panelis.

Saran

Saran dari penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan bakso ikan

toman selama penyimpanan suhu ruang maupun penyimpanan beku.

DAFTAR PUSTAKA

[BSN]. 2014. SNI 7266:2014, Bakso Ikan. Jakarta.

Rahmayani., Nur Y., dan Furry A. 2017. Carbed (*Carrot Bread*) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin A. [*Prosiding*]. 110-116.

Pratiwi, N. M., Indah W., dan Ace B. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2):178-189.