



UNES JOURNAL MAHASISWA PERTANIAN

Volume 3, Issue 2, Oktober 2019
P-ISSN: 2598-3121 E-ISSN: 2598-277X
Open Access at: <http://faperta.ekasakti.org>

KAJIAN MUTU ABON IKAN BELEDANG SUKUN MUDA (Besumu)

ABON PARCH FISH YOUNG BREADFRUIT OF STUDY QUALITY (Besumu)

Rina¹, Asnurita², Leffy Hermalena³

¹Alumni Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: gwerina0@gmail.com

²Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: asnuritaita18@gmail.com

³Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: leffyhermalena@unespadang.ac.id

INFO ARTIKEL

Koresponden

Rina

gwerina0@gmail.com

Kata kunci:

abon, ikan beledang,
sukun

hal: 125 - 135

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan beledang dengan penambahan sukun muda dan untuk mengetahui berapa jumlah penambahan sukun muda yang memenuhi syarat mutu dan disukai konsumen terhadap abon ikan beledang. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Hasil data pengamatan dianalisis dengan ANOVA dan uji lanjut DNMRT pada taraf 1%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan sukun muda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sukun muda pada pembuatan abon ikan beledang berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar serat kasar, serta memenuhi syarat mutu abon yang ditetapkan oleh SNI. Abon yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan penggunaan ikan beledang dengan sukun muda 90:10.

Copyright © 2019 U JMP. All rights reserved.

ARTICLE INFO

Correspondent:

Rina
gwerina0@gmail.com

Keywords:

abon, parch fish, breadfruit

page: 125 - 135

ABSTRACT

The aim of research was to determine the quality and storey of favorit consumer to abon fish parch with addition of young breadfruit and to determine how many amount of addition of up to standard young breadfruit of quality and taken a fancy to consumer to abon fish parch. The research method using complete random device (CRD) by 5 treatment and 3 restating. Result of perception data analysis with ANOVA and continue DNMRT test at 1% level. This research at treatment is addition of young breadfruit. Result of research indicate that addition of young breadfruit at making of abon fish parch have an effect on to water rate, dusty rate, protein rate, fat rate and harsh fibre rate, up to standard and also quality of abon specified by SNI. Most abon taken a fancy to by panelist at using comparison of parch fish with young breadfruit 90:10.

Copyright © 2019 U JMP. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuir-suir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan pengepresan. Abon ikan dapat digunakan sebagai alternatif lain dalam penyajian, selain karena praktis, rasanya juga disukai. Abon ikan ini juga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif penganekaragaman produk olahan ikan air tawar dan ikan air laut. Pembuatan abon ikan relatif mudah dan dapat dijadikan sebagai alternatif sumber pendapatan keluarga, selain itu dapat dilakukan dalam skala kecil maupun skala industri (Mustar, 2013).

Ikan beledang (*Trichiurus lepturus*) merupakan jenis ikan laut yang memiliki nilai gizi cukup tinggi, namun kurang diminati oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena rasanya yang kurang enak dan tekstur dagingnya mengandung kadar air yang tinggi. Ikan beledang biasanya dijual dalam bentuk segar, ikan asin atau ikan kering dan keripik beledang. Ikan beledang adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang mengandung protein tinggi yaitu 18 g/100g dan sangat cocok untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan, selain itu ikan beledang juga kaya akan kandungan vitamin A (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).

Sukun termasuk jenis nangka-nangkaan (*Artrocarpus*) yang dikenal dengan nama ilmiahnya (*Artrocarpus altilsi*), tanaman ini tersebar luas di daerah Indonesia. Sukun di Indonesia kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk olahan baik digoreng maupun direbus. Diversifikasi produk dari sukun masih sangat terbatas, padahal sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak (Koswara, 2006). Berdasarkan informasi diatas pembuatan abon ikan berbahan baku ikan beledang (*Trichiurus lepturus*) sukun muda sebagai serat akan menghasilkan variasi abon ikan yang memenuhi syarat mutu abon dan disukai konsumen.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Ekasakti dan Laboratorium Kopertis Wilayah X Kota Padang. Penelitian ini dilakukan pada Bulan April sampai Mei 2018.

Bahan dan Alat

Bahan utama dalam penelitian ini adalah ikan beledang yang masih segar dan sukun muda yang dibeli langsung dari Pasar Raya, Kota Padang. Bahan tambahan berupa bumbu-bumbu seperti; bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, daun salam, daun jeruk, serih, gula pasir, asam jawa, garam, minyak goreng, dan santan kelapa yang juga diperoleh dari Pasar Raya, Kota Padang. Bahan kimia yang dipakai dalam analisis kimia dan organoleptik yaitu Asam Sulfat (H_2SO_4), Aquades, NaOH 0,1 N, indikator metil merah metil biru, n-heksan, etanol, asam borak.

Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan abon antara lain; kompor, panci, wajan penggorengan, alat pengepres, timbangan, blender, parutan, telenan, baskom, pisau, pengaduk dan alat penutup kantong plastik. Sedangkan alat untuk analisa antara lain; timbangan digital, oven, desikator, penjepit, gunting, labu ukur, erlenmeyer, tanur, cawan porselen, kertas saring, soklet, kompor destruksi, destilasi kjedhal, labu kjedhal 100 ml dan buret.

Prosedur Kerja

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Hasil data pengamatan dianalisis dengan analisis dengan ANOVA dan uji lanjut DNMR pada taraf 1%. Perlakuan perbandingan penggunaan ikan beledang dengan sukun muda sebagai berikut : Perlakuan A = 100% ikan beledang : 0% sukun muda, B = 90% ikan beledang : 10% sukun muda, C = 80% ikan beledang : 20% sukun muda, D = 70% ikan beledang : 30% sukun muda dan perlakuan E = 60% ikan beledang : 40% sukun muda.

Analisis Proksimat kandungan kimia abon dengan penghitungan kadar air metode pengeringan dengan oven, kadar abu dengan tanur, kadar protein ditentukan dengan cara Kjeldahl, analisis kadar lemak menggunakan metode *Ekstraksi soxhlet* menurut Pengujian kadar serat kasar (AOAC, 2005).

Pengujian organoleptik dilakukan pada produk yang dihasilkan. Sampel disajikan dalam bentuk seragam. Uji ini meliputi uji kesukaan terhadap tekstur, aroma, warna dan rasa oleh 30 panelis. Uji ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Air

Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air abon ikan beledang. Rata-rata hasil analisis kadar air abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 1.

Kadar air abon ikan beledang berkisar antara 5,66 persen sampai 7,65 persen. Kadar air terendah terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) yakni sebesar 5,66 persen. Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan E

(perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) yakni sebesar 7,65 persen. Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air abon ikan beledang.

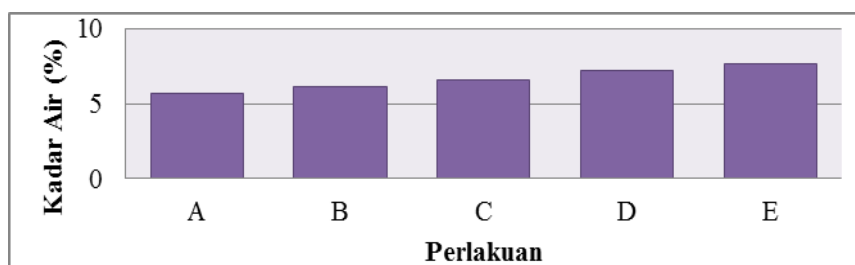
Tabel 1. Rata-rata Hasil Analisis Kadar Air Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Kadar Air (%)
A = 100:0	5,66 a
B = 90:10	6,11 b
C = 80:20	6,59 c
D = 70:30	7,19 d
E = 60:40	7,65 e

KK = 0,10%

Angka-angka pada lajur yang sama diikuti oleh huruf kecil yang berbeda, menunjukkan berbeda sangat nyata menurut uji lanjut DNMRT pada taraf nyata 1%.

Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf $\alpha = 1\%$ ternyata bahwa setiap perlakuan menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap kadar air abon ikan beledang seperti yang tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Rata-rata Kadar Air Abon Ikan Beledang pada Berbagai Perlakuan

Gambar 1 menunjukkan semakin tinggi penambahan sukun muda pada pembuatan abon ikan maka kadar air semakin tinggi, dan sebaliknya rendahnya kadar air pada abon ikan beledang disebabkan karena tidak adanya penambahan sukun muda dan tidak adanya kandungan pati pada ikan beledang, sehingga daya serap air pada abon ikan beledang akan menurun. Berdasarkan penelitian (Rincom dan Fanny, 2004 cit Marpongahtun, 2013) buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi karena itu sukun merupakan salah satu sumber berharga untuk menghasilkan pati. Pati yang diperoleh dari sukun menghasilkan 18,5g/100g dengan kemurnian 98,86% dan kadar amilosanya lebih rendah (27,68 persen) dibandingkan dengan kadar amilopektin (72,32 persen), sehingga semakin rendah kadar amilosa sukun muda, maka kadar airnya juga semakin rendah. Dengan adanya daya serap air pada sukun muda tersebut sehingga abon yang dihasilkan mengandung kadar air yang tinggi.

Kadar Abu

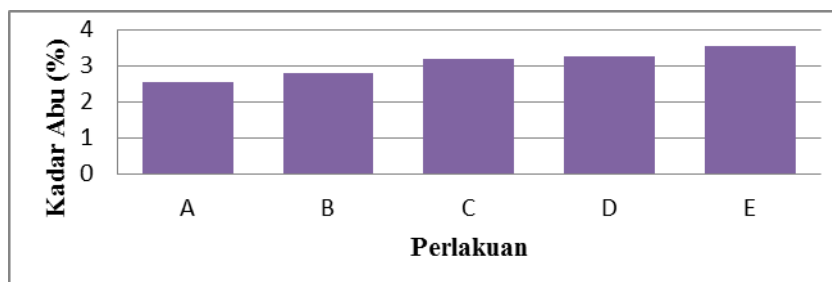
Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar abu abon ikan beledang. Rata-rata hasil analisis kadar abu abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 2. Kadar abu abon ikan beledang yang dihasilkan berkisar antara 2,56 persen sampai 3,53 persen. Kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) yakni sebesar 3,53 persen. Kadar abu terendah terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) yakni sebesar 2,56 persen.

Tabel 2. Rata-rata Hasil Analisis Kadar Abu Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Kadar Abu (%)
A = 100:0	2,56 a
B = 90:10	2,78 b
C = 80:20	3,20 c
D = 70:30	3,26 d
E = 60:40	3,53 e
KK = 0,21%	

Angka-angka pada lajur yang sama diikuti oleh huruf kecil yang berbeda, menunjukkan berbeda sangat nyata menurut uji lanjut DNMRT pada taraf nyata 1%.

Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 1% ternyata bahwa setiap perlakuan menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap kadar abu abon ikan beledang seperti yang tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Rata-rata Kadar Abu Abon Ikan Beledang pada Berbagai Perlakuan

Gambar 2 menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan sukun muda pada pembuatan abon ikan, maka kadar abu abon ikan beledang semakin tinggi. Kadar abu abon ikan beledang yang dihasilkan dipengaruhi oleh kandungan mineral yang terdapat pada ikan beledang dan sukun muda. Penambahan komposisi bahan tertentu pada makanan dapat mempengaruhi kandungan gizinya. Selain itu, penanganan bahan pangan pada proses pengolahan juga dapat menyebabkan terjadinya perubahan nilai gizi. Zat gizi yang terkandung dalam bahan pangan akan rusak pada sebagian besar proses pengolahan karena sensitif pH, oksigen, atau kombinasi diantaranya (Khomsan, 2004).

Kadar Protein

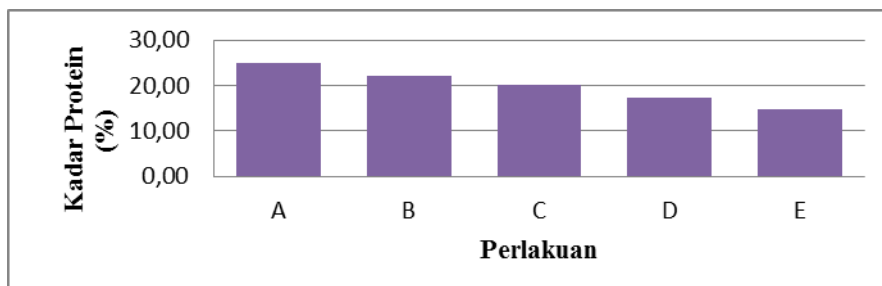
Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein abon ikan beledang. Rata-rata hasil analisis kadar protein abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Hasil Analisis Kadar Protein Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Kadar Protein (%)
A = 100:0	25,01 a
B = 90:10	22,22 b
C = 80:20	20,02 c
D = 70:30	17,39 d
E = 60:40	14,77 e
KK = 0,06%	

Angka-angka pada lajur yang sama diikuti oleh huruf kecil yang berbeda, menunjukkan berbeda sangat nyata menurut uji lanjut DNMRT pada taraf nyata 1%.

Kadar protein abon ikan beledang yang dihasilkan berkisar antara 14,77 persen sampai 25,01 persen. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) yakni sebesar 25,01 persen. Kadar protein yang terendah terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) yakni sebesar 14,77 persen. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf 1% ternyata bahwa setiap perlakuan menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap kadar protein abon ikan beledang seperti yang disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Rata-rata Kadar Protein Abon Ikan Beledang pada Berbagai Perlakuan

Gambar 3 menunjukkan semakin banyak penambahan sukun muda pada pembuatan abon ikan beledang, maka kadar protein semakin rendah. Berdasarkan informasi dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017), kandungan protein ikan beledang dalam keadaan segar adalah sebesar 18g/100g, sedangkan Triyono (2002), kadar protein sukun muda adalah sebesar 2g/100g, yang berarti kadar protein ikan beledang lebih tinggi dibandingkan dengan sukun muda. Hasil penelitian ini sesuai dengan pernyataan diatas bahwa abon ikan beledang dengan kandungan sukun muda lebih banyak maka kadar protein juga akan lebih menurun.

Kadar Lemak

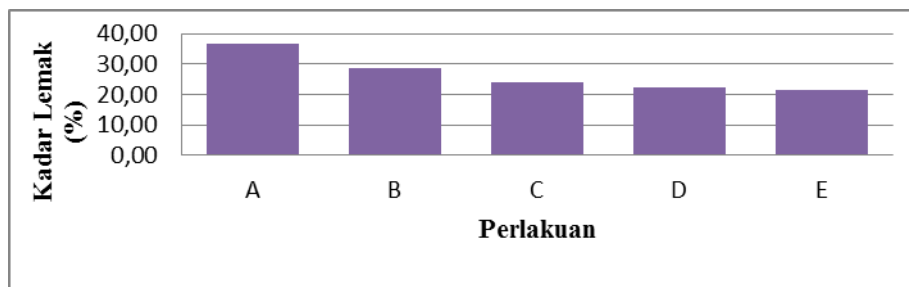
Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak abon ikan beledang. Rata-rata hasil analisis kadar lemak abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Hasil Analisis Kadar Lemak Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Kadar Lemak (%)
A = 100:0	36,61 a
B = 90:10	28,63 b
C = 80:20	23,90 c
D = 70:30	22,20 d
E = 60:40	21,57 e
KK = 0,03%	

Angka-angka pada lajur yang sama diikuti oleh huruf kecil yang berbeda, menunjukkan berbeda sangat nyata menurut uji lanjut DNMRT pada taraf nyata 1%.

Kadar lemak abon ikan beledang yang dihasilkan berkisar antara 21,57 persen sampai 36,61 persen. Kadar lemak yang tertinggi terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) sebesar 36,61 persen. Kadar lemak yang terendah terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) sebesar 21,57 persen. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf $\alpha = 1\%$ bahwa setiap perlakuan menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap kadar lemak abon ikan beledang seperti yang tersaji pada Gambar 4.



Gambar 4. Rata-rata Kadar Lemak Abon Ikan Beledang pada Berbagai Perlakuan

Gambar 4 menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan sukun muda, maka kadar lemak abon ikan beledang semakin rendah. Berdasarkan informasi dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017), kandungan lemak ikan beledang dalam keadaan segar adalah sebesar 1g/100g, sedangkan Triyono (2002), kadar lemak sukun muda adalah sebesar 0,7g/100g, yang berarti kadar lemak ikan beledang lebih tinggi dibandingkan dengan sukun muda. Hasil penelitian ini sesuai dengan pernyataan diatas bahwa abon ikan beledang dengan kandungan sukun muda lebih banyak maka kadar lemak juga akan menurun.

Kadar Serat Kasar

Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan ikan beledang dengan sukun muda memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak abon ikan beledang. Rata-rata hasil analisis kadar serat kasar abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 5.

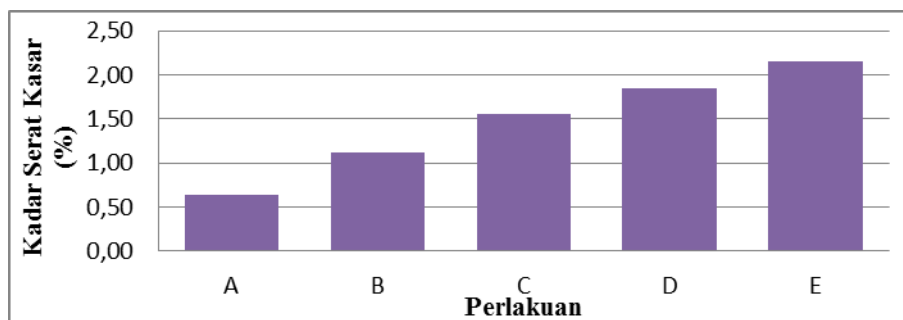
Tabel 5. Rata-rata Hasil Analisis Kadar Serat Kasar Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Kadar Serat Kasar (%)
A = 100:0	0,63 a
B = 90:10	1,12 b
C = 80:20	1,55 c
D = 70:30	1,84 d
E = 60:40	2,15 e
KK = 0,43%	

Angka-angka pada lajur yang sama diikuti oleh huruf kecil yang berbeda, menunjukkan berbeda sangat nyata menurut uji lanjut DNMRT pada taraf nyata 1%.

Kadar serta kasar abon ikan beladeng berkisar antara 0,63 persen sampai 2,15 persen. Kadar serat kasar yang tertinggi pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) yaitu sebesar 2,15 persen. Kadar serat kasar yang terendah terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) yaitu sebesar 0,63 persen. Berdasarkan uji lanjut DNMRT pada taraf $\alpha = 1\%$ ternyata bahwa setiap perlakuan menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap kadar serat kasar abon ikan beledang seperti yang tersaji pada Gambar 5.

Gambar 5 menjelaskan, semakin tinggi penambahan sukun muda yang digunakan, maka kadar serat kasar abon ikan beledang semakin tinggi. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan serat yang terdapat pada sukun muda. Menurut Hardoko *et al*, (2015), penambahan bahan berserat pada abon selain memberikan tekstur berserat dari abon juga dapat meningkatkan warna, volume dan juga memberikan dampak bagi kesehatan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Dara, 2017) semakin banyak penambahan sukun maka kadar serat abon ikan gabus juga meningkat.



Gambar 5. Rata-rata Kadar Serat Kasar Abon Ikan Beledang pada Berbagai Perlakuan

Uji Organoleptik

1. Tekstur

Nilai uji organoleptik tekstur pada abon ikan beledang dengan penambahan sukun muda berkisar antara 4,1-6,2. Hasil rata-rata organoleptik tekstur pada abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai Rata-rata Organoleptik Tekstur Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Tekstur	Keterangan
A = 100:0	5,4	Suka
B = 90:10	6,2	Sangat suka
C = 80:20	5,5	Suka
D = 70:30	4,7	Suka
E = 60:40	4,1	Agak suka

Keterangan: nilai tekstur meliputi 7= amat sangat suka, 6= sangat suka, 5= suka, 4= agak suka, 3= tidak suka, 2= sangat tidak suka, 1= amat sangat tidak suka

Berdasarkan Tabel 6 bahwa nilai uji organoleptik tekstur abon ikan beledang yang tertinggi pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10) dengan rata-rata 6,2, sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) dengan rata-rata 4,1. Tekstur abon ikan yang dihasilkan tanpa penambahan sukun muda lebih menggumpal dibandingkan dengan adanya penambahan sukun muda, sehingga panelis lebih menyukai abon ikan beledang dengan adanya penggunaan sukun muda, namun panelis sangat suka pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10), hal ini disebabkan tekstur abon ikan beledang yang dihasilkan lebih kering dan renyah.

2. Aroma

Hasil uji organoleptik aroma pada abon ikan beledang dengan penambahan sukun muda berkisar antara 4,8-5,6. Nilai rata-rata organoleptik tekstur pada abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai Rata-rata Organoleptik Aroma Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Aroma	Keterangan
A = 100:0	4,8	Suka
B = 90:10	5,6	Sangat Suka
C = 80:20	5,4	Suka
D = 70:30	4,9	Suka
E = 60:40	4,8	Suka

Keterangan: nilai aroma meliputi 7= amat sangat suka, 6= sangat suka, 5= suka, 4= agak suka 3= tidak suka, 2= sangat tidak suka, 1= amat sangat tidak suka

Dari Tabel 7 dapat diketahui bahwa nilai uji organoleptik aroma abon ikan beledang yang tertinggi pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10) dengan rata-rata 5,6, sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan A (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 100:0) dan perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) dengan rata-rata 4,8.

Abon ikan yang dihasilkan mempunyai aroma yang khas dari bumbu-bumbu yang digunakan, sehingga bau amis pada ikan beledang akan hilang. Aroma abon ikan beledang yang sangat disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10), hal ini disebabkan bau amis pada abon ikan beledang yang dihasilkan akan berkurang seiring dengan adanya perbandingan sukun muda sehingga tercipta aroma yang khas dari abon yang dihasilkan.

3. Warna

Hasil uji organoleptik warna pada abon ikan beledang dengan penambahan sukun muda berkisar antara 4,9-5,9. Nilai rata-rata organoleptik warna pada abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai Rata-rata Organoleptik Warna Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Warna	Keterangan
A = 100:0	5,0	Suka
B = 90:10	5,9	Sangat Suka
C = 80:20	5,6	Sangat Suka
D = 70:30	5,2	Suka
E = 60:40	4,9	Suka

Keterangan: nilai aroma meliputi 7= amat sangat suka, 6= sangat suka, 5= suka, 4= agak suka 3= tidak suka, 2= sangat tidak suka, 1= amat sangat tidak suka

Tabel 8 menunjukkan bahwa nilai uji organoleptik warna abon ikan beledang yang tertinggi pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10) dengan rata-rata 5,9, sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) dengan rata-rata 4,9.

Abon ikan yang dihasilkan berwarna coklat kekuning-kuningan yang berbeda. Adanya perbedaan pada warna abon yang dihasilkan dipengaruhi oleh perbandingan penggunaan ikan beledang dengan sukun muda. Tanpa penambahan sukun muda warnanya lebih gelap, sedangkan dengan adanya penambahan sukun muda warnanya lebih terang. Namun panelis lebih menyukai warna abon ikan yang terdapat pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10), hal ini disebabkan oleh warna abon ikan beledang yang dihasilkan lebih bagus dibandingkan dengan yang lainnya.

1. Rasa

Hasil uji organoleptik rasa pada abon ikan beledang dengan penambahan sukun muda berkisar antara 4,7-6,0. Nilai rata-rata organoleptik rasa abon ikan beledang dapat dilihat pada Tabel 9.

Berdasarkan Tabel 9 bahwa nilai uji organoleptik rasa abon ikan beledang yang tertinggi pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10) dengan rata-rata 6,0, sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 60:40) dengan rata-rata 4,7.

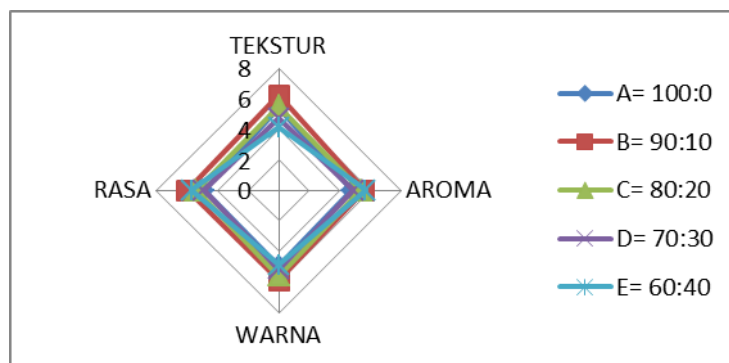
Tabel 9. Nilai Rata-rata Organoleptik Rasa Abon Ikan Beledang

Perbandingan Ikan Beledang dengan Sukun Muda (%)	Rasa	Keterangan
A = 100:0	4,9	Suka
B = 90:10	6,0	Sangat suka
C = 80:20	5,4	Suka
D = 70:30	5,0	Suka
E = 60:40	4,7	Suka

Keterangan: nilai aroma meliputi 7= amat sangat suka, 6= sangat suka, 5= suka, 4= agak suka 3= tidak suka, 2= sangat tidak suka, 1= amat sangat tidak suka

Abon ikan yang dihasilkan memiliki rasa yang enak dengan citarasa yang khas dari bumbu-bumbu yang digunakan, abon yang di tambahkan dengan sukun muda lebih enak dibandingkan dengan abon tanpa sukun muda, namun tingkat perbandingan yang sangat disukai disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10).

Secara umum, penilaian organoleptik dapat dilakukan rekapitulasi nilai suka dan agak suka terhadap produk abon ikan beledang. Radar rekapitulasi nilai organoleptik abon ikan beledang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Rekapitulasi Nilai Organoleptik Abon Ikan Beledang

Gambar 6 menunjukkan bahwa tekstur, aroma, warna dan rasa yang terbaik terdapat pada perlakuan B (perbandingan ikan beledang dengan sukun muda 90:10).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, penambahan sukun muda pada pembuatan abon ikan beledang berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar serat kasar, serta memenuhi syarat mutu abon yang ditetapkan oleh SNI. Abon yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan penggunaan ikan beledang dengan sukun muda 90:10.

DAFTAR PUSTAKA

AOAC. 2005. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemistry.

Dara WA. 2017. *Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus (Channa striata) yang disubstitusi sukun (Artocarpus altilis)*. Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi. Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X. Program Studi D III Gizi STIKES Perintis Padang.

- Hardoko, PY Sari, dan YE Puspitasari. 2015. *Substitusi jantung pisang dalam pembuatan abon dari pindang ikan tongkol*. Jurnal Perikanan Dan Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya.
- Khomsan A. 2004. *Peranan pangan dan gizi untuk kualitas hidup*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana.
- Koswara S. 2006. *Sukun sebagai cadangan pangan alternatif*. [Http://Www.Ebookpangan.Com/Artikel/Potensi Sukun sebagai Cadangan Pangan Nasional.Pdf](http://www.Ebookpangan.Com/Artikel/Potensi_Sukun_sebagai_Cadangan_Pangan_Nasional.Pdf). Diakses Tanggal 10 Desember 2017.
- Marpongahtun CFZ. 2013. *Physical-Mechanical Properties and Microstructure of Breadfruit Starch Edible Films with Various Plasticizer*. EKSAKTA Vol.13 No.1-2.
- Mustar. 2013. *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) sebagai Makanan Suplemen (Food supplement)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rohmawati N. 2016. *Pengaruh Penambahan Sukun Muda (Artocarpus communis) terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Ikan Lele Dumbo (Clarias gariopinus)*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jurnal Nutrisia, Vol. 18 Nomor 1, hal 65-69
- Triyono A. 2002. *Teknologi Pengolahan Kripik Sukun*. BPM. Jakarta.