

STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP *FRIED FISH BABY* NILA (*Oreochromis niloticus*) DENGAN UKURAN BERBEDA

Oleh

Nur Asia¹⁾, Suparmi²⁾, Sumarto²⁾
Email: r1514maniess@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dan mengetahui kandungan nilai gizi pada produk *fried fish baby* nila (*Oreochromis nilotis*). Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial dengan 3 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yaitu P₁ (ukuran *baby* nila 3-4 cm), P₂ (ukuran *baby* nila 5-6 cm), P₃ (ukuran *baby* nila 7-8 cm). Parameter yang diamati adalah uji organoleptik, nilai kerenyahan, dan uji proksimat terhadap *fried fish baby* nila. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *fried fish baby* nila dengan ukuran 3-4 cm disukai oleh konsumen. *Fried fish baby* nila mengandung: kadar protein 20.27%, kadar lemak 9.73%, kadar air 23.62%, kadar abu 2.79% dan nilai kerenyahan 97.5%.

Kata kunci: Penerimaan konsumen, *fried fish*, ukuran, gizi, nila

CONSUMER ACCEPTANCE TO FRIED TILAPIA BABY FISH (*Oreochromis nilotis*) IN DIFFERENT SIZES

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the consumer acceptance of the product fried tilapia baby fish in different sizes and find out the nutritional value of the product fried baby fish tilapia (*Oreochromis nilotis*). This research used experimental method and was designed as non-factorial completely randomized design with 3 treatments and 3 replications, namely P₁ (tilapia baby fish sized of 3-4 cm), P₂ (baby tilapia sized of 5-6 cm), and P₃ (baby tilapia sized of 7-8 cm). Parameters measured were organoleptic test, the value of crispness, and proximate composition of the fried tilapia baby fish. The results showed that the fried tilapia baby fish in size of 3-4 cm was the most preferred by consumers. Fried tilapia baby fish contained of 20.27% protein, 9.73% fat, 23.62% moisture, and 2.79% with the value of crispness 97.5%.

Key words: Consumer acceptance, fish fried, size, nutrition, tilapia

¹⁾Student of the Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

²⁾Lecturer of the Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

PENDAHULUAN

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang bernilai ekonomis tinggi, dimana kebutuhan benih maupun ikan konsumsi dari tahun ke tahun cenderung terus meningkat seiring dengan perluasan usaha budidaya (Darwisito *et al.*, 2008).

Benih ikan adalah sebutan dari ikan yang baru menetas sampai mencapai ukuran panjang tubuh 5 - 6 cm (Natasyifa, 2010).

Ikan nila yang produktif adalah mengubah larva ikan nila menjadi jantan atau monosex. Hal ini dikarenakan pada proses budidaya ikan nila pertumbuhan nila jantan lebih cepat dari pada pertumbuhan nila betina. Jantanisasi merupakan teknik menstimulus benih ikan ke arah jantan, dan untuk ini diperlukan hormon jantanisasi ikan atau hormon testosteron alami. Budidaya monosex (Tunggal kelamin) jantan mendatangkan banyak keuntungan diantaranya adalah mempersingkat usia panen (Andri, 2013).

Ikan nila dapat dipijahkan secara alamiah (tanpa pemberian rangsangan hormon), pemijahan terjadi setelah hari ketujuh sejak penebaran induk dengan cara induk nila jantan membuat lubang atau sarang didasar kolom yang merupakan tempat pemijahan. Ketika pemijahan berlangsung telur yang dikeluarkan induk betina dibuahi sperma induk jantan, kemudian telur yang dibuahi tersebut dierami induk betina didalam mulut dan kebiasaannya tidak makan atau puasa. Benih (*baby nila*) bisa segera dipanen setelah induk melepaskan dari dalam mulutnya. Panen benih (*baby nila*) dapat dilakukan setelah masa pemeliharaan 21 hari dengan bobot rata-rata 1,25 g (ukuran panjang 3-5 cm) (Prayoga, 2011).

Sedangkan benih yang umum digunakan untuk usaha pembesaran berukuran 8-12 cm dengan umur maksimal 100 hari sejak telur dibuahi (Kordi, 2010).

Fried fish baby nila dibuat seperti ayam kentaki, tidak kalah dengan ayam kentaki itu sendiri. Bedanya hanya pada tekstur daging. Bila daging ayam tentunya tekstur dagingnya lebih kuat dibanding tekstur daging ikan, tekstur daging ikan relatif lembut. Rasanya lebih manis ketimbang daging ayam. Jadi, bila dibalur dengan tepung, cita rasanya lebih menarik (Zaidah, 2013). Pada umumnya sistem menggoreng bahan pangan ada dua macam yaitu sistem gangsa (*pan frying*) dan menggoreng biasa (*deep frying*).

Kerenyahan merupakan karakteristik tekstur yang menonjol pada produk biji-bijian kering dan makanan ringan dari bahan dasar pati. Sifat renyah bahan pangan dapat hilang akibat terjadinya absorpsi air pada bahan pangan, sehingga tekstur makanan kering akan terjadi plastisisasi dan *softening* pada matrik pati dan protein yang akan meningkatkan kekuatan mekanik produk (Amertaningtyas *et al.*, 2010)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dan mengetahui kandungan nilai gizi pada produk *fried fish baby* nila.

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai upaya untuk mengangkat potensi sumber daya perikanan terutama pembuatan *fried fish baby* nila.

BAHAN DAN METODE

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah ukuran panjang *baby* nila antara 3-4 cm, 5-6 cm dan 7-8 cm, masing-masing perlakuan dibutuhkan *baby* nila 500 g, tepung terigu, tepung beras, telur, jeruk nipis, minyak goreng, bawang putih, garam, daun ketumbar, merica, kaldu ayam bubuk, asam sulfat (H_2SO_4), (NaOH), asam boraks (H_2BO_3) dan asam klorida (HCl).

Sedangkan peralatan yang akan digunakan pada pelaksanaan penelitian ini adalah: pisau, mangkok, peralatan penggorengan, talenan, nampan, aluminium foil, desikator, tanur, sockhlet, labu kjedahl, gelas ukur, kertas saring, tabung reaksi, cawan porselen, inkubator dan oven.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan pembuatan *fried fish baby* nila dengan ukuran yang berbeda. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial yaitu P_1 (ukuran *baby* nila 3-4 cm), P_2 (ukuran *baby* nila 5-6 cm), P_3 (ukuran *baby* nila 7-8 cm). Masing-

masing taraf dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali, dan jumlah satuan percobaan pada penelitian ini adalah 9 unit.

PROSEDUR PENELITIAN

Adapun prosedur pembuatan *fried fish baby* nila:

1. Bahan baku yang digunakan adalah *baby* nila
2. *Baby* nila disiangi dibuang insang, dan isi perut
3. Selanjutnya ikan dibersihkan untuk menghilangkan kotoran yang ada pada tubuh ikan.
4. Setelah dibersihkan, ikan dilumuri dengan bawang putih yang sudah dihaluskan dicampur dengan garam dan jeruk nipis dibiarkan selama 15 menit
5. Kemudian *baby* nila yang sudah didiamkan selama 15 menit dilumuri ke dalam tepung pelapis
6. Setelah dilumuri *baby* nila di masukkan kedalam bahan pencelup 3 butir telur
7. Kemudian *baby* nila dilumuri kembali pada tepung pelapis
8. Selanjutnya *baby* nila digoreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil sampai matang dan kering.

Tabel 1. Komposisi pembuatan *fried fish baby* nila

Bahan	Ukuran <i>Baby</i> Nila		
	P1 (3-4 cm)	P2 (5-6 cm)	P3 (7-8 cm)
Baby ikan nila (g)	500 g	500 g	500 g
Bawang putih (siung)	2	2	2
Jeruk nipis (sdt)	1	1	1
Garam (g)	6	6	6
Tepung terigu (g)	300	300	300
Tepung beras (g)	50	50	50
Bawang putih bubuk (g)	4	4	4
Ketumbar bubuk (g)	2	2	2
Merica (g)	2	2	2
Kaldu ayam (g)	2	2	2
Garam (g)	4	4	4
Telur (butir)	3	3	3
Minyak Goreng	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Organoleptik

Nilai Rupa

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata nilai rupa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rupa *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	3.16	3.13	3.15
2	3.14	3.10	3.06
3	3.19	3.06	3.04
Rata-rata	3.16	3.11	3.08

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata rupa *fried fish baby* nila dengan masing-masing perlakuan adalah P₁ (3.16), P₂ (3.11) dan P₃ (3.08). Nilai yang tertinggi adalah 3.16 pada perlakuan P₁ dan nilai terendah 3.08 pada perlakuan P₃.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap nilai rupa *fried fish baby* nila, dimana $F_{hitung} (3.37) < F_{tabel} 0,05 (5.14)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis diterima.

Warna suatu produk pangan merupakan daya tarik utama sebelum konsumen mengenal dan menyukai sifat yang lainnya (Marlina, *et al.*, 2012). Konsumen sudah dapat memberikan penilaian mutu bahan pangan dengan cepat dan mudah dengan melihat warna, (Soekarto, 1985).

Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap rupa produk *fried fish baby* nila pada perlakuan P₁ (ukuran 3-4 cm) yaitu bentuk *fried fish baby* nila yang sangat menarik karna tepung yang membaluri ikan

lebih merata dan warna yang tidak terlalu kecoklatan.

Nilai Rasa

Hasil penelitian rata-rata rasa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rasa *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	3.26	3.10	2.86
2	3.23	3.05	2.78
3	3.19	3.00	2.70
Rata-rata	3.23 ^c	3.05 ^b	2.78 ^a

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata rasa *fried fish baby* nila dengan masing-masing perlakuan adalah P₁ (3.23), P₂ (3.05) dan P₃ (2.78). Nilai yang tertinggi adalah 3.23 pada perlakuan P₁ dan nilai terendah 2.78 pada perlakuan P₃.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap nilai rasa, dimana $F_{hitung} (43.16) > F_{tabel} (5.14)$ pada tingkat kepercayaan 95%. Dengan demikian hipotesis (H₀) ditolak dan dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Hasil uji lanjut beda nyata jujur (BNJ), menunjukkan bahwa nilai rasa pada *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P₁ berbeda nyata dengan perlakuan P₂ dan P₃ pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap rasa produk *fried fish baby* nila pada perlakuan P₁ (ukuran 3-4 cm) yaitu karena bumbu-bumbunya lebih berasa. Menurut Nugroho *et al.*, (2002), cita rasa makanan dipengaruhi dari komponen-komponen yang terdapat di dalam

makanan seperti protein, lemak, dan karbohidrat yang ada.

Nilai Tekstur

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata nilai tekstur *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai Tekstur *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	3.26	3.21	3.19
2	3.23	3.20	3.16
3	3.24	3.18	3.15
Rata-rata	3.24 ^b	3.20 ^a	3.17 ^a

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata tekstur *fried fish baby* nila dengan masing-masing perlakuan adalah P₁ (3.24), P₂ (3.20) dan P₃ (3.17). Nilai yang tertinggi adalah 3.24 pada perlakuan P₁ dan nilai terendah 3.17 pada perlakuan P₃.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan dapat dijelaskan bahwa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap nilai tekstur, dimana $F_{hitung} (11.76) > F_{tabel} (5.14)$ pada tingkat kepercayaan 95%. Dengan demikian hipotesis (H_0) ditolak dan dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Hasil uji lanjut beda nyata jujur (BNJ), menunjukkan bahwa nilai tekstur pada *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P₁ tidak berbeda nyata terhadap P₂ namun berbeda nyata dengan P₃ pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap tekstur produk *fried fish baby* nila pada perlakuan P₁ (ukuran 3-4 cm) yaitu adalah ukuranya lebih menarik dan renyah.

Sedangkan panelis kurang menyukai (P₂) dan (P₃) karena kurang renyah dan lapisan luarnya terlalu tebal sehingga menutupi bentuk dari produk *fried fish baby* nila tersebut.

Nilai Aroma

Hasil penelitian rata-rata aroma *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai Aroma *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	3.40	3.08	2.94
2	3.35	3.05	2.86
3	3.34	3.00	2.84
Rata-rata	3.36 ^c	3.04 ^b	2.88 ^a

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa rata-rata nilai uji aroma dengan ukuran berbeda berkisar antara 2,88%-3,36%. Rata-rata uji aroma tertinggi dimiliki oleh perlakuan P₁ yaitu 3,36%, sedangkan nilai aroma terendah adalah perlakuan P₃ yaitu 2,88%.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap nilai aroma, dimana $F_{hitung} (103.49) > F_{tabel} (5.14)$ pada tingkat kepercayaan 95%. Dengan demikian hipotesis (H_0) ditolak dan dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Hasil uji lanjut beda nyata jujur (BNJ), menunjukkan bahwa nilai aroma pada *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P₁ berbeda nyata dengan perlakuan P₂ dan P₃ pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap aroma produk

fried fish baby nila pada perlakuan P₁ (ukuran 3-4 cm) yaitu aromanya lebih khas bumbu-bumbuh dimana semua perlakuan bumbu yang digunakan sama. Dengan bumbu-bumbuh yang sama dan ukuran *fried fish baby* nila berbeda maka aromanya bisa dipengaruhi oleh produk.

Nilai Kerenyahan

Hasil penelitian rata-rata kerenyahan *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai Kerenyahan *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	3.08	2.29	1.86
2	3.00	2.15	1.96
3	2.99	2.13	1.90
Rata-rata	3.02 ^c	2.19 ^b	1.91 ^a

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata kerenyahan dengan masing-masing perlakuan adalah P₁ (3.02), P₂ (2.19) dan P₃ (1.91). Nilai yang tertinggi adalah 3.02 pada perlakuan P₁ dan nilai terendah 1.91 pada perlakuan P₃.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa kerenyahan *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kerenyahan, dimana $F_{hitung} (242.21) > F_{tabel} (5.14)$ pada tingkat kepercayaan 95%. Dengan demikian hipotesis (H_0) ditolak dan dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Hasil uji lanjut beda nyata jujur (BNJ), menunjukkan bahwa nilai kerenyahan pada *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda memberikan pengaruh nyata, dimana perlakuan P₁

berbeda nyata dengan perlakuan P₂ dan P₃ pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penilaian organoleptik oleh panelis terhadap kerenyahan produk *fried fish baby* nila pada perlakuan P₁ (ukuran 3-4 cm) yaitu karena lebih renyah dibandingkan dengan (P₂) dan (P₃) Kerenyahan *fried fish baby* nila dipengaruhi oleh ukuran daging nila. Semakin kecil ukuran ikan maka tingkat kerenyahannya semakin bagus.

Analisis Proksimat

Kadar Protein

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata nilai protein *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai kadar protein *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	17.45	18.12	20.22
2	17.26	18.14	20.13
3	17.66	18.05	20.46
Rata-rata	17.46 ^a	18.10 ^b	20.27 ^c

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata kadar protein *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda berkisar antara 17.46% - 20.27%. Nilai kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan P₃ yaitu 20.27%, sedangkan nilai kadar protein terendah terdapat pada P₁ yaitu 17.46%.

Protein adalah komponen yang banyak terdapat pada sel tanaman atau hewan, kandungan protein dalam bahan pangan memiliki variasi baik dalam jumlah maupun jenisnya, protein merupakan sumber gizi utama, yaitu sebagai sumber asam amino (Alik *et al.*, 2014).

Kadar Lemak

Berdasarkan hasil penilaian rata-rata nilai lemak *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai kadar lemak *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	9.67	9.66	9.73
2	9.56	9.68	9.78
3	9.63	9.70	9.67
Rata-rata	9.62	9.68	9.73

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata kadar lemak *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda berkisar antara 9.62% - 9.73%. Nilai kadar lemak tertinggi terdapat pada perlakuan P₃ yaitu 9.73%, sedangkan nilai kadar lemak terendah terdapat pada P₁ yaitu 9.62%.

Kadar lemak di dalam bahan, dapat mempengaruhi rasa bahan tersebut dan juga akan berpengaruh terhadap kandungan vitamin yang larut dalam lemak dan sangat dibutuhkan oleh tubuh (Ernawati dan Aniek, 2013).

Kadar Air

Hasil penelitian rata-rata air *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai kadar air *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	21.93	22.54	23.64
2	21.48	22.28	23.58
3	21.69	22.24	23.63
Rata-rata	21.70 ^a	22.35 ^b	23.62 ^c

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata kadar air *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda

berkisar antara 21.70% - 23.62%. Nilai kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P₃ yaitu 23.62%, sedangkan nilai kadar air terendah terdapat pada P₁ yaitu 21.70%.

Kadar air merupakan salah satu sifat kimia dari bahan yang menunjukkan banyaknya air yang terkandung di dalam bahan pangan (Riansyah, *et al.*, 2013). Menurut Hadiwiyoto (1993) dalam Riansyah, *et al.*, (2013) menyatakan bahwa air merupakan komponen terbanyak yang terdapat di dalam daging ikan.

Kadar Abu

Hasil penelitian rata-rata abu *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Nilai kadar abu *fried fish baby* nila (*Oreochromis niloticus*) dengan ukuran berbeda

Ulangan	Perlakuan		
	P ₁	P ₂	P ₃
1	2.59	2.77	2.83
2	2.50	2.65	2.58
3	2.52	2.63	2.94
Rata-rata	2.54	2.68	2.79

Ket: P₁ (3-4 cm), P₂ (5-6 cm), P₃ (7-8 cm).

Nilai rata-rata kadar abu *fried fish baby* nila dengan ukuran berbeda berkisar antara 2.54% - 2.79%. Nilai kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan P₃ yaitu 2.79%, sedangkan nilai kadar abu terendah terdapat pada P₁ yaitu 2.54%.

Kadar abu merupakan semua bahan yang tersisa dalam bentuk abu setelah pengabuan dan kadar abu ini berhubungan dengan padatan total. Kadar abu disebut juga dengan unsur mineral dalam bahan pangan (Waluyo, 1984 dalam Pasaribu, 2008).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *fried fish baby* nila dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bahwa *fried fish baby* nila pada uji organoleptik menunjukkan bahwa tingkat penerimaan konsumen dengan kriteria suka (sangat suka dan suka) diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan dengan ukuran 3-4 cm (P₁), pada penilaian rupa memiliki tingkat penerimaan konsumen sebesar 90% (72 orang), penilaian rasa 97.5% (78 orang), penilaian tekstur 100% (80 orang) dan pada penilaian aroma 98.75% (79 orang).
2. Uji kerenyahan menunjukkan bahwa perlakuan P₁, P₂, dan P₃ terhadap *fried fish baby* nila memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kerenyahan. Tingkat kerenyahan pada penerimaan konsumen yang tertinggi yaitu P₁ menunjukkan bahwa rata-rata perlakuan kerenyahan sebanyak 78 orang (97.5%).
3. Nilai proksimat *fried fish baby* nila dengan tingkat penerimaan konsumen terbaik pada perlakuan (P₁) dengan kadar protein 17.46%, kadar lemak 9.62%, kadar air 21.70%, dan kadar abu 2.54%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan pengolahan *fried fish baby* nila dengan penambahan bumbu-bumbu yang berbeda. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan masa simpan *fried fish baby* nila dengan rasa yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Alik, A. T., M. Sukmiwati, dan I. Sari. 2014. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 19 (1) : 1-12 hlm.
- Amertaningtyas, D., M. Padaga, M. E. Sawitri, dan K.U.A. Awwaly. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1) : 18-22 hlm.
- Andri, M. 2013. Produksi Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Jantan Menggunakan Madu Lebah Hutan. *Jurnal. Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi Yogyakarta*. 1-12 hlm.
- Darwisito, S., M. Zairin Jr, D. S. Sjafei, W. Manalu, dan A. O. Sudrajat. 2008. Pemberian Pakan Mengandung Vitamin E dan Minyak Ikan pada Induk Memperbaiki Kualitas Telur dan Larva Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 7 (1) : 1-10 hlm.
- Ernawati, A. T. D., dan A. Wulandari. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman. *Magistra*. XXV (83) : 22-31 hlm.
- Kordi, M.G.H.K. 2010. Budidaya Ikan Nila Di Kolom Terpal. Lili

Publisher. Yogyakarta. 112 hlm.

dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*. 11 (01) : 53-68 hlm.

Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12 (1) : 20-23 hlm.

Natasyifa, N. 2010. <http://hobiikan.blogspot.com/2010/03/apa-yang-dimaksud-dengan-benih-ikan.html>. Diakses pada Tanggal 11 Juni 2015 pukul 12.20 WIB.

Nugroho, A., F. Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4) : 140-149 hlm.

Pasaribu, R. M.F. 2008. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Kerupuk Kerang Darah (*Anadara granosa linn*) dengan Penambahan Telur Ayam Ras. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Tidak dipublikasikan.

Prayoga, A. 2011. Sukses Budidaya Nila Tumpangsari Jamur Tiram. Abata Press. Klaten. Hlm 120.

Riansyah, A., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*)

Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Zaidah, S. 2013. <http://wisata.kompasiana.com/kuliner/2013/11/18/uih-ikan-juga-bisa-se-crispy-ayam-kentakki-608856.html>. Diakses pada Tanggal 10 Maret 2015 pukul 19.30 WIB.