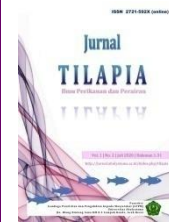


Available online at www.jurnal.abulyatama.ac.id/tilapia
ISSN 2721-592X(Online)

Universitas Abulyatama
Jurnal TILAPIA
(Ilmu Perikanan dan Perairan)



Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa Bakso Ikan Kambing-Kambing (*Abalisites Stellaris*) Dengan Penambahan Bubur Wortel (*Daucus Carota*) Yang Berbeda

Sadawan Jumadi ^{*1}, Dwi Apriliani Ags¹, Amri Amin¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Universitas Abulyatama Aceh, Aceh Besar, 23372. Indonesia

*Email korespondensi: _dwiapriliani_bp@abulyatama.ac.id¹

Diterima 29 Desember 2020; Disetujui 20 Januari 2021; Dipublikasi 29 Januari 2021

Abstract: *Fish meatballs generally do not contain vitamin A and are less attractive in appearance. So to add and attract the appearance of fish balls, it is combined with carrot pulp. The aim was to determine the effect of adding 0gr, 5gr, 10gr, and 15gr carrot pulp. The materials used in this study were goat fish and carrot pulp. The research parameters were the organoleptic test of fish meatballs and the hedonic test (preference). The results of the study were added by adding 0gr, 10gr, and 15gr carrot pulp. The best organoleptic test results were goat fish meatballs with the addition of 10gr carrot pulp of 8.97 so that the meatballs were suitable for consumption. Furthermore, the best hedonic test results of goat fish meatballs with the addition of 10gr carrot pulp was 8.78 so that the meatballs were very, very popular.*

Keywords: *test (organoleptic, hedonic), fish meatball, carrot pulp*

Abstrak: Bakso ikan pada umumnya tidak mengandung vitamin A dan dari segi penampilan juga kurang menarik. Maka untuk menambah dan menarik penampilan bakso ikan maka dikombinasikan dengan bubur wortel. Tujuannya untuk mengetahui pengaruh penambahan bubur wortel 0gr, 5gr, 10gr, dan 15gr. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan kambing-kambing dan bubur wortel. Parameter penelitian adalah uji organoleptik bakso ikan dan uji hedonik (kesukaan). Hasil penelitian dengan penambahan bubur wortel 0gr, 10gr, dan 15gr. Hasil uji organoleptik terbaik bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel 10gr sebesar 8,97 sehingga bakso tersebut layak di konsumsi. Selanjutnya hasil uji hedonik terbaik bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel 10gr adalah 8,78 sehingga bakso tersebut amat sangat di sukai.

Kata kunci : uji (organoleptik, hedonik), bakso ikan, bubur wortel

Ikan kambing- kambing banyak dijumpai di perairan Aceh, tetapi masyarakat kurang menyukai dan mengkonsumsi ikan kambing- kambing dalam bentuk segar, dikarenakan kulit dari ikan ini relatif keras sehingga ikan tersebut susah untuk disiangi. Salah satu cara untuk memanfaatkan ikan tersebut

adalah dengan mengolah menjadi berbagai produk perikanan. Salah satu produk yang dapat diolah dari ikan kambing-kambing ini adalah bakso. Pada umumnya Jenis ikan yang paling sering digunakan untuk pembuatan bakso adalah ikan tenggiri. Namun ikan tersebut harganya relatif mahal, sehingga perlu

dicari alternatif lain untuk menggantikan bahan baku tersebut. Ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) menjadi salah satu alternatif bahan baku yang memenuhi syarat untuk pembuatan bakso.

Bakso ikan juga pada umumnya tidak mengandung vitamin A dan dari segi penampilan juga kurang menarik. Maka untuk menambah dan menarik penampilan bakso ikan maka dikombinasikan dengan bubur wortel. Wortel merupakan salah satu jenis sayuran yang sering dikonsumsi masyarakat. Komoditas ini tergolong sebagai sumber serat makanan yang tinggi. Wortel juga merupakan sumber anti oksidan alami. Menurut Anggraini (2020), Pengembangan diversifikasi produk hasil perikanan perlu dilakukan agar dapat menarik minat konsumen sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis produk tersebut. Diversifikasi produk hasil perikanan dapat dilakukan dengan beragam jenis olahan hasil perikanan yang sering dijumpai di pasar, diantaranya: bakso, nugget, sosis, kaki naga, kerupuk dan lainnya.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian terhadap bahan baku ikan ikan kambing - kambing (*Abalistes stellaris*) dan penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) yang berbeda pada produk bakso. Hal ini mengacu pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Purukan *et al* (2013), didapat hasil terbaik pada penambahan bubur wotel 10gr, tepung tapioka 5gr terhadap produk yang dihasilkan.

KAJIAN PUSTAKA

Bakso Ikan

Bakso merupakan produk pangan yang terbuat dari daging ikan yang dihaluskan dicampur dengan tepung, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng atau lebih besar berdiameter kurang lebih 2,5 cm dan di

masak dalam air panas hingga bakso tersebut mengapung. Masyarakat lebih mengenal bakso sebagai makanan sepiring yang dihidangkan dengan pelengkap lain seperti mie, sayuran, pangsit, dan kuah.

Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas bahan bahan mentahnya terutama jenis dan mutuikan, jumlah tepung yang digunakan atau perbandingannya dalam adonan dan faktor-faktor lain, seperti pemakaian bahan-bahan tambahan dan cara pemasangannya juga sangat mempengaruhi mutu bakso yang akan dihasilkan (Daniati, 2005).

Bakso ikan merupakan makanan yang mulai digemari oleh masyarakat, karena bahan baku pembuatannya yaitu daging ikan yang telah umum dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Bakso ikan terkenal dengan aromanya yang khas (AGS, D.A., & Nurhayati, N, 2017). Bakso ikan paling enak dinikmati apabila pembuatannya dilakukan dengan cara digoreng sehingga rasa amis dari ikan tidak begitu terasa. Jenis ikan yang bagus adalah ikan yang memiliki duri yang menyebar dan mudah dikeluarkan, memiliki serat yang banyak. Contoh ikan yang bagus untuk diolah menjadi bakso adalah ikan kambing kambing, ikan tenggiri, ikan kakap, ikan tuna dan ikan lainnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium terpadu Fakultas Perikanan Universitas Abulyatama untuk pembuatan bakso ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) yang berbeda. Pengujian organoleptik dan hedonik bakso ikan dilakukan di Desa lampoh Keudee Aceh besar pada bulan Mei-Juni 2020 dengan jumlah panelis 30 orang. Bahan

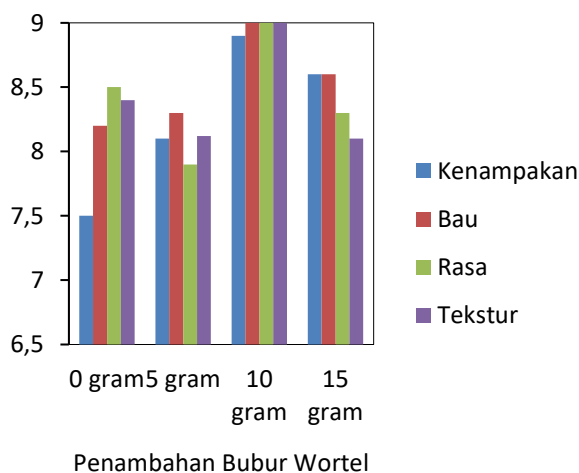
baku utama yang digunakan adalah ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) yang berasal dari Lampulo, Banda Aceh.

Penelitian ini menggunakan metode Eksperimental Laboratoris. Pengujian yang dilakukan adalah uji organoleptik bakso ikan dan uji hedonik (Kesukaan), yaitu melakukan pengolahan bakso ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan bubuk wortel. Perlakuan yang dilakukan dalam pembuatan bakso ikan kambing-kambing adalah bubuk wortel, yaitu dengan perlakuan penambahan konsentrasi bubuk wortel yang berbeda 0gr, 5gr, 10 gr, dan 15 gr.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik Bakso Ikan Kambing-kambing

Uji organoleptik bakso ikan kambing-kambing bertujuan untuk menentukan tingkat penerimaan produk sehingga dapat ditentukan mutu dari bakso ikan kambing-kambing secara visual. Penilaian mutu dari bakso ikan kambing-kambing menggunakan bakso ikan SNI 01-2346-2006 dari kenampakan, bau, rasa, tekstur.



Gambar 1. Hasil uji organoleptik bakso ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan bubuk woterl yang berbeda

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubuk wortel yang berbeda antara 0gr, 5gr, 10gr, dan 15gr sebesar (0gr) rata-rata 8,15, (5gr) rata-rata 8,2, (10gr) rata-rata 8,97, dan (15gr) rata-rata 8,45, sehingga bakso ikan kambing-kambing tersebut layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan SNI 01-2346-2006 persyaratan organoleptik bakso ikan ≥ 7 dengan spesifikasi kenampakan cerah dan halus, bau spesifik produk, rasa juga spesifik produk kemudian tekstur padat dan kenyal. AGS, D.A., & Nurhayati, N. (2017) menambahkan, makanan yang tidak layak dimakan dikarenakan secara fisik terjadi perubahan kenampakan, bau, rasa, tekstur dan warna, yang disebabkan oleh bakteri disertai dengan bau busuk dan tengik.

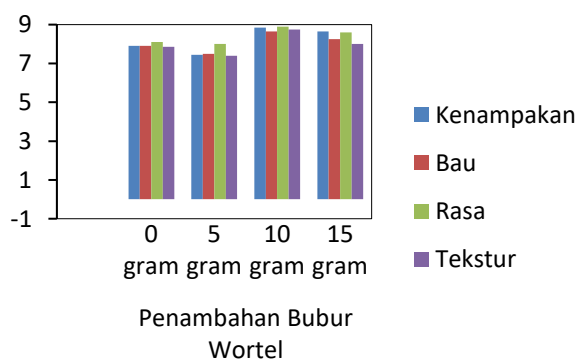
Hasil uji organoleptik terbaik pada bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubuk wortel 10 gram yaitu 8,97 dengan spesifikasi bentuk bulat beraturan, seragam, tidak berongga dan warna putih susu, bau tidak amis spesifik bakso ikan, rasa enak dan rasa ikan dominan. Menurut Nurainy *et al* (2015) menambahkan makanan yang tidak disertai bau akan mengurangi penerimaannya, bau pada makanan tidak hanya ditentukan oleh satu komponen tetapi oleh beberapa komponen tertentu yang menimbulkan bau yang khas dan dipengaruhi oleh perbandingan dari berbagai bahan yang digunakan. Setelah itu, rasa dinilai dengan adanya tanggapan rangsangan kimiawi oleh pencicip (lidah), dimana akhirnya kesatuan interaksi antara sifat-sifat aroma, rasa dan tekstur merupakan penilaian keseluruhan rasa makanan yang dinilai. Meningkatnya rasa khas pada bakso karena adanya konsentrasi bubuk wortel dalam adonan. Senyawa-senyawa cita rasa pada produk pangan dapat

memberikan rangsangan pada indera penerimaan pada saat mengecap kesan yang ditinggalkan pada indera perasa setelah seseorang menelan makanan juga dapat mempengaruhi penilaian rasa.

Tekstur bakso ikan kambing-kambing padat, kompak dan kenyal. Menurut Astuti, E.F (2009), Tekstur pada bakso terbentuk karena adanya matriks 3 dimensi, yaitu terjadinya ikatan silang antara protein *myofibril* pada daging ikan sehingga membentuk ikatan disulfida, yang berperan pada pembentukan gel, sehingga membentuk tektur bakso ikan yang kenyal dan kokoh

Hasil Uji Hedonik Bakso Ikan Kambing-kambing

Uji hedonik bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel yang berbeda bertujuan menyatakan kesan “suka“ dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “tidak suka“ dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapan nya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka). Penilaian mutu bakso ikan kambing-kambing menggunakan SNI 01-2346-2006 uji hedonik dari kenampakan, bau, rasa dan tekstur.



Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel yang berbeda antara 0 gr, 5 gr, 10 gr, dan 15 gr sebesar (0gr) rata-rata 7,93, (5gr) rata-rata 7,58, (10gr) rata-rata 8,78, dan (15gr) rata-rata 8,37 sehingga bakso ikan kambing-kambing tersebut sangat disukai. Semua hasil uji hedonik ini sudah memenuhi standar SNI 01–2346-2006 dengan spesifikasi amat sangat suka, sangat suka dan suka.

Hasil penelitian yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi diperoleh pada bakso ikan dengan penambahan bubur wortel 10gr yaitu 8,78 dengan spesifikasi kenampakan, bau, rasa dan tekstur amat sangat di sukai panelis. Winarno (2004), menyatakan rupa lebih banyak melibatkan indra penglihatan dan merupakan salah satu indikator untuk menentukan bahan pangan diterima atau tidak oleh konsumen, karena makanan yang berkualitas (rasanya enak, bergizi dan teksturnya baik) belum tentu disukai konsumen bila rupa bahan pangan tersebut memiliki rupa yang tidak enak dipandang oleh konsumen yang menilai. Menurut Apriliani Ags, D., & Syahputra, F. (2018) menambahkan, kenampakan pada produk stik ikan yang dihasilkan harus utuh, rapi, bersih dan ketebalan rata.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel 0 gram, 5 gram, 10 gram dan 15 gram sudah memenuhi standar SNI yaitu layak di konsumsi dan amat sangat di sukai
Bakso ikan kambing-kambing dengan penambahan bubur wortel 10gr merupakan hasil uji organoleptik dan hedonik terbaik yang memiliki

nilai tertinggi yaitu 8,97 dan 8,78.

Saran

Penelitian ini perlu disempurnakan untuk pengembangan bakso ikan kambing-kambing dengan perlakuan yang berbeda atau dengan formula yang berbeda

DAFTAR PUSTAKA

AGS, D.A., & Nurhayati, N. (2017). Daya terima dan kandungan mutu bakso ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan asap cair dan simpan pada suhu dingin. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 4(2), 59-62.

Anggraini, O. (2020). Efektivitas Penambahan Asam Cuka (CH₃COOH) Dengan Dosis yang Berbeda Pada Lokan/Kijing (*Pilsbryoconcha* Sp) Crispy. *Jurnal TILAPIA*, 1(1), 20-25.

Apriliani Ags, D., & Syahputra, F. (2018). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK STIK IKAN KAMBING-KAMBING (*Abalistes stellaris*) DAN IKAN PISANG-PISANG (*Caesio chrysozona*).

Astuti, E. F. (2009). Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (HTS). *Skripsi. FPIK IPB. Bogor*.

Daniati, T. (2005). Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas Akhir. *Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*.

Nasional, B. S. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori. *Jakarta: SNI*, 01-2346.

Nurainy, F., Sugiarto, R., & Sari, D. W. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk [Effect of tapioca and white oyster mushroom (*Pleurotus Oestreatus*) flour comparison on expansion volume, protein content and sensoric characteristics of crackers]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 20(1), 11-24.

Purukan, O. P., Mamuja, C.F., Mandey, L.C., & Mamahit, L. P. (2013, May). Pengaruh penambahan bubuk wortel (*Daucus carrota*) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *COCOS* (Vol. 2, No. 4).

Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*.