

PENERIMAAN KONSUMEN PADA KERIPIK IKAN SEPAT RAWA (*Trichogaster trichopterus*) DENGAN PENAMBAHAN PERISA INSTAN BERBEDA

Purnomo ^{1*}, Dafiuddin Salim ¹, lin Khusnul Khotimah ¹, Candra ¹, Khoiri Diah Sari ¹

¹ Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM, Jl A. Yani km 36,5, Banjarbaru, KalSel, Indonesia

*Corresponding author: purnomo@ulm.ac.id

Abstrak. Keripik ikan sepat rawa merupakan olahan makanan yang terbuat dari bahan dasar ikan sepat rawa. Ciri khas keripik yaitu memiliki tekstur luar dan dalam yang renyah, kaku, dan gurih. Pada pengolahan ini ikan tidak dibaluri dengan menggunakan tambahan tepung sebagai pembalut ikan, tetapi di presto terlebih dahulu agar daging ikan dan tulangnya menjadi lunak agar mudah saat dikonsumsi. Selanjutnya ikan digoreng sampai berwarna kecoklatan dan digigit hingga terasa renyah. Metode yang digunakan adalah pemasakan vakum selama 20 menit dan penggorengan selama 3 menit, kemudian ditiriskan menggunakan mesin spinner. Ikan sepat goreng yang telah masak kemudian diberikan bumbu tabur dengan konsentrasi 5%, 10% dan 15% dengan rasa yang terdiri dari rasa keju, barbekiu, dan pedas manis. Hasil diperoleh bahwa penambahan bumbu tabur sebanyak 5% dan rasa balado mempunyai nilai tertinggi pada kenampakan, rasa dan aroma.

Kata kunci: *Trichogaster trichopterus*, keripik, konsentrasi, bumbu tabur, balado

1. PENDAHULUAN

Perairan di Kalimantan Selatan meliputi sungai, rawa, waduk, genangan air lainnya, dan memiliki banyak jenis ikan yang salah satunya ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*). Data dinas perikanan provinsi Kalimantan Selatan menunjukkan pada 2018 ikan sepat rawa di Kalimantan Selatan yang berada diperairan sungai berjumlah 1951,8 ton, sedangkan di perairan rawa berjumlah 3051,7 dan diperairan genangan berjumlah 4,2 ton, jadi total jumlah ikan sepat rawa yang ada diperairan Kalimantan Selatan adalah bertotalka 5007,7 ton (Dinas Perikanan Provinsi Kalimantan Selatan, 2018).

Ikan sepat rawa merupakan salah satu jenis ikan yang cukup dikenal di masyarakat, khususnya di Kalimantan Selatan. Ikan sepat rawa banyak terdapat di perairan-perairan rawa, sawah dan anak sungai. Penangkapan ikan sepat rawa dapat dilakukan sepanjang tahun, tangkapan tinggi sekitar bulan Mei, Juni, Juli, Agustus dan September. Ikan sepat rawa ditemukan diperairan rawa, termasuk family anabantidae dengan nama umum treespot goramy karena pada tubuhnya terdapat dua bintik hitam dan satu mata yang menjadi 3 bintik hitam. Umumnya ditemukan di perairan yang bersuhu antara 20- 28°C, yaitu perairan tawar Malaysia, Birma, dan Indonesia (Murjani, 2009).

Ikan sepat rawa memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, yang mana hasil tangkapan ikan ini cukup tinggi pada bulan Mei, Juni, Juli, Agustus dan September. Selain dijual dalam keadaan segar di pasar, ikan sepat rawa juga diawetkan dalam bentuk ikan kering. Pada pemanfaatan ikan sepat rawa kali ini maka diolah dengan teknologi diversifikasi ikeripik kan sepat rawa menggunakan penambahan perisa yang berbeda.

Peningkatan nilai hasil perikanan berkaitan erat dengan kegiatan teknologi pengolahan hasil perikanan. Menurut Adawyah (2016), pengolahan hasil perikanan bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan yang terjadi akibat perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan, salah satunya yaitu dengan diversifikasi. Diversifikasi hasil perikanan dapat menjadi pilihan dalam meningkatkan nilai hasil perikanan itu sendiri.

Umumnya ikan sepat rawa diolah menjadi ikan kering, namun kelemahan dari ikan kering mempunyai banyak duri yang dapat mengganggu pada saat dikonsumsi. Pemanfaatan lain dari ikan sepat rawa yaitu diolah dengan cara dipresto dan dibuat menjadi tepung ikan. Ikan sepat rawa masih belum maksimal dalam pengolahan hasil perikanan, sehingga diolah menjadi keripik ikan sepat rawa.

Keripik ikan sepat rawa merupakan olahan makanan yang terbuat dari bahan dasar ikan sepat rawa. Ciri khas keripik yaitu memiliki tekstur luar dan dalam yang renyah, kaku, dan gurih. Pada pengolahan ini ikan tidak dibaluri dengan menggunakan tambahan tepung sebagai pembalut ikan, tetapi di presto terlebih dahulu agar daging ikan dan tulangnya menjadi lunak agar mudah saat dikonsumsi. Selanjutnya ikan digoreng sampai berwarna kecoklatan dan digigit hingga terasa renyah.

Penelitian tentang keripik sepat rawa telah dilakukan oleh Rahmawati dan Aisyah (2018). Pada penelitian tersebut dilakukan penambahan perisa instan dengan konsentrasi 15% yang terdiri dari rasa keju, barbekiu, dan pedas manis. Pada penelitian tersebut perlakuan terbaik terdapat pada rasa barbekiu. Dari kesimpulan tersebut



maka diperlukan penelitian lebih lanjut karena tidak semua panelis suka dengan konsentrasi 15% yang termasuk cukup tinggi maka dari itu untuk melihat tiga rasa yang berbeda yaitu balado, sapi panggang, dan rumput laut dengan konsentrasi yang mungkin lebih rendah.

Perisa sebagai karakteristik dari suatu bahan saat dikonsumsi, diterima oleh indera perasa dan pembau, juga merupakan respon dari dalam mulut saat diterima dan oleh otak sebagai persepsi perisa tertentu. Perkembangan perisa di dunia pengolahan makanan terjadi banyak penambahan perisa dengan ragam rasa baru contohnya seperti rasa rumput laut.

2. METODE

2.1 Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai dengan September 2022 bertempat pada Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, dan Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. Tahapan penelitian. Penelitian dilakukan dengan 2 tahap yaitu : 1. Jumlah persentase perisa pada keripik sepat; 2. Penambahan perisa (balado, sapi panggang dan rumput laut)

2.2 Prosedur Penelitian

Pengolahan keripik sepat rawa dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Ikan sepat rawa segar dibersihkan dengan cara penyiangan dengan tujuan menghilangkan kotoran seperti lendir, sisik, darah dan jeroan ikan.
- 2) Ikan sepat rawa dicuci dengan air sampai bersih dan tiriskan.
- 3) Menyiapkan panci presto yang sudah dialasi dengan daun pisang lalu menyusun ikan secara berlapis dan selang seling antara ikan dan daun pisang. Untuk pemasakan menggunakan panci presto selama 20 menit pada suhu 121 °C.
- 4) Ikan yang sudah selesai di masak presto selanjutnya dilakukan pendinginan selama 15 menit.
- 5) Setelah ikan dingin dilakukan proses penggorengan selama 2 menit pada suhu 140 °C perbandingan 1 liter minyak berisi ½ kg ikan.
- 6) Selanjutnya angkat ikan yang sudah matang dengan warna coklat keemasan dan ditiriskan menggunakan spinner selama 4 menit.
- 7) Penambahan perisa dengan rasa balado, sapi panggang dan rumput laut.
- 8) Keripik sepat rawa dengan beragam rasa diuji organoleptik dengan menggunakan 20 orang panelis.

Diagram alir pengolahan keripik sepat rawa dapat dilihat pada Gambar 2.1.

2.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

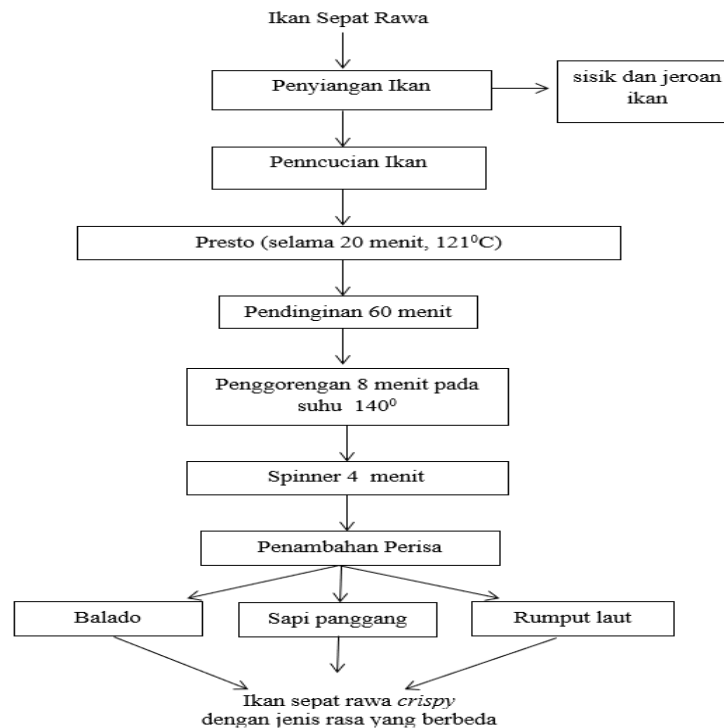
- H_0 : Penambahan perisa dengan varian dan konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh pada kualitas organoleptik keripik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*).
- H_1 : Penambahan perisa dengan varian dan konsentrasi berbeda berpengaruh terhadap kualitas organoleptik keripik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*).

2.4 Rancangan Penelitian

Penelitian keripik sepat rawa dengan beragam perisa mempunyai rancangan penelitian yaitu:

- I. A_0 = Tanpa perisa
 A_1 = 5 %
 A_2 = 10 %
 A_3 = 15 %
- II. B_0 = Tanpa perisa
 B_1 = Balado
 B_2 = Sapi panggang
 B_3 = Rumput laut





Gambar 1. Diagram alir pengolahan keripik sepat rawa

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Data hasil uji proksimat dari proses pemasakan keripik sepat rawa dapat dilihat pada Tabel 3.1. Terjadi penurunan kadar proksimat pada setiap perlakuan tetapi tidak pada kadar protein. Adawyah dkk (2020) melaporkan bahwa proses pemasakan menyebabkan keluarnya air bebas pada ikan sehingga terjadi penurunan kadar air dan peningkatan kadar protein.

Tabel 1. Uji proksimat keripik sepat rawa

Parameter	Perlakuan									
	Tanpa Pemasakan			Perebusan			Pengkukusan			Presscooking
Kadar air (%)	7,62 ^a	±	1,10	16,18 ^b	±	0,47	14,50 ^b	±	0,04	6,56 ^a ± 0,71
Kadar protein (%)	47,76 ^a	±	2,48	49,47 ^a	±	1,22	51,03 ^a	±	1,47	51,09 ^a ± 0,87
Kadar abu (%)	11,55 ^a	±	1,64	11,17 ^a	±	0,48	7,93 ^a	±	0,42	9,67 ^a ± 0,89
Kadar lemak (%)	26,23 ^a	±	1,82	18,66 ^b	±	0,25	17,45 ^b	±	0,06	16,59 ^b ± 0,22

Keterangan :

- Sumber : Purnomo dkk (2022)
- Angka pada parameter yang sama diikuti huruf superscript yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf $p < 5\%$

Data hasil uji organoleptik keripik sepat rawa menunjukkan bahwa terjadi perbedaan signifikan pada jumlah persentase penambahan perisa terhadap kontrol (tanpa perisa) untuk penelitian tahap I. Sehingga perlakuan 5% (A₁) dapat diambil sebagai perlakuan terbaik karena tidak berbeda nyata terhadap perlakuan 10% (A₂) dan 15% (A₃). Sedangkan pada penelitian tahap II terdapat perbedaan nyata terhadap seluruh parameter (kenampakan, warna, tekstur, rasa dan aroma). Data hasil uji organoleptik keripik sepat rawa dengan berbagai perisa dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Data hasil uji organoleptik keripik sepat rawa dengan perisa berbeda

Parameter	Perlakuan											
	A ₀			A ₁			A ₂			A ₃		
Rasa	4,35 ^a	+	2,2	7,4 ^b	+	1,7	7,4 ^b	+	1,4	7,3 ^b	+	2,1
	B ₀			B ₁			B ₂			B ₃		
Kenampakan	4,90 ^a	+	2,1	7,9 ^b	+	1,2	6,9 ^b	+	1,8	5,5 ^a	+	1,6
Warna	5,70 ^a	+	2,1	7,3 ^a	+	1,5	6,9 ^b	+	1,8	5,7 ^a	+	1,9
Tekstur	6,30 ^a	+	1,9	7,7 ^a	+	1,5	8,0 ^b	+	1,4	6,8 ^a	+	1,7
Rasa	4,50 ^a	+	1,9	8,0 ^b	+	1,5	8,2 ^b	+	1,4	6,2 ^a	+	1,9
Aroma	5,35 ^a	+	2,4	6,6 ^a	+	1,9	6,6 ^a	+	1,8	6,0 ^a	+	2,6

Keterangan :

- Angka pada parameter yang sama diikuti huruf superscript yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada taraf $p < 5\%$

3.2. Pembahasan

Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. untuk perlakuan penambahan perisa 5% dengan hasil 7,4 yang berarti produk ikan krispi disukai oleh panelis, sedangkan untuk 0% nilai median 4,35 yang berarti bahwa produk ikan krispi tidak disukai. Dari hasil tersebut bahwa penambahan perisa balado dengan konsentrasi 5% paling disukai oleh konsumen, maka dari itu untuk melanjutkan uji organoleptik dengan jenis perisa berbeda maka akan digunakan konsentrasi perisa dengan 5%.

Nilai rata-rata kenampakan untuk 5% cenderung disukai dengan nilai 7,9 dikarenakan kenampakan permukaan yang utuh, rapi, terlihat bersih, serta warna ikan yang relatif lebih cerah merah jika dibandingkan dengan 0% tanpa penambahan perisa yang bewarna kuning keemasan.

Dapat dilihat pada Tabel 3.2, diketahui bahwa dengan penambahan perisa berbeda maka juga menimbulkan warna yang berbeda dari masing-masing perlakuan. Perisa balado menimbulkan warna merah cerah, perisa sapi panggang menimbulkan warna coklat kekuningan sedangkan pada perisa rumput laut menimbulkan warna hijau mint. Pada perlakuan warna penambahan perisa dengan 5% paling banyak disukai dengan nilai rata-rata 7,3. Menurut Fitri (2018), warna merupakan salah satu parameter yang menentukan penilaian konsumen terhadap suatu bahan pangan. Warna makanan yang cerah akan memberikan daya tarik yang lebih terhadap konsumen.

Umumnya panelis menyukai perlakuan B spesifikasi tekstur dimana presentase konsentrasi perisa yang berbeda penambahan sebanyak 10%, hal ini karena pengaruh kadar air suatu bahan yang sangat mempengaruhi tekstur bahan pangan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Astawan (2009), bahwa setiap komponen bumbu menyumbangkan citarasa, warna, aroma, dan penampakkannya yang khas, sehingga kombinasi satu sama lain akan memberikan sensasi baru yang dapat meningkatkan selera, daya terima dan identitas tersendiri kepada setiap produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil uji tanda yang telah dilakukan pada Tabel 3.2 diketahui bahwa perbandingan antara setiap perlakuan yakni perlakuan B-A dan C-O tidak berbeda nyata pernyataan ini didukung oleh hasil perhitungan X2 hitung kurang dari nilai tabel X2 tabel 5%, sehingga H₀ diterima dan H₁ ditolak. Pada perlakuan A-O, B-O dan C-B berbeda sangat nyata pernyataan ini didukung oleh hasil perhitungan X2 hitung lebih dari X2 tabel 1%, sehingga H₀ ditolak dan H₁ diterima. Sedangkan pada perlakuan C-A berbeda nyata pernyataan ini didukung oleh hasil perhitungan X2 hitung lebih dari X2 tabel 5%, sehingga H₀ ditolak dan H₁ diterima.

Rerata uji organoleptik penambahan perisa berbeda pada ikan sepat rawa rawa krispi spesifikasi aroma tertinggi terdapat pada perlakuan A (penambahan perisa balado) dan B (penambahan perisa sapi panggang) yaitu sebesar 6,6 (segar dan harum). Umumnya panelis menyukai perlakuan B dengan spesifikasi aroma dimana persentase variasi perisa yang berbeda dengan penambahan konsentrasi sebanyak 5% dapat mempengaruhi aroma pada ikan sepat rawa krispi, menurut Winarno (1997) aroma yang muncul juga dihasilkan dari bahan tambahan yang disengaja ditambahkan dengan tujuan untuk meningkatkan aromadan citarasa.

Berdasarkan hasil uji tanda yang telah dilakukan pada uji tanda diketahui bahwa perbandingan antara setiap perlakuan tidak berbeda nyata pernyataan ini didukung oleh hasil perhitungan X2 hitung kurang dari nilai tabel X2 tabel 5%, sehingga H₀ diterima dan H₁ ditolak.

4. SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini berdasarkan hasil data penelitian ikan sepat rawa krispi dengan penambahan perisa instan yang berbeda yang didapat dengan uji organoleptik berpengaruh terhadap kenampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur pada ikan sepat rawa krispi, dengan ditambahkannya perisa instan yang berbeda sebanyak 5% memberikan pengaruh yang sangat nyata dan dengan penambahan perisa 5% banyak disukai oleh konsumen. Sedangkan pada jenis perisa menunjukkan rasa yang paling disukai yaitu rasa sapi panggang dan balado, untuk perisa rumput laut mendapatkan nilai terendah yang kurang diminat oleh konsumen.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM ULM atas pendanaan penelitian melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2022 Nomor : SP DIPA – 023.17.2.677518/2022 tanggal 17 November 2021 sesuai dengan SK Rektor Universitas Lambung Mangkurat Nomor : 458/UN8/PG/2022 tanggal 28 Maret 2022..

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., (2014). *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*, Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adawyah, R., Khotiffah S.K, Wahyudinur, & Puspitasari F. (2020). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). *JPHPI*. Vol 23(2);286-294.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Murjani, A. (2009). *Budidaya Ikan Sepat Rawa (Trichogaster Trichopterus) Dengan Pemberian Pakan Komersil*. Fakultas Perikanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Purnomo, Dafiuddin S, Diah SK, Alfina A, Uswatun H, Khusnul KI, Aisyah S, Rabiatal A, & Candra. (2022). Three-Spot Gourami (*Trichogaster trichopterus*) Chips With Different And Duration Cooking Method. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*. 8(128): 189 – 194
- Rahmawati, H., & Aisyah, S. (2018). Komposisi proksimat ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) Crispy menggunakan perisa instant. *Fish Scientiae*, 8(1), 61-72.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pusat Utama. Jakarta

