

JURNAL
STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO UDANG REBON (*Acetes erythraeus*) YANG BERBEDA

OLEH
RAFIKA MONALIZA
NIM: 1304122003



FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2018

THE CONSUMER ACCEPTANCE ON THE MEAT BALL PROCESSED BY USING THE DRIED SMALL SHRIMP (*Acetes erythraeus*) COMPARED TO THE FRESH ONE AS THE RAW MATERIALS

By:

Rafika Monaliza¹⁾, Suparmi²⁾, Mery Sukmiwati³⁾

Email: Fikamona11@gmail.com

ABSTRACT

This study was purposed to determine the consumer acceptance of small shrimp meat ball using dried and fresh raw material of small shrimp (*Acetes erythraeus*). The research method used was a comparative-experimental method and analyzed by using T test to compare the using of dried shrimp meatballs and the fresh one. The parameters used were organoleptic evaluation (color, texture, flavor and taste) and chemical analysis (the content of water, protein and fat). The results showed that the meat ball using the dried shrimp as the raw material was indicating more accepted by the consumers, at the rate of 62.19%, rather than using the fresh one. The product was characterized to yellowish gray color, typical aroma of shrimp, coarse fiber texture and contained water 41.16%, protein 23.36%, and fat 8.67%.

Key words: Acetes erythraeus, Consumer, Small shrimp

¹ *Student of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau*
Lecture of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO UDANG REBON (*Acetes erythraeus*) yang BERBEDA

Oleh:

Rafika Monaliza¹), Suparmi²), Mery Sukmiwati³)

Email: Fikamona11@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap bakso dari bahan udang rebon kering dan bakso udang rebon segar. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dan metode Uji T yang membandingkan perlakuan X₁ (bakso udang rebon kering) dan perlakuan X₂ (bakso udang rebon segar). Parameter yang digunakan dalam uji penerimaan konsumen adalah organoleptik yaitu (warna, tekstur, aroma, rasa) dan kimia yaitu (air, protein dan lemak). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang diterima oleh konsumen adalah bakso udang rebon kering (X₁) dengan nilai tingkat penerimaan konsumen 62,19% yang memiliki kriteria warna abu-abu kekuningan, aroma khas udang rebon, tekstur berserat agak kasar, bumbu terasa dan kadar air (41,16%), kadar protein (23,36%), kadar lemak (8,67%).

Kata kunci: Acetes erythraeus, Konsumen, Udang rebon

^{2.} *Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*
Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

PENDAHULUAN

Salah satu hasil perairan di provinsi Riau yang keberadaannya melimpah adalah udang rebon. Hasil tangkapan udang rebon dilihat dari data tahun 2014-2015 yakni: 3215,4 ton dan 8462,2 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Riau 2016). Melimpahnya hasil produksi udang rebon, membuat harga jual udang rebon menjadi rendah. Maka perlu dilakukan pengolahan udang rebon untuk meningkatkan nilai jual udang rebon.

Kabupaten Bengkalis banyak terdapat udang rebon yang kurang dimanfaatkan, sehingga memiliki nilai ekonomis yang rendah, untuk dapat meningkatkan nilai ekonomis udang rebon, maka dapat dimanfaatkan dalam pembuatan produk bakso dari bahan udang rebon.

Udang rebon memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan dapat dijadikan salah satu makanan instan yang bernilai gizi tinggi dan memiliki nilai jual yang dapat dijangkau oleh konsumen. Nilai gizi 100 gr udang rebon segar mengandung protein sebesar (16,2 gr); karbohidrat (0,7 gr); lemak (1,2 gram); kalsium (757 mg); fosfor (292 mg) dan zat besi (2 mg) (Godam, 2012).

Diversifikasi produk olahan hasil perikanan merupakan salah satu alternatif pemecahan masalah dalam menghindari kejenuhan pasar dan penyediaan gizi masyarakat. Oleh karena itu perlu dikembangkan usaha pengolahan bahan pangan hasil perikanan yang menuju arah diversifikasi dan peningkatan mutu bahan pangan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan dan konsumsi hasil perikanan.

Pada umumnya bakso terbuat dari bahan daging ayam, daging sapi dan daging ikan. Peneliti tertarik ingin membuat jenis bakso yang baru dengan memanfaatkan sumberdaya udang rebon yang melimpah sebagai bahan baku produk bakso, tujuannya adalah untuk penganeekaragaman bahan pangan yang menjadi konsumsi masyarakat.

Sebagai perbandingan, peneliti akan memanfaatkan udang rebon kering yang banyak dijual di pasaran. Selain itu peneliti akan melakukan uji penerimaan konsumen untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap bakso udang rebon.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah udang rebon kering, udang rebon segar, tepung tapioka, garam halus, gula, merica, air, bawang putih, bawang merah dan telur. Sedangkan bahan yang digunakan untuk analisis kimia adalah asam sulfat, Cu kompleks, indikator pp, natrium hidoksida 50%, asam boraks 2%, indikator campuran (metilen merah-biru), asam klorida 0,1 N, aquades, dietil eter,

Alat yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah pisau, panci, spatula, telenan, sendok, ayakan tepung, piring plastik, tirisan, timbangan, kompor, sarung tangan plastik, kain lap, blender. Sedangkan alat yang digunakan untuk analisis kimia timbangan analitik, kertas saring, pinset, desikator, erlenmeyer, labu kjeldahl, lemari asam, soxlet, oven, cawan porselin, water bath, gelas ukur, pipet tetes, beaker glass, sarung tangan karet dan masker.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu melakukan pengolahan bakso dari bahan udang rebon kering (X_1) dan bakso dari bahan udang rebon segar (X_2), selanjutnya dilakukan studi perbandingan yaitu membandingkan bakso dengan menggunakan metode uji T. Pengulangan dilakukan sebanyak 3 kali sehingga satuan percobaan pada penelitian adalah 6 unit.

Parameter yang digunakan dalam uji penerimaan konsumen adalah organoleptik (warna, tekstur, aroma dan rasa) dan analisis kimia (air, protein dan lemak).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Organoleptik

Berdasarkan penilaian organoleptik 80 orang panelis tidak terlatih terhadap bakso udang rebon kering (X_1) dan bakso udang rebon segar (X_2), dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso udang rebon kering X_1 dan bakso udang rebon segar X_2 (%)

Parameter organoleptik	Perlakuan			
	X ₁		X ₂	
	Kriteria		Kriteria	
	Suka	Tidak suka	Suka	Tidak suka
Warna	65	35	57,5	42,5
Aroma	71,25	28,75	71,25	28,75
Tekstur	67,5	32,5	50	50
Rasa	45	55	36,25	63,75
Rata-rata	62,19	37,81	53,75	46,25

Ket: X₁ (Bakso udang rebon kering)

X₂ (Bakso udang rebon segar)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso udang rebon menunjukkan bahwa perlakuan X₁ disukai oleh konsumen dengan nilai 62,19%.

Nilai rata-rata warna, aroma, tekstur dan rasa bakso udang rebon kering (X₁) dan bakso udang rebon segar (X₂).

Tabel 2. Nilai rata-rata organoleptik bakso udang rebon (%)

Parameter	Nilai Rata-rata	
	Perlakuan	
	X ₁	X ₂
Warna	2,72	2,59
Aroma	2,81	2,81
Tekstur	2,67	2,55
Rasa	2,34	2,26

Ket: X₁ (Bakso udang rebon kering)

X₂ (Bakso udang rebon segar)

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata organoleptik pada perlakuan X₁ (bakso udang rebon kering) memiliki nilai tertinggi yaitu nilai warna 2,72% dengan kriteria abu-abu kekuningan, Warna kuning pada perlakuan bakso X₁ disebabkan karena bahan yang digunakan adalah udang rebon kering berwarna kuning. Menurut Soekarno (1985), warna merupakan sifat produk pangan yang paling menarik perhatian konsumen dan paling cepat memberikan kesan disukai atau tidak.

Nilai aroma 2,81% dengan kriteria aroma khas udang rebon, hal ini disebabkan karena bahan yang digunakan adalah udang rebon. Seperti yang dikatakan Winarno (1993), bahwa aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan dalam penerimaan suatu makanan. Aroma memiliki daya tarik tersendiri, oleh karena itu dalam industri pangan, uji terhadap aroma dianggap sangat

penting karena cepat memberikan respon terhadap produk yang dihasilkan.

Nilai tekstur 2,67% dengan kriteria kering berserat agak kasar, hal ini disebabkan karena udang rebon kering digiling tidak terlalu halus. Faktor tekstur merupakan hal penting dalam pangan seperti yang dikatakan Abdullah (2005), tingkat keseragaman (tekstur) sangat mempengaruhi tingkat penerimaan panelis terhadap suatu produk. Tekstur ini dipengaruhi oleh dua pancaindera dasar yaitu sentuhan dan penglihatan serta yang paling berperan penting adalah pancaindera sentuhan.

Nilai rasa 2,34% dengan kriteria terasa bumbu. Rasa merupakan salah satu faktor yang memegang peranan penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun hasil penelitian terhadap parameter lain lebih baik, tetapi jika rasa produk memberikan penilaian tidak enak maka produk tersebut akan ditolak oleh konsumen (Fellow, 2000)

Analisis Kimia

Analisis kimia dilakukan untuk mengetahui kandungan kimia yang terdapat pada produk bakso udang rebon. Adapun beberapa analisis kimia yang dilakukan adalah kadar air, kadar lemak dan kadar protein.

Hasil analisis kimia terhadap bakso udang rebon dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata kimia bakso udang rebon (%)

Parameter	Nilai Rata-rata	
	Perlakuan	
	X ₁	X ₂
Air	41,16	45,94
Protein	23,36	12,30
Lemak	8,67	6,32

Ket: X₁ (Bakso udang rebon kering)

X₂ (Bakso udang rebon segar)

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar air bakso udang rebon kering X₁ yaitu 41,16% dan untuk bakso udang rebon segar X₂ yaitu 45,94%, kadar air rendah pada perlakuan X₁ karena bahan baku yang digunakan adalah udang rebon kering.

Kadar air merupakan parameter yang sangat penting bagi suatu produk, karena kadar air memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi

biokimia yang dapat menurunkan mutu suatu bahan makanan (Winarno,1997).

Kadar air juga salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur dan citarasa pada bahan pangan. Kadar air dalam bahan pangan ikut menentukan kesegaran dan daya awet bahan pangan tersebut. kadar air yang tinggi mengakibatkan mudahnya bakteri, kapang dan khamir berkembang biak (Sandjaja dan Senada, 2009).

Nilai kadar protein pada perlakuan X_1 memiliki nilai tertinggi yaitu 23,36%. Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh manusia karena zat ini disamping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. (Winarno, 1997).

Menurut SNI 2006 minimum kadar protein bakso ikan adalah 9,0%. Semakin tinggi kadar protein dalam bakso maka mutu bakso tersebut semakin baik. Dari hasil yang diperoleh diketahui bahwa bakso udang rebon kering memiliki kadar protein yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI, 2006).

Udang rebon mengandung kadar lemak yang rendah, rata-rata kadar lemak bakso udang rebon yakni dari 6,32%-8,67%. Hal ini telah dibuktikan juga pada penelitian sebelumnya bahwa memang benar udang rebon mengandung kadar lemak yang rendah oleh (Desmelati dkk, 2011).

Lemak merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh dan merupakan sumber energi. Lemak memberikan citarasa dan memperbaiki tekstur pada bahan makanan. Lemak adalah suatu senyawa biomolekul yang larut pada senyawa organik tertentu dan tidak larut dalam air (Gifari, 2011).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap bakso udang rebon kering dan bakso udang rebon segar maka dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso udang rebon pada perlakuan X_1 (bakso udang rebon kering) disukai oleh konsumen dengan nilai 62,19%.
2. Hasil analisis kimia (kadar air, protein dan lemak) terhadap bakso udang rebon yang berbeda dengan menggunakan Uji-T pada

perlakuan X_1 (bakso udang rebon kering) ialah 41,16%, 23,36%, 8,67% dan perlakuan X_2 (bakso dari udang rebon segar) ialah 45,94%, 12,30%, 6,32%.

3. Dengan demikian perlakuan yang terbaik berdasarkan uji organoleptik dan analisa kimia dari dua perlakuan antara X_1 (bakso udang rebon kering) dan X_2 (bakso dari udang segar) dapat diketahui bahwa perlakuan X_1 lebih diterima oleh konsumen dengan kriteria memiliki warna abu-abu kekuningan, aroma khas udang rebon, tekstur berserat agak kasar dan bumbu terasa

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., 2005. Prinsip Penilaian Sensories. Terjemahan. Hunda, N. Unri Press. Pekanbaru. 185 hal.
- Badan Pusat Statistik Riau. 2016. Data Produksi dan Nilai Perikanan Laut Menurut Jenis. 2014-2015.
- Fellow, J.P. 2000. Food Processing Technology Principle and Practice. Second Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambriidge.
- Gifari, A. 2011. Karakteristik Asam Lemak Daging Keong Macan (*Babylonia spirata*), Kerang Tahu (*Meretrix meretrix*), dan kerang Salju (*Pholas dactylus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Godam. 2012. Ilmu Pengetahuan. Informasi Rinci Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Udang Rebon Kecil Segar.
- Desmelati, Sumarto dan Meilin, S. 2011. Kajian Penerimaan Konsumen dan Mutu Nugget Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS. Vol 8. No 2:55-66.
- Sandjaja, dan Senada, 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.

Soekarno, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Penerbit Bhratara Karya Aksara.

Standar Nasional Indonesia. 2006. Bakso Daging. SNI 01-7266.1-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

_____,. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 415 hal.