

Pengaruh Waktu Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisik Dendeng Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Berdasarkan Uji Organoleptik

*The effect of Initial Cooking Time on the Physical Characteristics of Milkfish jerky (*Chanos chanos*) based on Organoleptic Tests*

Nur Jihad Syahra^{1*}, Monika Agustia², Andi Besse Poleuleng², Susi Indriani³

¹Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Teknologi Produksi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkajene dan kepulauan, 90655

²Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Perkebunan Jurusan Teknologi Produksi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkajene dan kepulauan, 90655

³Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Pangan, Jurusan Teknologi Produksi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkajene dan kepulauan, 90655

*Corresponden Author Email: nurjihadsyara@polipangkep.ac.id

ABSTRAK

Diversifikasi olahan produk Bandeng merupakan salah satu upaya untuk mencukupi selera dan kebutuhan gizi tubuh masyarakat dalam mengonsumsi ikan sebagai sumber protein. Dendeng ikan bandeng merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai rasa yang khas dan gurih. Pengolahan dendeng ikan bandeng bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan menambah nilai ekonomis dengan merubah bahan pangan atau bahan baku primer menjadi produk olahan sekunder atau produk akhir siap saji. Kualitas produk dendeng ikan bandeng salah satunya dapat diketahui secara visual dengan melihat bentuk fisik dari produk. Dalam pengolahan dendeng ikan bandeng dilakukan tahap proses perebusan ikan bandeng yang sebelumnya telah dilakukan proses curing kering atau pencampuran bumbu atau rempah-rempah pada ikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh waktu pemasakan yang tepat sehingga didapatkan karakteristik fisik terbaik pada produk dendeng ikan bandeng berdasarkan uji organoleptik. Pada penelitian ini dilakukan tahap proses perebusan ikan bandeng dengan menggunakan waktu perebusan yang berbeda yaitu 5 menit, 10 menit dan 15 menit selanjutnya dikeringkan di dalam oven pada suhu 80⁰ C selama 4 jam dengan menggunakan 3 kali ulangan dan dilakukan uji organoleptik oleh 15 panelis dengan menggunakan parameter pengamatan pada karakteristik fisik yaitu pada kenampakan dan tekstur produk dendeng ikan bandeng.

Kata kunci : Dendeng Ikan Bandeng, Waktu Perebusan, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Diversification of processed milkfish products is an effort to fulfill people's tastes and nutritional needs by consuming fish as a source of protein. Milkfish jerky is a method of processing fish that is very popular with the public because it has a distinctive and savory taste. Milkfish jerky processing aims to extend the shelf life and add economic value by changing food ingredients or primary raw materials into secondary processed products or ready-to-eat final products. One way to determine the quality of milkfish jerky products is visually by looking at the physical form of the product. In processing milkfish jerky, the process of boiling milkfish is carried out, which has previously been carried out by dry curing or mixing herbs or spices into the fish. The aim of this research is to determine the effect of the right cooking time so that the best physical characteristics of milkfish jerky products are obtained based on organoleptic tests. In this research, the milkfish boiling process stage was carried out using different boiling times, namely 5 minutes, 10 minutes and 15 minutes, then dried in the oven at a temperature of 80⁰ C for 4 hours using 3 repetitions and organoleptic tests were carried out by 15 panelists using Observation parameters on physical characteristics, namely the appearance and texture of milkfish jerky products.

Keywords: Milkfish Jerky, Boiling Time, Organoleptic Test

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan tingkat konsumsi ikan 35,14 kg/kapita/tahun pada tahun 2013. Angka tersebut masih rendah jika dibandingkan dengan negara tetangga seperti Malaysia yang mencapai 56,1 kg/kapita/tahun dan Singapura sebesar 48,9kg/kapita/tahun (*Kementerian Kelautan dan Perikanan 2014*). Faktor penyebabnya adalah rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi dan manfaat proteinik bagi kesehatan dan kecerdasan, belum berkembangnya teknologi pengolahan ikan sebagai bentuk keanekaragaman produk dalam memenuhi tuntutan selera konsumen.

Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Pasaribu (2004) mengemukakan bahwa ikan bandeng diekspor dalam bentuk bandeng umpan dan konsumsi. Bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Pamijati (2009) menyatakan bahwa ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein yang lengkap dan penting untuk tubuh. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Akan tetapi zat gizi ini tidak akan bernilai tinggi dan turun mutunya apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan.

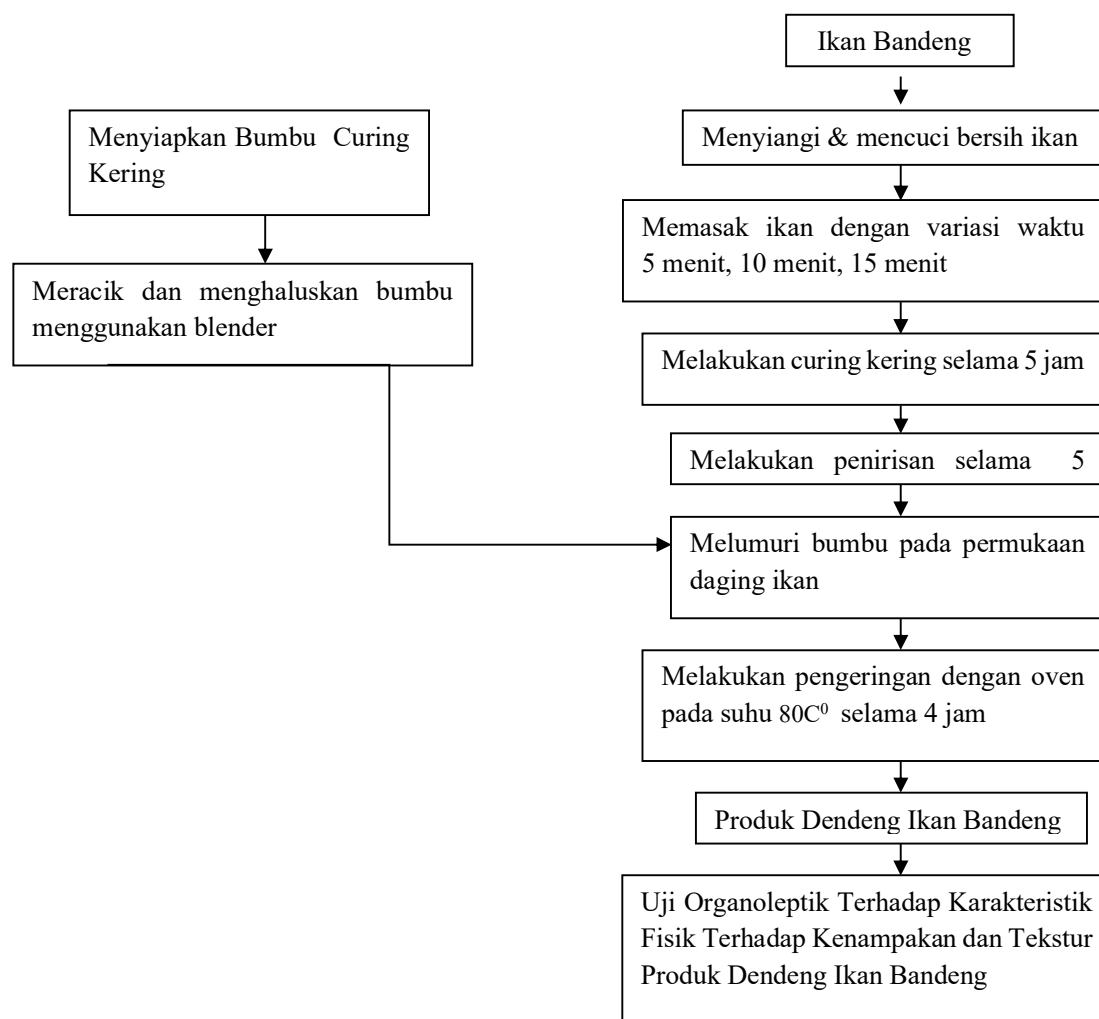
Rasa ikan bandeng yang gurih menjadikannya favorit banyak orang namun meskipun begitu ikan bandeng dikenal memiliki duri yang banyak sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut sebelum dikonsumsi. Salah satu cara pemanfaatan ikan dalam upaya diversifikasi pangan adalah pembuatan dendeng ikan. Dendeng merupakan olahan daging secara tradisional yang merupakan kombinasi hasil suatu proses *curing* dan pengeringan yang digolongkan ke dalam intermediate moisture food yaitu makanan yang memiliki kadar air 40-50 % bersifat plastik dan tidak memerlukan rehidrasi lebih dahulu sebelum dikonsumsi (Dewi *et.al.*, 2008). Proses pengolahan dendeng ikan bandeng harus dilakukan dengan tepat agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Pada tahap awal setelah dilakukan proses *curing* selanjutnya dilakukan proses pemasakan ikan bandeng yang memerlukan waktu dan suhu ideal sehingga jika dikombinasikan dengan perlakuan pengeringan di tahap selanjutnya maka dapat dihasilkan produk akhir dendeng ikan bandeng dengan karakteristik fisik tekstur dan kenampakan produk yang tidak mudah hancur atau patah (Amrina *et al.*, 2014). Sehingga ketika dilakukan uji organoleptik terhadap tekstur dan kenampakan oleh panelis dengan menggunakan variabel kesukaan maka akan didapatkan produk karakteristik fisik terbaik dengan kombinasi perlakuan waktu dan suhu tepat. Uji kesukaan atau uji organoleptik umumnya digunakan untuk menilai atau memperhitungkan reaksi konsumen terhadap sampel yang diujikan. Sehingga disini dimaksudkan bahwa uji organoleptik merupakan pengujian dimana panelis mengemukakan respon suka atau tidak suka terhadap sifat produk hasil eksperimen yang diuji. Kriteria penilaian dalam uji organoleptik atau uji kesukaan ini menggunakan teknik skoring. Rentangan skor kesukaan yang digunakan adalah 5-1 dengan pengkelasan: 5 : Sangat suka, 4 : suka, 3 : Agak suka, 2: Tidak suka, dan 1: sangat tidak suka (Onni, 2010).

METODE

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pengolahan, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. Alat yang digunakan adalah : Timbangan analitik, Wadah stainless steel, sendok, thermometer, belender, kompor. Bahan yang digunakan : bahan bumbu *curing* yaitu Merica 10 gr, pala 40 gr, jahe 40 gr, ketumbar 5 gr, bawang merah 20 gr, bawang putih 20 gr, laos 40 gr, gula aren 30 gr, NaCl 30 gr, Asam Jawa 30 gr. Aquades. Prosedur kerja meliputi beberapa tahap yaitu : proses peracikan

bumbu curing ,proses curing kering, proses pembuatan dendeng ikan bandeng dan uji organoleptik. Adapun proses pembuatan produk dendeng ikan bandeng dapat dilihat pada diagram (Gambar 1)



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan dendeng Ikan bandeng

Teknik olah data penelitian yang digunakan pada hasil uji organoleptik oleh 15 orang panelis terhadap karakteristik fisik kenampakan dan tekstur dengan menggunakan 3 variabel waktu pemasakan yaitu 5 menit, 10 menit, 15 menit produk dendeng ikan bandeng yaitu dengan menggunakan metode penelitian deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji organoleptik terhadap parameter tekstur pada produk dendeng ikan bandeng oleh Panelis Organoleptik disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik terhadap Tekstur Produk

Skor Penilaian	Frekuensi		
	5 menit	10 menit	15 menit
5	-	1	1
4	6	7	7
3	5	4	3
2	1	-	-
1	-	-	-
Total (SxF)	41	45	42
Rata-rata	2,73	3	2,8

Hasil uji organoleptik terhadap kenampakan pada produk dendeng ikan bandeng oleh panelis dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik terhadap Kenampakan Produk

Skor Penilaian	Frekuensi		
	5 menit	10 menit	15 menit
5	-	1	1
4	6	7	7
3	5	4	3
2	1	-	-
1	-	-	-
Total (SxF)	41	45	42
Rata-rata	2,73	3	2,8

Hasil pengujian organoleptik dilakukan oleh 15 panelis dengan perlakuan waktu pemasakan yang berbeda yaitu 5 menit, 10 menit dan 15 menit terhadap tekstur dendeng ikan bandeng menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai perlakuan pemasakan selama 10 menit dibandingkan dengan perlakuan 5 menit dan 15 menit. Hal tersebut disebabkan produk yang menggunakan pemasakan selama 10 menit dagingnya lebih utuh dan tidak mudah patah. Sunaryo (1983) menyatakan bahwa tekstur salah satu penentu dari mutu fisik produk pangan yang penting. Peranan tekstur dalam penilaian mutu bahan pangan sangat penting karena konsumen sering menggunakannya sebagai indikator (Winarno, 1984)

Dari hasil pengujian organoleptik oleh 15 panelis dengan perlakuan waktu pemasakan yang berbeda yaitu 5 menit, 10 menit dan 15 menit terhadap kenampakan dendeng ikan bandeng menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai perlakuan pemasakan selama 10 menit dibandingkan dengan perlakuan 5 menit dan 15 menit. Hal tersebut disebabkan produk yang menggunakan pemasakan selama 10 menit kenampakan fisik produk dendeng ikan bandeng terlihat lebih menarik dibandingkan dengan yang lainnya. Soekarto (1990), menyatakan bahwa pengujian organoleptik terhadap kenampakan produk dendeng ikan bandeng merupakan faktor penting untuk mengukur respon konsumen, dimana jika melihat kenampakan produk ini konsumen akan tertarik atau sebaliknya. Campuran bumbu yang digunakan melumuri permukaan daging sangat berpengaruh terhadap aroma, kenampakan, cita rasa dan daya awet produk

KESIMPULAN

Waktu pemasakan terhadap produk akhir dendeng ikan bandeng sangat berpengaruh terhadap karakteristik fisik pada tekstur dan kenampakan berdasarkan uji organoleptik

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui masa simpan produk dendeng ikan bandeng berdasarkan parameter- parameter secara biologi dan kimiawi pada produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrina, D.T., M. Ansori, dan O. Paramita. 2014. *Pengaruh penggunaan bobot gula merah yang berbeda Terhadap kualitas dendeng daging ikan bandeng (Chanos chanos)*. Food Science and Culinary Education Journal. FSCEJ 3 (1) (2014).
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP). 2014. *Ikanbandeng dan Produk Diversifikasinya*. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Dewi, E.N., Ibrahim, & Ratna. 2008. *Pendinginan Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsk.) dengan es air laut serpihan (sea water flake ice) dan analisis mutunya*. Jurnal Saintek Perikanan, 3(2), 27-32.
- Onni, C. 2010. *Sifat Organoleptik Dendeng Ikan Bandeng dengan Penambahan Jantung Pisang*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Pasaribu, A. M. 2004. *Kajian sistem mudular pada usaha tani ikan bandeng (Chanos chanos, Forskal) di Sulawesi Selatan*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 7, 187-192.
- Pamijati 2009. *Pengaruh ekstrak daun selasih (Ocimum basilicum linn) terhadap mutu kesegaran ikan bandeng selama penyimpanan dingin (Chanos chanos Forsk)*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro
- Sunaryo, E. S. 1983. *Pengolahan Pangan Semi Basah dan Produk Kering. Laporan Pelaksanaan Pendidikan dan Latihan Tenaga Pembina Wilayah Bina Swadaya Dalam Bidang Pengolahan Pangan Tradisional*. Kerjasama BKKBN Pusat, Bina Swadaya dan Pusbangtepa. IPB. 22 November 1983
- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.