

JURNAL

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP ABON
IKAN GURAMI (*Osphronemus gouramy*) DENGAN
PENAMBAHAN SUKUN (*Arthocarpus altilis*)**

**OLEH
ZIRA IELVIA
NIM : 1404110654**



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2018**

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP ABON
IKAN GURAMI (*Osphronemus gouramy*) DENGAN
PENAMBAHAN SUKUN (*Arthocarpus altilis*)**

Oleh :

Zira Ielvia ¹⁾, Desmelati ²⁾, Sumarto ²⁾

Email: zira.ielvia@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan gurami dengan penambahan sukun. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 4 taraf: A₀ (kontrol: abon ikan gurami tanpa penambahan sukun), A₁ (penambahan sukun 20%), A₂ (penambahan sukun 40%), A₃ (penambahan sukun 60%). Parameter yang diuji adalah organoleptik dan proksimat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sukun 60 g (20%) pada abon ikan gurami merupakan perlakuan terbaik yang disukai sebanyak 77 orang (96,25%). Karakteristik rupa kuning keemasan, aroma khas ikan masih terasa, tekstur serat-serat kasar, lembut dan kering, rasa gurih ikan masih terasa dan rasa bumbu sedang, dengan nilai kadar air 1,06%, kadar protein 24,92%, kadar lemak 18,24%, kadar abu 3,78% dan kadar serat 0,93%.

Kata kunci: penambahan sukun, abon ikan gurami, penerimaan konsumen, komposisi kimia.

¹⁾Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²⁾Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

**STUDY OF CONSUMER ACCEPTANCE ON SHREDDED CARP
(*Osphronemus goramy*) WITH BREADFRUIT
(*Artocarpus altilis*) ADDITION**

By:

Zira Ielvia ¹⁾, Desmelati ²⁾, Sumrto ²⁾
Email: zira.ielvia@gmail.com

ABSTRACT

This research was aimed to determine the effect of breadfruit (*Artocarpus altilis*) addition on shredded carp (*Osphronemus goramy*) to consumer acceptance. The method used was experimental with Completely Randomized Design (CRD) which consists of 4 treatment levels of addition various breadfruit concentrations on shredded carp: A₀ (0%), A₁ (20%), A₂ (40%), A₃ (60%). The parameters tested were organoleptic and proximate analysis. The results showed that the addition 20% of breadfruit in shredded carp was the best treatment and most preferable by consumer with 77 panelist (96.25%). The characteristics of golden yellow appearance, the typical aroma of fish still feels, the texture of coarse, soft and dry fibers, the savory taste still feels with medium flavor. The proximate analysis for water, protein, fat, ash, and fiber content was 1.06%, 24.92%, 18.24%, 3.78% and 0.93%, respectively.

Keywords: breadfruit addition, chemical composition, consumer acceptance, shredded carp

1) Student of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

2) Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Ikan gurami merupakan salah satu diantara ikan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Keunggulan ikan gurami dibandingkan ikan air tawar lainnya selain rasa dan kandungan gizinya tinggi, ikan gurami mudah dipelihara karena bersifat pemakan apa saja, dapat berkembang biak secara alami dan dapat hidup di air tergenang. (Santoso, 2009)

Pemanfaatan daging ikan gurami menjadi produk masih sangat terbatas, maka dari itu peneliti mencoba melakukan diversifikasi ikan gurami dengan salah satu cara pengolahan produk abon. Pengolahan daging ikan gurami menjadi abon akan memberi kepraktisan pada konsumen dalam mengkonsumsi daging ikan gurami siap saji.

Abon merupakan jenis lauk pauk kering dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan yang diolah dengan cara dikukus, disuir-suir, dibumbui, digoreng, dan dipres. Bahan baku abon biasanya berasal dari daging sapi, daging ayam dan ikan disamping itu ada juga yang menambahkan bahan nabati penambahn bahan nabati tersebut bertujuan untuk memberikan serat pada abon dan meningkatkan kandungan nutrisi pada abon. Sedangkan penambahan buah sukun diharapkan dapat menambah variasi rasa, aroma, dan tekstur abon serta meningkatkan warna dan volume abon ikan.

Buah sukun mempunyai daging buah tebal, rasanya manis dan kandungan airnya tinggi sehingga tidak tahan lama untuk disimpan. Sekitar tujuh hari setelah dipetik, buah menjadi matang dan selanjutnya akan rusak karena proses

kimiawi. Jika akan dimanfaatkan dalam waktu relatif lama, buah sukun perlu di proses terlebih dulu menjadi gaplek sukun atau berbagai masakan sukun. Akan tetapi jika buah sukun tersebut masih belum matang atau masih muda, maka pemanfaatannya masih sangat minim. Pada sukun muda terdapat kandungan serat yang cukup tinggi sehingga salah satu bentuk produk olahannya adalah dengan menambahkannya pada produk abon.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) dengan penambahan sukun (*Artrocarpus altisi*)

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan gurami dengan penambahan sukun.

METODE PENELITIAN

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian adalah ikan gurami segar sebanyak 5 kg yang di peroleh dari kolam budidaya dibangkinang ,sukun yang di peroleh dipasar Panam Pekanbaru. Bumbu-bumbu yang digunakan bawang putih, garam, gula, santan, minyak goreng, serai, bawang merah, ketumbar, jahe, kunyit, asam jawa, dan daun salam. Bahan kimia yang digunakan adalah asam sulfat (H_2SO_4), asam boraks (H_2BO_3), asam klorida (HCl), natrium hidroksida (NaOH), etanol, aquades, indikator campuran (metilen merah-biru), indikator pp. dan bahan kimia lainnya.

Alat yang digunakan antara lain yaitu: pisau, baskom, talenan, wajan, blender, timbangan, sendok penggorengan, sendok, *spiner* minyak, kompor. Alat yang

digunakan untuk analisis antara lain: oven, labu kjeldahl, labu ukur, tabung erlenmeyer, gelas ukur, tanur, cawan porselen, timbangan, desikator, caliform Buchner funnel, dan kertas saring, labu lemak, sokhlet, lemari asam, tabung reaksi.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 taraf perlakuan, yaitu A₀ (sebagai kontrol), A₁ (sukun 20%), A₂ (sukun 40%), A₃ (sukun 60%) persen tersebut dihitung dari jumlah berat daging ikan. Masing-masing perlakuan dilakukan 3 (tiga) kali

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

Parameter yang diuji dalam penelitian ini adalah penerimaan konsumen terhadap (rupa, aroma, tekstur dan rasa) dengan jumlah panelis tidak terlatih sebanyak 80 orang. Selanjutnya dilakukan analisis proksimat seperti kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan serat kasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji organoleptik

Hasil uji organoleptik abon ikan gurami dengan penambahan sukun dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen terhadap organoleptik (rupa, aroma, rasa, dan, tekstur) abon ikan gurami dengan penambahan sukun.

Uji Organoleptik		Perlakuan (%)			
		A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
Rupa	Suka	91,25	87,5	93,75	95
	Tidak suka	8,75	12,5	6,25	6
Aroma	Suka	92,5	100	93,75	95
	Tidak suka	7,5	0	6,25	5
Rasa	Suka	96,25	98,75	98,75	97,5
	Tidak suka	3,75	1,25	1,25	2,5
Tekstur	Suka	93,75	98,75	96,25	96,25
	Tidak suka	6,25	1,25	3,75	3,75

Keterangan: A₀: Tanpa penambahan sukun, A₁: Penambahan 20% sukun, A₂: Penambahan 40% sukun, A₃: Penambahan 60% sukun.

ulangan, sehingga satuan percobaan 12 unit.

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

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

Dimana:

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

μ = Nilai tengah umum

τ_i = Pengaruh perlakuan ke-i

Nilai rupa

Berdasarkan hasil penelitian terhadap nilai rupa abon ikan gurami dengan penambahan sukun didapatkan perlakuan yang terbaik adalah A₃ dengan penilaian disukai 76 panelis dengan kriteria rupa Kuning agak kecokelat

Berdasarkan analisis variansi penambahan sukun memberi pengaruh nyata terhadap rupa abon ikan gurami, semakin tinggi persentase sukun yang ditambahkan dalam pengolahan abon ikan gurami

maka semakin tinggi nilai yang diberikan oleh panelis, karena semakin rendah persentase yang diberikan terhadap abon ikan gurami yaitu akan menghasilkan rupa yang membuat abon ikan gurami menjadi kuning keemasan sehingga nilai rupa abon ikan gurami dengan penambahan sukun menunjukkan perbedaan, dimana pengamatan warna pada setiap perlakuannya tidak sama. Pada perlakuan A₁ memiliki kriteria rupa kuning keemasan. Pada perlakuan A₂ memiliki kriteria rupa kuning keemasan agak kecoklatan. Pada perlakuan A₃ memiliki kriteria rupa kecoklatan.

Faktor lain adalah karena adanya proses pengorengan. Proses pengorengan menghasilkan warna kuning kecoklatan. Adapun warna kecolatan yang ditimbulkan disebabkan adanya proses karamelisasi. Karamel adalah substansi berasa manis, berwarna coklat dan merupakan campuran dari beberapa senyawa yang mirip karbohidrat. Sukrosa akan mengalami karamelisasi apabila suhu yang digunakan diatas titik lebur sukrosa. Reaksi *maillard* adalah reaksi- reaksi karbohidrat, khususnya gula pereduksi dan gugus amina primer. Hasil reaksi tersebut menghasilkan bahan bewarna coklat yang sering di kehendaki atau kadang – kadang menjadi pertanda penurunan mutu (Rohmawati *et al*, 2016)

Nilai aroma

Berdasarkan hasil penelitian terhadap nilai aroma abon ikan gurami dengan penambahan sukun didapatkan perlakuan yang terbaik adalah A₁ dengan nilai tertinggi, karakteristik aroma khas ikan

berkurang, karena sukun menutupi aroma khas ikan gurami.

Secara umum taraf perlakuan pemberian sukun pada abon ikan gurami dapat diterima oleh konsumen. Nilai terendah terdapat pada A₀ dengan karakteristik abon aroma harum khas abon ikan gurami, oleh karena itu panelis kurang menyukai namun abon dengan perlakuan A₁ memiliki aroma yang pas, A₂ dan A₃ tidak memiliki aroma khas abon ikan gurami.

Menurut Kartika *et al.*, (1988) aroma dapat didefinisikan sebagai hasil dari respon indera pencium yang diakibatkan oleh menguapnya zat-zat sedikit larut dalam lemak pada suatu produk makanan ke udara sehingga dapat direspon oleh indera penciuman dan kemudian dikenali oleh sistem tubuh sebagai aroma tertentu. Selanjutnya menurut Aziz (2012), mengatakan bahwa bau/ aroma merupakan salah satu komponen cita rasa pada makanan. Dengan aroma atau bau, maka dapat diketahui rasa dari makanan tersebut.

Nilai rasa

Berdasarkan hasil penelitian terhadap nilai rasa abon ikan gurami dengan penambahan sukun. Panelis lebih menyukai rasa pada perlakuan A₁ dan A₂ dengan karakteristik rasa gurih ikan masih terasa, rasa bumbu abon sedang

Nilai terendah terdapat pada A₀ dengan karakteristik rasa ikan yang terasa dan agak terasa asin, semakin banyak sukun yang ditambahkan rasa abon semakin berkurang, karena kurangnya rasa bumbu sehingga panelis kurang menyukai, banyak panelis menyukai abon dengan rasa bumbu yang sedang. Abon perlakuan A₁ dan A₂ memiliki karakteristik rasa

gurih ikan dan bumbu yang masih terasa.

Rasa merupakan faktor yang penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Meskipun tekstur bahan pangan baik namun jika rasanya tidak enak maka konsumen akan menolak produk tersebut (Winarno, 2004)

daging sangat berpengaruh terhadap produk akhir yang dihasilkan dan menentukan tingkat kesukaan kosumen terhadap produk tersebut (Sulthoniyah *et al.*, 2013).

Uji proksimat

Hasil uji proksimat abon ikan gurami dengan penambahan sukun dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata- rata proksimat abon ikan gurami dengan penambahan sukun

Perlakuan	Nilai proksimat (%)				
	Air	Protein	Lemak	Abu	Serat
A ₀	0,96 ^a	28,46 ^d	22,70 ^d	5,05 ^a	0,46 ^a
A ₁	1,06 ^b	24,92 ^c	18,24 ^c	3,78 ^a	0,93 ^b
A ₂	1,24 ^c	19,60 ^b	16,01 ^b	3,24 ^a	1,30 ^b
A ₃	1,34 ^d	16,01 ^a	13,87 ^a	2,79 ^a	2,31 ^c

Keterangan: Huruf (a,b,c,d) yang diikuti dengan angka yang tidak sama berarti berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%

Nilai tekstur

Berdasarkan hasil penelitian terhadap nilai tekstur abon ikan gurami dengan penambahan sukun didapatkan perlakuan yang terbaik adalah A₁ dengan nilai tertinggi, dengan karakteristik tekstur abon mempunyai serat yang kasar dan lembut serta kering, tekstur menjadi kasar karena adanya sukun yang terlebih dahulu diparut dan dikeringkan sebelum ditambahkan pada abon, sedangkan nilai terendah terdapat pada A₀ panelis kurang menyukai karena tekstur abon halus dan agak lembut. Sedangkan A₂ memiliki tekstur serat halus dan kering, A₃ mempunyai tektur serat-serat kasar dan serta kering.

Pengamatan tekstur pada abon ikan sangat penting dilakukan. Hal ini disebabkan karena tekstur merupakan salah satu hal yang membedakan abon ikan dengan produk perikanan lainnya yaitu berupa serat-serat yang lembut. Tekstur

Kadar air

Berdasarkan Tabel 2 kadar air abon ikan gurami dengan penambahan sukun tertinggi terdapat pada perlakuan A₃ yaitu 1,34% dan terendah terdapat pada perlakuan A₀ yaitu 0,96%. Berdasarkan dari hasil analisis variansi kadar air abon ikan gurami dengan penambahan sukun memberi pengaruh nyata terhadap kadar air abon yaitu $F_{hitung} (68,8) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti H_0 ditolak kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur

Berdasarkan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa nilai air pada perlakuan A₀, A₁, A₂ dan A₃ saling berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kadar air abon ikan gurami dengan penambahan sukun. Nilai rata-rata kadar air yang tertinggi terdapat pada A₃ yaitu 1,34 % ini

karena penambahan sukun yang semakin banyak, buah sukun mengandung air yang cukup banyak sehingga mempengaruhi kadar air pada abon. Sedangkan yang terendah terdapat pada A₀ yaitu 0,96% ini karena tidak ada penambahan sukun sehingga kadar air menjadi rendah.

Terdapat kecenderungan peningkatan kadar air seiring dengan bertambahnya jumlah proporsi sukun yang ditambahkan pada abon. Kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu bahan pangan dan merupakan salah satu sebab air sering dikeluarkan atau dikurangi dengan cara penguapan atau pengeringan pengolahan bahan makanan. Prinsip pengeringan dengan mengurangi kadar air bahan makanan mempunyai tujuan agar memiliki daya simpan lebih lama .

Berdasarkan SNI (1995), persyaratan standar mutu abon secara umum nilai kadar air maksimal 7%, ini berarti kandungan air pada abon ikan gurami dengan penambahan sukun masih memenuhi persyaratan SNI.

Kadar protein

Berdasarkan Tabel 2 kadar protein abon ikan gurami dengan penambahan sukun tertinggi terdapat pada perlakuan A₀ yaitu 28,46%, sedangkan nilai terendah terdapat pada A₃ yaitu 16,01%. Berdasarkan dari hasil analisis variansi kadar protein abon yang ditambah dengan sukun memberi pengaruh nyata yaitu $F_{hitung} (258,26) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti H₀ ditolak kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur

Berdasarkan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa nilai protein pada perlakuan A₀, A₁, A₂

dan A₃ saling berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan dari hasil penelitian terhadap kadar protein abon ikan gurami dengan penambahan sukun, terdapat kecenderungan penurunan protein seiring dengan banyaknya penambahan sukun, nilai tertinggi kandungan protein terdapat pada A₀ yaitu 28,46%, dan yang terendah terdapat pada A₃ yaitu 16,01%, hal ini disebabkan karena kandungan protein pada ikan gurami segar lebih tinggi di bandingkan dengan kandungan protein pada sukun. Kandungan protein pada sukun mengalami penurunan dikarenakan sukun yang sebelum diolah menjadi abon telah dikeringkan terlebih dahulu. sehingga makanan yang dikeringkan memiliki nilai gizi yang lebih rendah dibandingkan bahan segar nya.

Tujuan analisa protein dalam makanan adalah untuk mengetahui jumlah kandungan protein dalam bahan makanan; menentukan tingkat kualitas protein dipandang dari sudut gizi; dan menelaah protein sebagai salah satu bahan kimia (Sudarmadji *et al.*, 2007).

Walaupun kadar protein abon semakin rendah karena semakin banyaknya sukun yang ditambahkan, abon ikan gurami dengan penambahan sukun ini masih memenuhi persyaratan SNI, dimana syarat kadar protein pada abon ikan minimal 15%.

Kadar lemak

Berdasarkan Tabel 2 kadar lemak abon ikan gurami dengan penambahan sukun tertinggi terdapat pada perlakuan A₀ yaitu 22,70%, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₃ yaitu 13,87%. Berdasarkan dari hasil analisis

variansi kadar lemak abon yang ditambah dengan sukun berpengaruh nyata yaitu $F_{hitung} (167,88) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti H_0 ditolak kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur. Berdasarkan uji nyata jujur menunjukkan bahwa nilai lemak pada perlakuan A_0 , A_1 , A_2 dan A_3 saling berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan dari hasil penelitian terhadap kadar lemak abon ikan gurami dengan penambahan sukun dapat dilihat pada Tabel 2 semakin banyak sukun yang ditambahkan maka kandungan lemak pada abon semakin berkurang, nilai tertinggi terdapat pada perlakuan A_0 dengan rata-rata 22,7 % dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A_3 13,87 %. Ini diduga karena kandungan lemak pada ikan gurami lebih tinggi dari pada sukun sekitar (0,7%) sehingga saat abon ikan gurami dengan penambahan sukun kadar lemaknya jadi berkurang dan karena adanya proses pengepresan dengan menggunakan spiner ini juga menyebabkan kurangnya kandungan lemak pada abon ikan gurami. Berdasarkan persyaratan (SNI 01-3707-1995), perlakuan penambahan sukun pada abon ikan gurami masih dalam standar yang ditetapkan dengan kadar maksimum lemak 30%.

Menurut Ketaren (2005), kandungan lemak berlebih pada produk pangan akan mempengaruhi mutu suatu produk pangan tersebut terutama ketengikan dan daya simpan karena lemak dapat teroksidasi dan terhidrolisis menghasilkan bau yang tidak enak.

Kadar abu

Berdasarkan Tabel 2 kadar abu abon ikan gurami dengan penambahan sukun tertinggi terdapat pada perlakuan A_0 yaitu 5,05%, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A_3 yaitu 2,79%. Berdasarkan dari hasil analisis variansi kadar abu abon yang ditambah dengan sukun memberi pengaruh nyata yaitu $F_{hitung} (8,28) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti H_0 ditolak kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

Berdasarkan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa nilai abu pada perlakuan A_0 , A_1 , A_2 , dan A_3 . Tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan dari hasil penelitian terhadap kadar abu abon ikan gurami dengan penambahan sukun dapat dilihat pada Tabel 8 nilai rata-rata tertinggi kadar abu terdapat pada perlakuan A_0 yaitu 5,05% dan nilai terendah terdapat pada A_3 2,79%, semakin banyak sukun yang ditambahkan maka semakin menurun kadar abu pada abon ikan gurami. Hal ini dipengaruhi pada pengolahan sukun sehingga ketersediaan mineral menurun. Penggunaan air pada proses pencucian, perendaman, dan pengeringan dapat mengurangi ketersediaan mineral karena mineral akan larut oleh air yang digunakan.

Menurut SNI 01-3707-1995 mengisyaratkan kadar abu abon ikan maksimal 7%. Dengan demikian kadar abu abon ikan gurami dengan penambahan sukun masih memenuhi persyaratan SNI, karena kadar abunya berkisar antara 5,05-2,79%.

Kandungan abu dan komposisinya tergantung pada

macam bahan dan cara pengabuannya. Kadar abu ada hubungannya dengan mineral suatu bahan. Tujuan dari penentuan abu total adalah untuk menentukan baik tidaknya suatu proses pengolahan; untuk mengetahui jenis bahan yang digunakan dan penentuan abu total berguna sebagai parameter nilai gizi bahan makanan (Sudarmadji *et al.*, 2007).

Kadar serat

Berdasarkan Tabel 2 kadar serat kasar abon ikan gurami dengan penambahan sukun tertinggi terdapat pada perlakuan A₃ yaitu 2,31%, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₀ yaitu 0,46%. Berdasarkan dari hasil analisis variansi kadar serat kasar abon yang ditambah dengan sukun memberi pengaruh nyata yaitu $F_{hitung} (47,00) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti H₀ ditolak kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

Berdasarkan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa nilai perlakuan A₀ berbeda nyata, namun tidak berbeda nyata A₂ dan A₁, tetapi berbeda nyata dengan A₃ pada tingkat kepercayaan 95%

Berdasarkan dari hasil penelitian terhadap kadar lemak abon ikan gurami dengan penambahan sukun dapat dilihat pada Tabel 9 nilai rata-rata tertinggi kadar abu terdapat pada perlakuan A₃ yaitu 2,31% dan nilai terendah terdapat pada A₀ 0,46%, semakin banyak sukun yang ditambahkan maka semakin tingginya kadar serat pada abon ikan gurami. Hal ini dikarekan sukun memiliki kandungan serat lebih tinggi sekitar (87,1 %) dibandingkan ikan gurami.

Menurut SNI 01-3707-1995 mensyaratkan kadar serat abon ikan maksimal 1,0%. Dengan demikian kadar serat abon ikan gurami dengan penambahan sukun masih memenuhi persyaratan SNI, pada perlakuan A₀ dan A₁ karena kadar seratnya berkisar antara 0,46-0,93%, namun untuk perlakuan A₂ dan A₃ masih belum memenuhi persyaratan SNI karena kadar seratnya berkisar antara 1,3-2,31%

Serat kasar merupakan residu dari bahan makanan setelah diperlakukan dengan asam dan alkali mendidih terdiri dari selulosa dengan sedikit lignin dan pentosan (Apriyantono, *et al.*, 1989). Fungsi serat adalah mencegah adanya penyerapan kembali asam empedu kolesterol dan lemak, sehingga serat dikatakan mempunyai efek hipolidemik yang sangat bermanfaat bagi penderita hiperkolesterolemia yang dapat berkembang menjadi gangguan fungsi jantung.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Penambahan sukun pada abon ikan gurami memberi pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik (rupa, aroma, rasa, dan tekstur) dan kadar air, protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar serat.
2. Tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan gurami dengan penambahan sukun pada perlakuan A₀ 74 orang (90,25%), A₂ 75 orang (93,75%), A₃ 76 orang (95,00%), A₁ (penambahan sukun 20%) merupakan perlakuan terbaik yang disukai konsumen sebanyak 77 orang (96,25%).
3. Berdasarkan parameter organoleptik perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan A₁ (penambahan sukun 20%) dengan karakteristik organoleptik

rupa kuning keemasan, aroma khas ikan masih terasa, tekstur serat-serat kasar, lembut dan kering, rasa gurih ikan masih terasa dan rasa bumbu sedang, dengan kadar air 1,06%, kadar protein 24,92%, kadar lemak 18,24%, kadar abu 3,78% dan kadar serat 0,93%

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk menambahkan sukun 60 gram/20% dalam pengolahan abon, dan melakukan penelitian lanjutan tentang masa simpan dan analisis mikrobiologi pada abon ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiantono, 1989. Analisis Pangan (Petunjuk Laboratorium). Depdikbud, Ditjen Dikti, PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Ilmu Pangan, Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI. Press. Jakarta. 365 hal.
- Aziz, M.Z. 2012. Pengaruh Promosi dan Cita Rasa Terhadap Jumlah Pembelian Ayam Bakar Di Rumah Makan Wong Solo Makassar. *Sosial Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar*
- Gasperz, v. 1991. Metode Perancangan Percobaan Untuk Ilmu- Ilmu Pertanian Ilmu-Ilmu Teknik, Biologi. Penerbit CV. Amico. Bandung
- Kartika, B.P., Hastuti dan W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi pertama Jakarta: Universitas Indonesia
- Rohmawati, N, Sulistiyani dan Ratnawati, L. Y., 2016 Pengaruh Penambahan sukun muda Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, Dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). Jurnal. Universitas Jember. Jember.
- Santoso wahyu. 2009. komposisi mineral makro dan mikro daging ikan gurami (*ospronemus gourami*) pada berbagai waktu pemeliharaan. bogor : ipb
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Abon Nomor 01-37-1995, Dewan, Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sulthoniyah, STM, Sulistiyati, TD, dan Suprayitno, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). THPi STUDENT JOURNAL, VOL. I NO. 1. Universitas Brawijaya.
- Sudarmaji, S., Bambang dan Suhandi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti: Yogyakarta.
- Winarno FG. 2004 Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

