

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO
IKAN PATIN (*Pangasius djambal*) DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG UBI
JALAR KUNING**

JURNAL

OLEH

ROKHIMIN



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2019**

**STUDY OF CONSUMER ACCEPTANCE AGAINST CATFISH
(*Pangasiusdjambal*)MEATBALLS WITH SUBSTITUTION OF YELLOW SWEET POTATO**

By:
Rokhimin¹), RahmanKarnila²), Suparmi²)
email: rohinn@gmail.com

ABSTRAK

This research was aimed to determine the best amount of yellow sweet potato flour on processing of catfish (*Pangasiusdjambal*)meatballs. The method used in this study was the experimental method that was processing the catfish meatballs substituted with yellow sweetpotato flour. The design used was a Completely Randomized Design (CRD) non factorial with 4 treatment levels and 3 replicates. The treatment was the different concentration of yellow sweet potato with 4 treatment levels: Bo (without addition of yellow sweet potato flour/control), B₁(25 g of yellow sweet potato flour), B₂ (35 g of yellow sweet potato flour), and B₃(50 g of yellow sweet potato flour) with 3 replicates. The parameter used in this research was organoleptic (appearance, texture, aroma, and taste) and chemical analysis (moisture, fat,protein, and ash content). Based on the result showed that B₁ treatment was most preferable by consumer acceptance(98,43%) which characteristics of appearance was brown grayish colour, specific aroma of catfish meatballs, soft and chewy texture, spices flavor. The proximat analysis of moisture, fat, protein, and ash content was 73.07%, 1.59%, 14.91%, and 1.66%, respectively.

Keywords: catfish meatballs, consumer acceptance, substitution

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

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

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO IKAN PATIN
(*Pangasius Djambal*) DENGAN SUBSTITUSI UBI JALAR KUNING**

Oleh:

Rokhimin¹), Rahman karnila²), Suparmi²)

email: thp.rohimin@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bakso ikan patin yang ditambah tepung ubi jalar dengan jumlah yang berbeda dan mengetahui jumlah terbaik tepung ubi yang digunakan sebagai bahan penambahan pada bakso ikan patin. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen, melakukan serangkaian percobaan. Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 uangan. Perlakuan adalah konsentrasi tepung ubi yang terdiri dari taraf perlakuan yakni B₀(control) B₁(penambahan tepung ubi jalar 25 g), B₂(penambahan tepung ubi jalar 35 g) dan B₃(penambahan tepung ubi jalar 50 g). Parameter yang digunakan dalam uji penerimaan konsumen adalah organoleptik yaitu (rupa, tekstur, aroma, rasa) dan kimia yaitu (air, protein dan lemak). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang diterima oleh konsumen adalah bakso ikan patin yaitu dengan nilai (B₁) dengan nilai tingkat penerimaan konsumen 98,43% yang memiliki kriteria warna abu-abu kecoklatan, aroma khas bakso ikan patin, tekstur kenyal lembut, bumbu terasa dan kadar air(73,07%), kadar lemak (1,59%) protein (14,91%), kadar abu (1,66%).

Kata kunci: Acetes erythraeus, Konsumen, ikan patin

-
- 1. Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*
 - 2. Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*

PENDAHULUAN

Ubi jalar merupakan komoditi lokal Indonesia, komoditi ini menurut Biro Pusat Statistik (2005) telah mencapai produksi sebesar 1.799.775 ton per tahun. Ubi jalar dalam pertanian sudah tidak disangsikan lagi bagimasyarakat, karena memiliki peranan penting sebagai cadangan pangan bila produksi padi tidak mencukupi lagi.

Ubi jalar mengandung gizi yang sangat menguntungkan bagi tubuh manusia. Dari seginutrisi, ubi jalar merupakan sumber energy yang baik, mengandung Air 4,5%, abu 2,05%, protein 2,83%, lemak 0,45%, karbohidrat 79,36%, seratkasar 3,31%, dangula 5,51%.

Pemilihan ikan patin sebagai bahan utama pengganti daging sapi dan ayam dalam pembuatan bakso, Karena ikan patin memiliki rasa yang lezat, muda huntuk dibudidayakan, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Budidaya ikan patin semakin meningkat secarasignifikan berkembang diIndonesia. Menurut Dirjenbudidaya (2016), produksi perikanan budidaya sebesar 16.675.031 ton per tahun. Ikan ini juga telah ditetapkan sebagai komoditas unggulan nasional dalam program percepatan industri alisasi. Jika lihat dari nilai gizinya ikan patin memilikikan dungan protein yang tinggiyaitu 14,53%/100g dan kandungan lemak yang rendahyaitu 1,09%/100g.

Pembuatan bakso biasanya ditambahkan bahan pengisi berupatepung. Beberapa jenis tepung yang sering digunakan dalam pembuatan bakso yaitu, tepung tapioka, tepungterigu, tepungberas, tepung jagung dan tepung sagu. Tepung adalah bahanpengisi yang berfungsi untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan daya mengikat air, memperkecil penyusutan, menambah berat produk (Hersanto, 1986). Jumlah tepung yang diberikan dalam pembuatan bakso paling banyak 15% dari berat daging dani idealnya hanya 10% (Wibowo, 2006).

Sebagai perbandingan, peneliti akan memanfaatkan tepung ubi jalar dan ikan

patin yang banyak dijual di pasaran. Selain itu peneliti akan melakukan uji penerimaan konsumen untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap bakso bakso ikan patin dan analisis kimia.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah ikan patin, tepung tapioka, tepung ubi jalar, garamhalus, gula, merica, air, bawang putih, bawang merah dan telur. Sedangkan bahan yang digunakan untuk analisis kimia adalah $H_2H_0_4$ pekat, katalis (Cu kompleks), aquades, indicatorpp, NaOH 50%, H_3BO_3 2% dan HCL 0,1 N,NA, NaCL.

Alat yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah pisau, panci, spatula, telenan, sendok, ayakan tepung, piring plastik, tirisn, timbangan, kompor, sarung tangan plastik, kain lap, blender. Sedangkan alat yang digunakan untuk analisis kimiatimbangan analitik, kertassaring, pinset, desikator, erlenmeyer, labukjeldahl, lemariasam, soxlet, oven, cawan porselin, water bath, gelasukur, pipet tetes, beaker glass, sarung tangan karet dan masker.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen melakukan serangkaian percobaan. Penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 ulangan.

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

PenilaianOrganoleptik

Penerimaan konsumen terhadap bakso ikan patin dengan jumlah penambahan ubi jalar yang berbeda dilakukan dengan melakukan uji kesukaan pada setiap perlakuan B_0 (control) B_1 (Penambahan 25g), B_2 (Penambahan 35g)

Nilai	Rata-rata			
	B ₀	B ₁	B ₂	B ₃
Rupa	7,85	7,87	7,62	7,84
Aroma	7,56	8,24	7,40	7,28
Rasa	7,96	7,73	7,79	7,34
Tekstur	7,78	7,59	6,76	6,57

dan B₃ (penambahan 50g) dengan criteria penilaian rupa, aroma, rasa dan tekstur. Uji kesukaan dilakukan oleh Mahasiswa dan Mahasiswi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Riau sebanyak 80 orang panelis tidak terlatih. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso ikan patin dengan penambahan jumlah tepung ubi jalar yang berbeda dapat dilihat pada tabel 1.

Penilaian organoleptik	Perlakuan							
	B ₀		B ₁		B ₂		B ₃	
	Suka	Tidak suka						
Rupa	100	0	97,5	2,5	91,25	8,75	81,25	18,75
Aroma	98,75	01,25	96,25	3,75	9,50	0,50	78,75	21,25
Rasa	93,75	6,25	100	0	96,25	3,75	83,75	16,25
Tekstur	93,75	6,25	100	0	68,75	31,25	66,25	33,75
Rata-rata	96,56	3,43	98,43	1,56	66,43	11,06	77,50	22,50

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso ikan patin menunjukkan bahwa perlakuan B₁ disukai oleh konsumen dengan nilai 98,43% dapat dilihat pada Tabel 1.

Penampilan suatu produk, sifat pertama kali yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk oleh konsumen adalah indrawi yang dimilikinya, maka dengan organoleptik dapat diketahui daya penerimaan konsumen terhadap suatu bahan makanan meliputi rupa, aroma, rasa dan tektur (Kartika *et al.*, 1998).

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.

Hasil nilai rasa dari penambahan jumlah tepung ubi yang berbeda pada bakso ikan patin terhadap penerimaan konsumen dapat diketahui bahwa nilai rasa bakso dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda terdapat nilai tertinggi pada perlakuan B₁ yaitu 98,43 dengan kriteria rasa khas bakso dan nilai Rasa terendah terdapat pada perlakuan B₃ yaitu 7,34.

Tabel 2. Nilai rata-rata organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur) dari

penambahan jumlah ubi jalar yang berbeda pada bakso ikan patin (*Pangasiusdjambal*) terhadap penerimaan konsumen.

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa nilai tekstur bakso ikan patin dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda terdapat nilai tertinggi pada perlakuan B₀ yaitu 7,78, nilai tekstur terendah terdapat pada perlakuan B₃ yaitu 6,57 .

Selain warna dan aroma, tektur bakso ikan juga sangat berpengaruh terhadap kesukaan konsumen. Tekstur merupakan karakter sifat fisik yang ditimbulkan oleh elemen structural bahan pangan yang dapat dirasakan oleh perabaan (Purnomo, 1995). Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan menggunakan mulut pada waktu digigit, dikunyah dan ditelana taupun perabaan dengan jari (Kartika, dkk 1988).

Analisis Kimia

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

Hasil analisis kimia terhadap bakso ikan patin (*Pangasiusdjambal*) dengan penambahan tepung ubi jalar kuning dapat dilihat pada Tabel 3.

Nilai	Rata-rata			
	B ₀	B ₁	B ₂	B ₃
Air	65,43	73,07	72,36	72,58
Abu	1,66	1,27	1,43	1,24
Lemak	1,09	1,14	1,52	1,59
Protein	11,91	12,66	13,89	14,91

Tabel 3. Nilai rata-rata kimia bakso ikan patin terendah pada B₀ yakni (11,91%). 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.

Bakso ikan patin mengandung kadar lemak yang rendah, rata-rata kadar lemak bakso ikan patin yakni dari 1,09%-1,59%. Hal ini telah dibuktikan juga pada penelitian sebelumnya bahwa memang benar ikan patin mengandung kadar lemak yang tinggi. Lemak

merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh dan merupakan sumber energi. Lemak memberikan cita rasa 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 ikan patin dapat disimpulkan bahwa perbedaan jumlah penambahan terhadap bakso ikan patin dengan tepung ubi jalar berpengaruh nyata terhadap nilai uji organoleptik nilai rupa, rasa, aroma, tekstur dan komposisi kimia berpengaruh nyata terhadap jumlah penamahan ubi jalar bakso ikan patin sebagian tepung ubi jalar pada perlakuan B₁ (7,85) yang terbaik karena menunjukkan nilai tertinggi organoleptik. Memiliki kadar protein B₃ (14,91%) kadar air B₁ (73,07%) kadar lemak B₃ (1,59%) dan kadar abu B₁ (1,66%) penambahan ubi jalar juga dapat mempengaruhi kenaikan kadar protein yang tinggi.

Berdasarkan hasil penelitian penambahan tepung ubi jalar dapat mengakibatkan kadar air pada bakso ikan menambah, sedangkan untuk uji organoleptik semakin ditambah jumlah tepung ubi jalar semakin berpengaruh nilai warna dan tekstur dari bakso tersebut, oleh sebab itu untuk penelitian selanjutnya lebih baik penambahan jumlah ikan patin dari pada jumlah tepung, harus seimbang jumlah penambahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., 2005. Prinsip Penilaian Sensoris. 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, Cambridge.
- 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, Sumartodan 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.