

THE CONSUMER ACCEPTANCE ON SMOKE FLAVOURED CATFISH SAUSAGE (*Clarias gariepinus*)

BY

Titieu Keumala Sukandar ¹⁾, Mirna Ilza ²⁾, Tjipto Leksono²⁾

E mail : titieukeumala27@gmail.com

ABSTRACT

The aim of the research was to determine the consumer acceptance on the smoke flavoured catfish sausage. This research was conducted in 2 steps, those were the production of coconut shell redistilled liquid smoke and the production of smoke flavoured catfish sausage. The method used was the experimental composed as non factorial Randomized Complitley Design. The treatment factor was addition of liquid smoke in the catfish sausage, consisted of 4 levels, namely addition of 0 mL (SA₀), 2 mL (SA₂), 4 mL (SA₄), and 6 mL (SA₆) for every 315 g fish meat each. The result showed that the catfish sausage added with 2 ml liquid smoke in (SA₂) was indicated as the highest sensory value. The proximate composition indicated that the lowest water content was shown on the catfish sausage added with 4 ml liquid smoke (SA₄) amounting to 7,01% meanwhile the highest one was SA₀ amounting to 7,58 %. The highest content of protein was SA₂ amounting to 30,25% and lowest one was SA₆ amounting to 24,56%. The highest content of fat was SA₄ amounting to 2,31% and lowest one was SA₀ amounting to 1,28%. The highest content of ash was SA₆ amounting to 4,00% and lowest one was SA₀ amounting to 2,21% and the highest content of phenol was SA₆ amounting to 12,29% and lowest one was SA₀ amounting to 0,41%.

Keywords : consumer acceptance, fish sausage, liquid smoke, *Clarias gariepinus*

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

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

STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SOSIS IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) FLAVOR ASAP

Oleh

Titieu Keumala Sukandar¹⁾, Mirna Ilza²⁾, Tjipto Leksono²⁾

E mail : titieukeumala27@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap sosis ikan lele dumbo flavor asap. Penelitian ini dilaksanakan dalam 2 tahap, yaitu 1) pembuatan asap cair destilasi tempurung kelapa, 2) Pembuatan sosis ikan lele dumbo dengan penambahan asap cair. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Hasil uji organoleptik atau uji penerimaan konsumen menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah SA₂ sosis ikan lele dumbo dengan penambahan 2 ml asap cair. Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa kadar air terendah pada perlakuan SA₄ (7,01) dan tertinggi pada perlakuan SA₀ (7,58), analisis kadar protein tertinggi SA₂ (30,25) dan terendah SA₆ (24,56), analisis kadar lemak tertinggi SA₄ (2,31) dan terendah SA₀ (1,58), analisis kadar abu tertinggi SA₆ (4,00) dan terendah SA₀ (2,21) dan analisis kadar fenol tertinggi SA₆ (12,29) dan terendah SA₀ (0,41).

Kata kunci : penerimaan konsumen, sosis ikan, asap cair, ikan lele dumbo

¹⁾*Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau*

²⁾*Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau*

PENDAHULUAN

Sosis ikan adalah hasil olahan ikan yang dimasukkan ke dalam wadah berupa selongsong. Jenis ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku adalah ikan tenggiri dan ikan tuna. Kekurangan dari sosis ikan adalah warnanya yang kurang menarik, aroma khas ikan yang kuat, sehingga sosis ikan hanya akan dinikmati oleh beberapa orang yang menyukai ikan.

Ikan yang digunakan untuk pembuatan sosis adalah ikan lele. Ikan lele yang digunakan adalah ikan lele dumbo, dengan pertimbangan postur tubuhnya yang lebih besar dan banyak dagingnya. Daging ikan lele mempunyai kenampakan warna putih dengan serat yang lembut, rasa yang gurih dan mengandung protein yang tinggi yaitu 17-37% dengan kandungan lemak yang rendah 4,8% (Widjanarko, 2003)..

Sosis ikan adalah makanan cepat saji yang dimakan pada saat itu juga. Sosis yang umumnya berada dipasaran tanpa menggunakan asap cair. Menurut Ernawati (2015), asap cair dapat digunakan untuk memberikan karakteristik sensoris terhadap produk ikan dan daging dalam bentuk perubahan warna, bau, dan rasa.

Penggunaan asap cair pada produk makanan mempunyai beberapa keuntungan dibandingkan dengan pengasapan tradisional antara lain : menghemat biaya yang dibutuhkan untuk kayu dan peralatan pembuatan asap, dapat mengatur flavor produk sesuai dengan yang diinginkan, dapat mengurangi komponen yang berbahaya (senyawa benzo (a) pyrene yang bersifat karsinogenik), dapat digunakan secara luas untuk makanan, dapat mengurangi polusi udara, dan

komposisi asap cair lebih konsisten untuk pemakaian berulang-ulang (Hattula, *et al*, 2001).

Secara umum, asap cair tempurung kelapa dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan yang aman dikonsumsi, serta memberikan karakteristik sensori berupa aroma, warna, serta rasa yang khas pada produk pangan (Budijanto *et al*, 2008).

Komposisi utama yang terdapat dalam tempurung kelapa adalah hemisellulosa, sellulosa dan lignin. Hemisellulosa adalah jenis polisakarida dengan berat molekul kecil berantai pendek dibanding dengan sellulosa dan banyak dijumpai pada kayu lunak. Hemisellulosa disusun oleh pentosan ($C_5H_8O_4$) dan heksosan ($C_6H_{10}O_5$). Pentosan banyak terdapat pada kayu keras, sedangkan heksosan terdapat pada kayu lunak (Swastawati, 2008).

Asap cair dapat diaplikasikan pada produk pangan dengan berbagai metode, yaitu pencampuran, pencelupan atau perendaman, penyuntikan, pencampuran asap cair pada air perebusan, dan penyemprotan. Metode pencampuran biasanya digunakan pada produk daging olahan, flavor ditambahkan dalam jumlah yang bervariasi (Wahyuni, 2007)

METODE PENELITIAN

Bahan dan alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang akan diolah menjadi sosis ikan, tempurung kelapa yang akan diolah menjadi asap cair destilasi, tepung tapioka, tepung ISP, STTP, gula pasir, minyak sayur, air es, bawang putih. Bahan kimia yang digunakan untuk analisis asam sulfat (H_2SO_4),

asam boraks (H_2BO_3), asam klorida (HCl), natrium hidroksida (NaOH), ammonia encer (NH_4OH), Cu kompleks, aquades, dan bahan kimia lainnya.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisau, timbangan, loyang, baskom, sendok, ember, panci, kompor, blender, mixer dan oven. Peralatan yang digunakan dalam analisis kimia adalah erlenmeyer, kertas saring, gelas ukur, *beaker glass*, pipet tetes, tabung reaksi, tanur, labu Kjedal, labu lemak, cawan porselin, oven, soxhlet dan desikator.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non factorial dengan 4 taraf perlakuan yaitu SA_0 (tanpa penambahan asap cair), SA_2 (asap cair 2 ml), SA_4 (asap cair 4 ml), SA_6 (asap cair 6 ml). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga jumlah perlakuan satuan percobaan terdiri dari 16 unit percobaan.

Model matematis yang diajukan berdasarkan Gasperz (1991), adalah sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \varepsilon_{ij}$$

Dimana :

Y_{ij} = Nilai pengamatan dari ulangan ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

μ = Nilai tengah umum

τ_i = Pengaruh perlakuan ke-i

ε_{ij} = Pengaruh galat ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

Parameter yang diukur adalah uji organoleptik dan uji proksimat. Untuk uji organoleptik rupa, aroma, tekstur dan rasa yang dilakukan oleh 80 panelis agak terlatih dengan cara

memberikan quisioner. Uji proksimat yang dilakukan adalah mengukur kadar air, kadar protein, kadar lemak kadar abu dan kadar fenol.

Prosedur Penelitian

Pembuatan Asap Cair Pirolisis

(Leksono *et al*, 2009)

1. Rangkaian alat pirolisis di siapkan yang terdiri atas regulator dan thermostat yang menghubungkan gas LPG dari tabung gas dengan burner (pembakaran gas) dibawah reactor pirolisis. Reactor pirolisis (tengah) yang terhubung dengan kondensator. Kondensator berisi spiral saluran air pendingin yang terhubung dengan selang air untuk menyalurkan air dari kran. Tutup reaktor dibuka lalu diisi dengan tempurung kelapa, lalu ditutup rapat dengan memutar skrup.
2. Regulator diaktifkan dengan suhu maksimum $125^{\circ}C$ lalu burner dinyalakan.
3. Asap ditampung pada botol dari saluran keluar I dan saluran ke II melewati spiral pendingin didalam tabung kondensator.
4. Pirolisis dihentikan apabila sudah tidak ada lagi asap yang menetes pada botol-botol penampung (Sekitar ± 3 jam).
5. Kondensator asap cair diambil dari botol-botol penampung tersebut (berupa asap cair kasar).
6. Asap cair pirolisis (asap cair kasar) diendapkan selama 5 hari.

Pemurnian Asap Cair (Destilasi)

Pemurnian asap cair pirolisis menggunakan Buchi *rotary evaporator* R.200 :

1. Pertama pendingin dan vakum dihidupkan, tunggu beberapa saat hingga temperatur

menunjukkan temperatur standar yaitu 25°C.

2. Setelah suhu diatur, pasanglah labu sampel pada rotor penggerak dan labu destilat. Untuk memudahkan dalam melepas labu dioleskan vaselin pada bagian penghubung kedua benda, digunakan juga klip untuk memperkuat sambungan. Pemanas air dinyalakan dengan suhu 80°C. Rotavapor dinyalakan dan kecepatan berputarnya diatur sesuai keinginan dengan memutar knop pemutar, kemudian, pompa vakum dinyalakan dan setelah 40 menit hasil destilasi asap cair sudah didapat.

Proses Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (Widjanarko *et al*, 2004)

Tahapan pembuatan sosis ikan lele dumbo flavor asap adalah :

1. Daging ikan dipisahkan dari bagian kepala, ekor, duri, sirip, kulit dan isi perut.
2. Daging ikan kemudian dicuci dengan air bersih yang mengalir lalu ditiriskan. Setelah difillet, daging ikan di blender bersama dengan es batu
3. Daging yang telah dihaluskan ditimbang sejumlah 375 gram dan dicampur dengan asap cair, minyak sayur dan bumbu-bumbu, yaitu bawang putih 25g, garam 3 g, tepung tapioka 130 g, tepung ISP 80 g, STTP 2 g, air es 100 ml ditambahkan untuk menjaga agar suhu adonan tetap dingin + 19°C.
4. Setelah itu, adonan dimasukkan ke dalam casing (selongsong)

kolagen diameter 1 cm dengan panjang 12 cm pada tiap batang sosis. Adonan dalam casing

5. dibuat sedikit padat agar dihasilkan sosis yang tampak menyatu dengan selongsongnya.
6. Batangan sosis kemudian kemudiang di panggang didalam oven selama 15 menit dengan suhu 60°C sampai permukaan sosis kering. Tujuannya supaya kulit sosis menyatu dengan isi sosis sehingga kulit sosis tidak lepas pada saat digoreng atau di bakar.
7. Setelah sosis di *drying* (di oven), sosis direbus pada suhu 60°C selama 20 menit, dan didinginkan dalam *freezer*.

HASIL DAN PEMBAHASAN Nilai Organoleptik

Penilaian organoleptik terhadap sosis ikan lele dumbo flavor asap. Berdasarkan hasil penilaian organoleptik yang dilakukan oleh 80 orang panelis tidak terlatih terhadap rupa, rasa, aroma dan tekstur pada sosis ikan dengan penambahan asap cair dengan perlakuan yang berbeda yaitu SA₀ (tanpa penambahan asap cair), SA₂ (asap cair 2 ml), SA₄ (asap cair 4 ml) dan SA₆ (asap cair 6 ml)

Nilai Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Penerimaan konsumen terhadap nilai aroma sosis ikan lele

Tabel 1. Rata-rata Penilaian organoleptik sosis ikan lele dumbo flavor asap

Perlakuan	Kriteria			
	Rupa	Aroma	Rasa	Tekstur
SA ₀	6,79 ^c	6,54 ^a	6,39 ^c	6,78 ^a
SA ₂	7,50 ^d	7,98 ^d	6,78 ^d	6,89 ^a
SA ₄	6,73 ^b	7,21 ^c	6,09 ^b	6,76 ^a
SA ₆	6,53 ^a	6,85 ^b	5,37 ^a	6,77 ^a

Keterangan : Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 1. diketahui bahwa rata-rata penilaian uji aroma pada sosis ikan lele dumbo flavor asap yang diterima konsumen dalam perlakuan SA₀ (6,54) dengan kriteria aroma khas ikan tidak ada aroma khas asap, SA₂ (7,98) dengan kriteria aroma asap cair yang khas, tidak menyengat seimbang dengan aroma ikannya, SA₄ (7,21) dengan kriteria aroma asap cair yang agak menyengat, SA₆ (6,85) dengan kriteria dominan aroma asap cair dan menyengat. Berdasarkan hasil analisis variansi diketahui bahwa dengan penambahan asap cair yang berbeda pada sosis ikan lele terhadap nilai aroma, dimana $F_{hitung} (614,63) > F_{tabel} 0,01 (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda nyata jujur

Nilai Rasa

Berdasarkan Tabel 1. diketahui bahwa rata-rata penilaian uji rasa pada sosis ikan lele dumbo flavor asap yang diterima konsumen adalah perlakuan SA₀ (6,39) dengan kriteria rasa ikan yang khas dan gurih tidak ada aroma asap, perlakuan SA₂ (6,78) dengan kriteria rasa asap yang khas dan terasa gurih ikannya, SA₄ (6,09) dengan kriteria rasa asap yang pahit dan agak terasa ikannya, SA₆ (5,37) dengan kriteria rasa asap cair yang dominan dan membuat efek kepada panelis yang mencicipinya.

(BNJ) menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₂, SA₄, dan SA₆ berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan SA₂ (penambahan asap cair 2 ml) merupakan perlakuan terbaik.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa besarnya konsentrasi asap akan mempengaruhi peresapan komponen asap kedalam sosis sehingga akan mempengaruhi aroma dari sosis ikan lele dumbo. Apabila konsentrasi asap lebih besar maka akan menyebabkan aroma asap lebih dominan dari pada aroma ikannya, sehingga kurang di sukai oleh konsumen. Keadaan ini sejalan dengan pendapat Maga (1988), yang menyatakan makin tinggi kandungan fenol pada bahan yang di asapkan umumnya makin tidak disukai, karena golongan fenol memberikan bau tajam, seperti bau terbakar

Hasil uji lanjut beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₂, SA₄, dan SA₆ berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan SA₂ (penambahan asap cair 2 ml) merupakan perlakuan terbaik. Dari hasil penelitian diketahui bahwa semakin besar konsentrasi asap akan mempengaruhi peresapan komponen yang terdapat pada suatu produk sehingga akan mempengaruhi rasa pada sosis ikan dan akan memberi

efek kepada konsumen seperti merasa pusing dan mual.

Febriani (2006), menyatakan komponen-komponen asap yang melekat pada produk akibat pencelupan dalam asap cair, seperti amin, asam propanol, butirat, laktat,

Nilai Tekstur

Berdasarkan Tabel 1. diketahui bahwa penilaian uji tekstur pada sosis ikan lele dumbo flavor asap yang diterima konsumen dalam perlakuan SA₀ (6,78) dengan kriteria tekstur lembut dan renyah, perlakuan SA₂ (6,89) dengan kriteria tekstur lembut dan renyah, SA₄ (6,76) dengan kriteria tekstur lembut dan renyah, SA₆ (6,77) dengan kriteria tekstur lembut dan renyah.

Berdasarkan hasil analisis variansi diketahui bahwa dengan penambahan asap cair pada sosis ikan lele dumbo tidak berpengaruh sangat nyata terhadap nilai tekstur

Nilai Rupa

Berdasarkan Tabel 1. diketahui bahwa penilaian uji rupa pada sosis ikan lele dumbo flavor asap yang diterima konsumen dalam perlakuan SA₀ (6,79) dengan kriteria rupa putih kecoklatan, perlakuan SA₂ (7,50) dengan kriteria rupa coklat muda, SA₄ (6,73) dengan kriteria coklat tua, SA₆ (6,53) dengan kriteria rupa coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil analisis variansi diketahui bahwa dengan penambahan asap cair pada sosis ikan lele dumbo berpengaruh sangat nyata terhadap nilai rupa sosis, dimana $F_{hitung} (385,3) > F_{tabel} 0,01 (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% yang berarti hipotesis (H₀) ditolak dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda

dan fenol akan menimbulkan rasa khas asap.

Widyani dan Tety (2008), menyatakan bahwa rasa dan aroma khas produk pengasapan terutama disebabkan oleh senyawa fenol dan senyawa karbonil.

sosis, dimana $F_{hitung} (5,310452) < F_{tabel} 0,01 (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% yang berarti hipotesis (H₀) diterima dan tidak dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat di amati dengan menggunakan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun dengan perabaan jari, menurut Winarno (2004), banyak hal yang mempengaruhi tekstur pada bahan pangan, antara lain rasio kandungan protein, lemak, suhu pengolahan, kandungan air, dan aktifitasair.

nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₂, SA₄, dan SA₆ berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan SA₂ (penambahan asap cair 2 ml) merupakan perlakuan terbaik

Dari penelitian ini diketahui bahwa semakin tinggi konsentrasi asap cair maka akan semakin terbentuk warna coklat pada sosis. Semakin terbentuk warna coklat dikarenakan komponen asap lebih banyak terserap kedalam sosis. Hal ini selaras dengan pernyataan Darmadji (2009), yang menyatakan bahwa warna pada produk pengasapan terbentuk karena interaksi senyawa karbonil.

Dari penelitian ini diketahui bahwa semakin tinggi konsentrasi asap cair maka akan semakin terbentuk warna coklat pada sosis. Semakin terbentuk warna coklat dikarenakan komponen asap lebih banyak terserap kedalam sosis.

Nilai Kadar Air

Hasil penelitian terhadap nilai kadar air sosis ikan lele dumbo dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi kimia sosis ikan lele dumbo flavor asap

Perlakuan	Air	Protein	Lemak	Abu	Fenol
0 ml (SA ₀)	7,58 ^a	26,47 ^b	1,58 ^a	2,20 ^a	0,41 ^a
2 ml (SA ₂)	7,49 ^a	30,42 ^d	1,87 ^a	3,42 ^a	3,00 ^b
4 ml (SA ₄)	7,01 ^a	28,29 ^c	2,31 ^c	2,95 ^a	4,93 ^c
6 ml (SA ₆)	7,55 ^a	24,55 ^a	2,12 ^b	4,00 ^b	12,28 ^d

Keterangan : Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata ($p < 0,05$)

Dari Tabel 2. diketahui bahwa rata-rata nilai kadar air sosis ikan lele dumbo berkisar antara 7,01–7,58 sesuai dengan SNI No. 7755:2013 yaitu kadar air maksimal untuk sosis ikan 68%. Rata-rata kadar air tertinggi dimiliki oleh perlakuan SA₀ yaitu 7,58 %, sedangkan kadar air terendah adalah perlakuan SA₄

Kadar Protein

Dari Tabel 2. diketahui bahwa rata-rata kadar protein sosis ikan lele dumbo berkisar antara 24,55%-30,42% sesuai dengan SNI No. 7755:2013 yaitu kadar protein minimal untuk sosis ikan 9%. Rata-rata kadar protein tertinggi dimiliki oleh perlakuan SA₂ yaitu 30,42%, sedangkan kadar protein terendah adalah perlakuan SA₆ sebesar 24,55%. Rata-rata kadar protein tertinggi dimiliki oleh perlakuan SA₂ yaitu 30,42%, sedangkan kadar protein terendah adalah perlakuan SA₆ sebesar 24,55%. Berdasarkan hasil analisa variansi bahwa sosis ikan lele dumbo dengan penambahan asap cair berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein sosis ikan,

sebesar 7,01 %. Berdasarkan hasil analisa variansi bahwa sosis ikan lele dumbo dengan penambahan asap cair tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air sosis, dimana $F_{hitung} (0,4705) < F_{tabel} (3,26)$ pada tingkat kepercayaan 95% maka hipotesis (H_0) diterima maka tidak dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil.

dimana $F_{hitung} (12,368) > F_{tabel} (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% maka hipotesis (H_0) ditolak dan dilanjutkan dengan uji lanjut, dan menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₂, SA₄ dan SA₆ berbeda nyata.

Dari hasil penelitian diketahui penambahan asap cair berpengaruh pada protein sosis. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa sosis ikan lele dumbo mengandung kadar protein yang lebih besar dari standarisasi yang ada yakni berkisar antara 24,55%-30,42%, dan ini lebih baik, dimana semakin tinggi kadar protein yang diperoleh maka akan semakin baik untuk dikonsumsi

Kadar Lemak

Dari Tabel 2. diketahui bahwa rata-rata kadar lemak sosis ikan lele dumbo berkisar antara 1,58%-2,31% sesuai dengan SNI No. 7755:2013 yaitu kadar lemak maksimal sosis ikan 7%. Rata-rata kadar lemak tertinggi dimiliki oleh perlakuan SA₄ yaitu 2,31%, sedangkan kadar lemak terendah adalah perlakuan SA₀ yaitu sebesar 1,58 %. Berdasarkan hasil analisa variansi bahwa sosis ikan lele dumbo dengan penambahan asap cair berpengaruh sangat nyata terhadap kadar lemak dimana $F_{hitung} (14,6839) > F_{tabel} (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% maka hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji lanjut dan menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₂, SA₆ dan SA₄ berbeda nyata.

Kadar Abu

Berdasarkan Tabel 2. diketahui bahwa rata-rata kadar abu sosis ikan lele dumbo berkisar antara 2,20%-4,00% yang sedikit melebihi dari SNI No. 7755:2013 yaitu kadar abu maksimal pada sosis ikan 2,5% . Rata-rata kadar abu tertinggi dimiliki oleh perlakuan SA₆ yaitu 4,00%, sedangkan kadar abu terendah adalah perlakuan SA₀ yaitu sebesar 2,20 %. Berdasarkan hasil analisa variansi bahwa sosis ikan lele dumbo dengan penambahan asap cair berpengaruh nyata terhadap kadar abu dimana $F_{hitung} (10,3474) > F_{tabel} (5,41)$ pada tingkat kepercayaan 99% maka

Kadar Fenol

Berdasarkan Tabel 2. diketahui bahwa nilai rata-rata total fenol (%) untuk sosis ikan lele dumbo flavor asap SA₀ (tanpa penambahan asap cair) yaitu 0,41, SA₂ (asap cair 2 ml)

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa sosis ikan lele dumbo mengandung kadar lemak yang lebih kecil dari standarisasi yang ada yakni berkisar antara 1,58%- 3,21%, dan ini lebih baik, dimana semakin rendah kadar lemak yang diperoleh maka akan semakin baik untuk dikonsumsi.

Menurut Hadiwiyoto, (1993), lemak merupakan bahan penghasil energi terbesar dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Memang tidak semua hasil perikanan memiliki kandungan lemak yang tinggi, sebagian produk hasil perikanan ada juga yang mengandung kadar lemak rendah. Pada kelompok ikan-ikan yang memiliki kadar lemak rendah rata-rata mengandung protein dalam jumlah yang besar

hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ) dan menunjukkan bahwa perlakuan SA₀, SA₄, SA₂, berbeda nyata dengan SA₆.

Berdasarkan standarisasi nasional Indonesia kadar abu maksimal dari sosis adalah 5%. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa sosis ikan lele dumbo mengandung kadar abu yang lebih kecil dari standarisasi yang ada yakni antara 2,20-4,00 % dan ini lebih baik, dimana semakin rendah kadar abu yang diperoleh maka akan semakin baik untuk dikonsumsi.

yaitu 3,00 , SA₄ (asap cair 4 ml) yaitu 4,93 dan SA₆ (asap cair 6 ml) Nilai rata-rata total fenol tertinggi terdapat pada SA₆ yaitu 12,28 %, sedangkan nilai rata-rata fenol terendah terdapat pada SA₀ yaitu 0,41 %. Berdasarkan dari analisis variansi dapat dijelaskan

bahwa sosis ikan lele dumbo flavor asap berpengaruh sangat nyata terhadap nilai total fenol sosis ikan lele dumbo flavor asap dimana $F_{hitung} (65,03) > F_{tabel} (5,95)$ pada tingkat kepercayaan 99% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Di lanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur dan menunjukkan bahwa perlakuan SA_0 , SA_2 , SA_4 dan SA_6 berbeda nyata.

Kesimpulan

Penambahan asap cair berpengaruh nyata terhadap penerimaan konsumen pada sosis ikan lele dumbo. Penerimaan konsumen tertinggi adalah perlakuan penambahan asap cair 2 ml (SA_2). Penambahan asap cair 2 ml tersebut memiliki nilai rupa 7,50, aroma 7,98, rasa 6,78 dan tekstur 6,89. Dengan kriteria rupa cokelat muda dan menarik, aroma asap cair yang tidak terlalu kuat, rasa enak dan khas ikan, dan teksturnya masih lembut dan renyah. Sosis ikan lele dumbo flavor asap ini memiliki komposisi kimia,

yaitu kadar protein 30,42%, kadar lemak 1,87%, kadar air 7,49% ,kadar abu 3,42%. dan kadar fenol 3,00%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan dalam proses pembuatan sosis ikan lele dumbo flavor asap dapat ditambahkan 2 ml asap cair.

DAFTAR PUSTAKA

Budijanto, S., Hasbulla, R., Prabawati, S. dan Setyadi. 2008. Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. *J. Pascapanen*, 5(1) : 32-40

Fenol merupakan zat aktif yang dapat memberikan efek antibakteri dan anti mikroba pada asap cair. Penggunaan asap cair yang tinggi akan berpengaruh pada aroma sosis, Menurut Girard (1992), fenol merupakan senyawa yang paling bertanggung jawab pada pembentukan aroma spesifik yang diinginkan pada produk asapan.

- Darmadji, P. 2009. *Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung
- Ernawati. 2015. Pengaruh Perlakuan Asap Cair Terhadap Sifat Sensoris dan Mikrostruktur Sosis Asap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan*, 8(2):52-53
- Febriani, R.A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair terhadap Mutu Belut Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institute Pertanian Bogor. [tidak diterbitkan]
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Amrico. Bandung
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product Smoking*. Ellis Hardwood
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta
- Hattula, T., Elvring, Mrough, U.M., and Luoma. 2001. Use of Liquid Smoke Flavoring as an alternative to traditional Flue Gas Smoking of Rainbow Trout Fillets (*Oncorhynchus mykiss*).

- Lebensm Wiss Tecnnol*, 34:521-525
- Leksono, T., Padil, and Aman. 2009. Application of Liquid Smoke Made of Palm Shell on Fresh-Water Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Preservation. Proceeding International Seminar "From Ocean for Food Security, Energy, and Sustainable Resources and Environment". UNAIR Surabaya, 18 November 2009.
- Maga, J.A. 1988. *Smoke in Food Processing*. CRC Press. Florida
- Swastawati. F. 2008. Quality and Safety Of Smoked Catfish (*Aries talassinus*) Using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke. *Journal of Coastal Decelopment*, 12(1): 47-55.
- Wahyuni, R. 2007. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Asap Cair Terhadap Kualitas Sosis Asap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Primordia*, 3(2):95-104
- Widjanarko, S. Bambang, Z. Zubaidah, E, dan Kusuma, A. Muzaky. 2003. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya Dengan Pengasapan. *J. Tek.Pert*, .4(3) : 193-202
- Widjanarko, S. Martati, dan Andhina, N. Prita. 2004. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *J. Tek.Pert*, 5(3) : 106-115
- Widyani, R., dan Suciaty, T. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati Press. Cirebon
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta