

**JURNAL**

**PENGARUH BUMBU RASA KARI TERHADAP MUTU DAN  
PENERIMAAN KONSUMEN MIE SAGU IKAN TERI (*Stolephorus sp*)  
INSTAN**

**OLEH  
RONALDO SIAGIAN  
NIM. 1404118239**



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

**PENGARUH BUMBU RASA KARI TERHADAP MUTU DAN  
PENERIMAAN KONSUMEN MIE SAGU IKAN TERI (*Stolephorus* sp)  
INSTAN**

**Oleh:**  
**Ronaldo Siagian<sup>1)</sup>, Syahrul<sup>2)</sup>, N. Ira Sari<sup>2)</sup>**  
*Email: siagiansevenseven@gmail.com*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bumbu rasa kari terhadap penerimaan konsumen mie sagu ikan teri (*Stolephorus* sp) instan dan menganalisis mutu produk mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari yang dihasilkan secara organoleptik, mikrobiologi, dan proksimat. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen, dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu 0% (K<sub>0</sub>), 5% (K<sub>1</sub>), 7% (K<sub>2</sub>), 9% (K<sub>3</sub>). Parameter yang diamati adalah uji organoleptik yang meliputi rupa, rasa, tekstur, dan aroma, serta angka lempeng total (ALT), dan analisis proksimat (air, abu, lemak, protein, karbohidrat). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan bumbu kari 7% (42 gram) merupakan hasil terbaik, terhadap nilai rupa 3,18 (memiliki rupa berwarna agak kekuning-kuningan), nilai rasa 3,08 (memiliki rasa bumbu kari agak kuat dan rasanya pas), nilai tekstur 3,01 (memiliki tekstur sedikit rapuh) dan nilai aroma 3,08 (memiliki aroma bumbu kari yang khas), angka lempeng total (ALT) yaitu  $7,6 \times 10^3$  sel/gram dengan kadar air 10,07%, kadar abu 2,81%, kadar lemak 0,47% dan kadar protein 7,59%.

**Kata kunci:** Bumbu kari, Mie sagu, Penerimaan konsumen.

---

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

<sup>2)</sup>Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

**THE EFFECT OF CURRY FLAVOR ON THE QUALITY AND  
CONSUMERS ACCEPTANCE OF INSTANT ANCHOVY SAGO  
(*Stolephorus sp*)**

**By:**  
**Ronaldo Siagian<sup>1)</sup>, Syahrul<sup>2)</sup>, N. Ira Sari<sup>2)</sup>**  
*Email: siagiansevenseven@gmail.com*

**ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of curry flavor on consumer acceptance of instant anchovy sago (*Stolephorus sp*) noodles and analyze the quality of instant anchovy sago products with curry flavor produced organoleptically, microbiologically, and proximate. The method used is the experimental method, with a completely randomized Complete Design (CRD) consisting of 4 treatment levels, namely 0% (K0), 5% (K1), 7% (K2), 9% (K3). The parameters observed were organoleptic tests which included appearance, taste, texture, and aroma, and total plate number (ALT), and proximate analysis (water, ash, fat, protein, carbohydrates). The results showed that the treatment of K2 (7%) was the best treatment, towards the appearance value of 3.18 (having a rather yellowish color), a taste value of 3.08 (having a curry flavor rather strong and tastes right), texture value 3, 01 (has a slightly brittle texture) and aroma value of 3.08 (has a distinctive curry flavor), while microbiology: total plate number (ALT) is  $7.6 \times 10^3$  cells / gram with a moisture content of 10.07%, ash content of 2.81%, fat content of 0.47% and protein content of 7.59%.

**Keywords:** Consumer acceptance, Curry seasoning, Sago noodles.

---

<sup>1)</sup>Student of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

<sup>2)</sup>Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau

## PENDAHULUAN

Pada saat ini beras telah menjadi bahan pangan penting, karena jumlah permintaan lebih tinggi dari persediaan. Maka dari itu untuk mencukupi permintaan tersebut beras harus di impor. Masalah inilah yang perlu dicarikan solusinya, yakni mencari komoditas pangan pengganti beras. Salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan pengganti beras adalah sagu.

Tanaman sagu merupakan tanaman asli Indonesia yang memiliki peranan yang sangat penting karena sagu merupakan sumberdaya yang strategis untuk mengatasi masalah kekurangan pangan nasional dan dapat mengurangi ketergantungan sebagian masyarakat Indonesia terhadap beras. Nilai kalori dan gizi sagu tidak kalah dengan sumber pangan lainnya. Oleh karena itu, memposisikan sagu sebagai komponen dalam membangun ketahanan pangan nasional yang tangguh merupakan langkah strategis yang berimplikasi jauh kedepan (Bintoro *et al.*, 2013).

Salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari pati sagu adalah mie instan. Sugiyono *et al.*, (2010) menyatakan bahwa masyarakat Indonesia telah mengalami perubahan pola konsumsi yaitu dengan menjadikan mie instan sebagai pendamping atau pengganti nasi. Mie instan yang beredar dipasaran umumnya berasal dari tepung terigu yang sampai saat ini masih harus diimpor dari luar negeri. Pemanfaatan pati sagu dalam pembuatan mie merupakan salah satu upaya dalam menganekaragamkan konsumsi pangan masyarakat.

Ikan teri merupakan makanan kualitas tinggi karena seluruh bagian

tubuhnya dapat dikonsumsi. Tulang ikan teri banyak mengandung protein dan kalsium. Tiap 100 gram teri kering mengandung energi 170 kkal, protein 33,4 g, lemak 3 g, kalsium 1200 mg, fosfor 1500 mg, dan besi 3,6 mg (Endah dan Agustin, 2014).

Melihat potensi sumberdaya perikanan dan sagu sangat besar, maka komoditas tersebut bisa dimanfaatkan secara optimal dan berkelanjutan serta dikembangkan dengan fortifikasi komponen fungsional pangan ikani dan formulasi rasa berbeda, sehingga dapat meningkatkan ekonomi dan sumber gizi bagi masyarakat.

Berdasarkan masalah diatas, maka perlu dilakukan penelitian mie sagu ikan teri dengan bumbu rasa kari berbeda, sehingga produk tersebut diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kandungan gizi mie sagu instan.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh bumbu rasa kari terhadap penerimaan konsumen mie sagu ikan teri (*Stolephorus* sp) instan dan menganalisis mutu produk mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari yang dihasilkan secara organoleptik, mikrobiologi, dan proksimat.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April 2018 di Laboratorium Mikrobiologi & Bioteknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

Bahan baku utama yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan teri dan tepung sagu. Bahan tambahan digunakan bumbu rasa kari dan beberapa bahan mikrobiologi

yang digunakan adalah aluminium foil, kertas label, NA (*Nutrient Agar*), aquades, dan bahan kimia lainnya.

Sedangkan alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah ekstruder, ampia, kompor, spidol marker, nampan, blender, timbangan analitik, ayakan, kemasan HDPE (*High Density Polyethilen*) dan alat analisis mikrobiologi yang digunakan adalah, autoclave, cawan petri, *hot plate*, timbangan analitik, gelas ukur, pipet tetes, oven, tabung reaksi.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yaitu melakukan pengolahan mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu pemberian bumbu rasa kari dengan 4 taraf perlakuan yaitu: K<sub>0</sub> (0%), K<sub>1</sub> (5%), K<sub>2</sub> (7%), K<sub>3</sub> (9%), masing-masing dilakukan ulangan sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 12 unit percobaan.

Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah uji organoleptik yang dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih dengan memberi kuisisioner uji kesukaan secara organoleptik yang meliputi rupa, rasa, tekstur, dan aroma, serta angka lempeng total (ALT), dan analisis proksimat (air, abu, lemak, rotein, karbohidrat).

### **Prosedur pembuatan tepung ikan teri**

Tahapan pengolahan ikan teri menjadi tepung mengacu pada Eka Apriani, (2015) yang dimodifikasi. pembuatan tepung ikan teri terdiri dari pengecilan ikan teri, pencucian, perendaman, pengeringan, pemblenderan, pengayakan.

- 1) Ikan teri dibelah 2 (dikecilkan), lalu
- 2) Dicuci dan dibersihkan, dengan air mengalir untuk menghilangkan benda asing seperti garam, pasir, kotoran yang menempel
- 3) Ikan teri ditiriskan dan dilakukan pengeringan dengan sinar matahari sampai kering.
- 4) Ikan teri yang telah kering dilakukan penggilingan dengan menggunakan blender.
- 5) Hasil penggilingan kemudian diayak untuk memperoleh tepung yang halus dan menghilangkan kotoran yang tertinggal pada saat proses penggilingan.
- 6) Tepung ikan teri.

### **Prosedur pembuatan mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari**

Masukkan tepung sagu 600 gram, ikan teri 100 gram, air 75 ml, bumbu rasa kari 0, 5, 7, dan 9%. Pengadukan tepung sagu dan bahan-bahan lainnya hingga membentuk adonan yang sempurna, kukus mie sagu udang ikan teri instan bumbu kari selama 30 menit, setelah dikukus buka cetakan mie, maka akan keluar mie berbentuk helain mie, kemudian dipotong dan ditimbang berat mie sagu ikan teri instan bumbu rasa kari sesuai dengan ukuran yang diinginkan dan dikeringkan selama 2 jam menggunakan oven. Mie sagu ikan teri instan dimasak dengan air yang mendidih selama 10 menit, kemudian di uji mutu organoleptik, mikrobiologi, proksimat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Nilai organoleptik

Tabel 1. Jumlah panelis mie sagu ikan teri instan pada setiap perlakuan

Perlakuan	Jumlah panelis	Persentase (%)
K <sub>0</sub>	6	7,5
K <sub>1</sub>	11	13,7
K <sub>2</sub>	42	52,5
K <sub>3</sub>	21	26,3
Total	80	100

Dari Tabel 1, di dapatkan hasil bahwa mie sagu ikan teri instan (K<sub>2</sub>) memiliki jumlah panelis paling banyak. Sebanyak 42 dari 80 orang panelis (52,5%) memilih perlakuan K<sub>2</sub> sebagai perlakuan yang paling mereka sukai dari perlakuan lainnya. Sedangkan untuk perlakuan K<sub>0</sub> (kontrol) memiliki jumlah panelis paling sedikit, yaitu sebanyak 6 orang panelis (7,5%). Dari penambahan bumbu rasa kari terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu ikan teri instan dapat dilihat terjadi peningkatan kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan.

### Nilai rupa

Hasil uji kesukaan terhadap rupa pada mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Kriteria	Panelis			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
Sangat suka	8	12	26	13
Suka	49	46	47	37
Agak suka	20	20	6	27
Tidak suka	3	2	1	3
Jumlah	80	80	80	80

Pada Tabel 2. memperlihatkan bahwa panelis lebih menyukai rupa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari pada

perlakuan K<sub>2</sub> sangat suka (73 panelis/91,25%) dan tidak suka pada perlakuan K<sub>2</sub> (7 panelis/8,75%), dengan karakteristik rupa pada K<sub>2</sub> berwarna agak kuning.

Berdasarkan hasil penilaian jumlah panelis pada rupa terhadap mie sagu ikan teri instan, maka didapati penilaian pada masing-masing perlakuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata rupa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Ulangan	Perlakuan			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
1	2,93	2,85	3,25	2,76
2	2,52	2,82	3,16	2,68
3	2,80	2,78	3,13	2,75
Rata-rata	2,75 <sup>b</sup>	2,82 <sup>c</sup>	3,18 <sup>d</sup>	2,73 <sup>a</sup>

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh notasi huruf yang sama tidak berbeda nyata dan berbeda nyata terhadap huruf lainnya.

Berdasarkan hasil analisis variansi diketahui bahwa bumbu rupa kari pada mie sagu ikan teri instan berpengaruh nyata terhadap nilai rupa, dimana  $F_{hitung} (17,33) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%, maka hipotesis (H<sub>0</sub>) ditolak, kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

Rupa mie sagu ikan teri instan pada setiap perlakuan terdapat perbedaan, hal ini disebabkan karena penambahan konsentrasi bumbu berbeda, semakin banyak ditambahkan bumbu maka rupa semakin berwarna agak kekuning-kuningan karena di dalam bumbu terdapat bahan-bahan alami seperti kunyit, ketumbar, jintan, kapulaga dan dapat kita ketahui bahwa kunyit dapat memberikan warna yang menarik pada mie sagu instan ikan teri.

### Nilai rasa

Hasil uji kesukaan terhadap rasa pada mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Kriteria	Panelis			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
Sangat suka	5	8	22	17
Suka	25	43	51	45
Agak suka	39	26	6	17
Tidak suka	11	3	1	1
Jumlah	80	80	80	80

Pada Tabel 4, memperlihatkan bahwa panelis lebih menyukai rasa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari sangat suka (73 panelis/91,25) dan tidak suka pada perlakuan K<sub>2</sub> (7 panelis/8,75%), dengan karakteristik rasa pada perlakuan K<sub>2</sub> khas ikan teri.

Berdasarkan nilai rata-rata mie sagu ikan teri instan dengan penambahan bumbu rasa kari dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata rasa mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari.

Ulangan	Perlakuan			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
1	2,32	2,66	3,02	2,66
2	2,40	2,66	3,10	2,88
3	2,37	2,58	3,12	2,88
Rata-rata	2,36 <sup>a</sup>	2,63 <sup>b</sup>	3,08 <sup>d</sup>	2,80 <sup>c</sup>

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh notasi huruf yang sama tidak berbeda nyata dan berbeda nyata terhadap huruf lainnya.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penerimaan konsumen mie sagu ikan teri instan berpengaruh nyata terhadap nilai rasa, dimana  $F_{hitung} (72) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%, maka hipotesis ( $H_0$ ) ditolak, kemudian dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ).

Bumbu kari terdapat bahan-bahan alami atau rempah-rempah yang terdiri dari ketumbar, buah pala, buah cengkeh, kayu manis, kunyit, kapulaga sebagai berfungsi untuk memperkuat cita rasa mau pun warna pada olahan makanan. Cita rasa yang diberikannya pada rempah-rempah tersebut dapat berupa warna, bau, maupun rasa sedap pada makanan yang kita olah yang memberikan karakteristik rasa. Akan tetapi jika kelebihan memberi bumbu pada olahan makanan maka akan terasa pahit disebabkan konsentrasi tidak sesuai dengan perbandingan tepung sagu dan tepung ikan teri instan. Sebagai contoh pada perlakuan K<sub>3</sub> dengan konsentrasi (9%) terlalu berlebihan menimbulkan sedikit pahit dan asin sehingga panelis lebih banyak menyukai perlakuan K<sub>2</sub> karna bumbunya pas dilidah.

### Nilai aroma

Hasil uji organoleptik terhadap mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Kriteria	Panelis			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
Sangat suka	7	11	27	18
Suka	37	48	43	46
Agak suka	33	20	10	16
Tidak suka	3	1	0	0
Jumlah	80	80	80	80

Pada Tabel 6. Memerlihatkan bahwa panelis lebih menyukai aroma mie sagu ikan teri instan sangat suka pada perlakuan K<sub>2</sub> (70 panelis/87,50%) dan tidak suka pada perlakuan K<sub>2</sub> (10 panelis/12,5%) dengan karakteristik aroma

pada perlakuan  $K_2$  khas ikan teri mie sagu.

Berdasarkan nilai rata-rata aroma mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai rata-rata aroma mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Ulangan	Perlakuan			
	$K_0$	$K_1$	$K_2$	$K_3$
1	2,52	2,75	3,00	2,81
2	2,56	2,72	3,08	2,93
3	2,56	2,71	3,16	3,00
Rata-rata	2,55 <sup>a</sup>	2,74 <sup>b</sup>	3,08 <sup>d</sup>	2,91 <sup>c</sup>

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh notasi huruf yang sama tidak berbeda nyata dan berbeda nyata terhadap huruf lainnya.

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa bumbu rasa kari pada mie sagu ikan teri instan berpengaruh nyata terhadap nilai aroma, dimana  $F_{hitung} (180) > F_{tabel} (5,14)$  pada taraf kepercayaan 95%, maka hipotesis ( $H_0$ ) ditolak, dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ).

Aroma mie sagu ikan teri instan pada setiap perlakuan terdapat perbedaan, hal ini disebabkan karena penambahan konsentrasi bumbu berbeda, semakin banyak ditambahkan bumbu maka aroma lebih terasa bau harumnya (kari). Hal ini disebabkan karena dimana didalam bumbu rasa kari memiliki rempah-rempah seperti ketumbar, buah pala, buah cengkeh, kayu manis, kunyit, kapulaga dan lainnya, rempah-rempah sebagian berfungsi untuk memperkuat ciri khas bumbu rasa kari dimana aroma bumbu rasa kari berupa bau harum dan rasa sedap atau rasa tajam yang memanjakan hidung. yang dapat memberikan karakteristik aroma pada bahan olahan atau produk. Sedangkan perlakuan  $K_0$  tanpa konsentrasi bumbu rasa kari hanya

memiliki aroma ikan teri yang khas dihidung dan dilidah.

### Nilai tekstur

Hasil uji kesukaan terhadap tekstur mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Kriteria	Panelis			
	$K_0$	$K_1$	$K_2$	$K_3$
Sangat suka	0	9	26	14
Suka	42	47	46	36
Agak suka	32	23	8	28
Tidak suka	8	1	0	2
Jumlah	80	80	80	80

Pada Tabel 8. memperlihatkan bahwa penelitian ini lebih menyukai mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari sangat suka pada perlakuan  $K_2$  (72 panelis/90%) dan tidak suka perlakuan  $K_2$  (8 panelis/10%), dengan karakteristik tekstur pada perlakuan  $K_2$  agak rapuh.

Nilai rata-rata tekstur mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai rata-rata tekstur mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Ulangan	Perlakuan			
	$K_0$	$K_1$	$K_2$	$K_3$
1	2,51	2,75	3,00	2,51
2	2,70	2,72	3,13	2,55
3	2,57	2,71	2,90	2,63
Rata-rata	2,59 <sup>b</sup>	2,72 <sup>c</sup>	3,01 <sup>d</sup>	2,56 <sup>a</sup>

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh notasi huruf yang sama tidak berbeda nyata dan berbeda nyata terhadap huruf lainnya

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penerimaan konsumen mie sagu ikan teri instan berpengaruh nyata terhadap nilai tekstur mie sagu ikan teri, dimana  $F_{hitung} (24) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%, maka

hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (BNJ).

Semakin tinggi jumlah bumbu rasa kari yang ditambahkan semakin tinggi kadar air terhadap mie sagu ikan teri instan. Sehingga mie sagu ikan teri instan ini semakin rapuh.

### Angka Lempeng Total (ALT)

Nilai rata-rata angka lempeng total mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Nilai rata-rata total koloni bakteri (sel/gram) mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari

Ulangan	Perlakuan			
	K <sub>0</sub>	K <sub>1</sub>	K <sub>2</sub>	K <sub>3</sub>
1	$9,8 \times 10^3$	$10,6 \times 10^3$	$7,7 \times 10^3$	$8,9 \times 10^3$
2	$8,3 \times 10^3$	$10,7 \times 10^3$	$7,4 \times 10^3$	$8,1 \times 10^3$
3	$8,6 \times 10^3$	$11,7 \times 10^3$	$7,7 \times 10^3$	$8,3 \times 10^3$
Rata-rata	$8,9 \times 10^{3c}$	$11 \times 10^{3d}$	$7,6 \times 10^{3a}$	$8,4 \times 10^{3b}$

Berdasarkan dari hasil analisa variansi dapat diketahui bahwa penerimaan konsumen pada mie sagu ikan teri instan berpengaruh nyata terhadap angka lempeng total (ALT), dimana  $F_{hitung} (10,64) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Maka dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ).

Berdasarkan penelitian angka lempeng total (ALT) mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari menghasilkan perlakuan K<sub>0</sub> yaitu  $8,9 \times 10^3$  sel/gram, perlakuan K<sub>1</sub> yaitu  $11 \times 10^3$  sel/gram perlakuan K<sub>2</sub> yaitu  $7,6 \times 10^3$  sel/gram, dan perlakuan K<sub>3</sub> yaitu  $8,4 \times 10^3$  sel/gram dibawah batas penolakan SNI 01-2974-1992. Berarti angka lempeng total (ALT) mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari dapat diterima. Hal ini disebabkan bahwa semakin tinggi jumlah rasa kari yang ditambahkan semakin rendah kadar airnya. Dimana kita

ketahui tepung merupakan bahan pengikat yang digunakan dalam industri makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Semakin rendah kadar air suatu produk, maka semakin tinggi daya tahan suatu produk tersebut (Winarno, 2002).

### Nilai proksimat

Nilai rata-rata analisis proksimat mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari terbaik yaitu K<sub>2</sub> (7%) dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Nilai rata-rata analisis proksimat mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari K<sub>2</sub> (7%)

Parameter	Hasil (%)
Air	10,07
Protein	7,59
Lemak	0,47
Abu	2,81
Karbohidrat	79,06

### Kadar air

Hasil pengukuran kadar air mie sagu ikan teri instan yang dihasilkan berkisar antara 10,07%. Kisaran tersebut masih dapat diterima karena kadar air maksimum berdasarkan SNI 01-2974-1992 adalah 8 - 11% (mie sagu kering).

Penambahan bumbu rasa kari pada perlakuan yang terbaik K<sub>2</sub> kadar airnya yaitu 10,07%. Adanya penambahan bumbu rasa kari mempengaruhi dengan kadar air yang terdapat pada mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari. Dimana diketahui tepung merupakan bahan pengikat yang digunakan industri makan untuk mengikat kadar air yang terdapat pada adonan. Semakin rendah kadar air suatu produk, maka semakin

tinggi daya tahan suatu produk tersebut (Winarno, 2002).

### **Kadar protein**

Protein merupakan suatu zat yang sangat penting bagi tubuh karena zat ini berfungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur (Winarno, 2008). Kadar protein dalam bahan pangan merupakan pertimbangan tersendiri bagi orang yang mengkonsumsi makanan. Protein merupakan senyawa kompleks yang terdiri dari asam-asam amino yang diikat oleh ikatan peptide yang mempunyai unsure karbon (C), hidrogen (H), oksigen (O), dan nitrogen (N). Protein terlibat dalam sistem kekebalan (imun) sebagai antibody, sistem kendali dalam tubuh dalam bentuk hormone, sebagai komponen penyimpan (dalam biji) dan juga dalam transportasi hara.

Kandungan protein dalam perlakuan K<sub>2</sub> mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari 7% yaitu 7,59%. Nilai kadar protein yang diperoleh perlakuan K<sub>2</sub> ini masih kurang memenuhi standar kadar protein yang ditetapkan BSN (1992) yaitu 7%.

### **Kadar lemak**

Lemak merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh dan merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Lemak yang terkandung dalam bahan pangan merupakan salah satu dari kandungan gizi yang terdapat dalam bahan pangan. Tujuan penambahan lemak pada bahan pangan adalah memperbaiki rupa dan tekstur fisik bahan pangan serta menambah nilai

gizi dan memberikan cita rasa gurih pada bahan pangan (Herlina, 2002).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan dari perlakuan yang terbaik mie sagu ikan teri instan dengan konsentrasi bumbu rasa kari 7% yaitu 0,47. Nilai kadar lemak diperoleh untuk K<sub>2</sub> tidak memenuhi standar yang ditetapkan BSN (1992), yaitu minimum 7%. Hal ini dapat terjadi karena kandungan rempah-rempah atau bumbu-bumbu didalam bumbu rasa kari tersebut.

### **Kadar abu**

Andarwulan *et al.*, (2011) mengungkapkan bahan pangan memiliki kadar abu dalam jumlah yang berbeda, karena abu disusun oleh berbagai jenis mineral yang beragam tergantung pada jenis bahan pangan.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan perlakuan yang terbaik yaitu K<sub>2</sub> dengan penambahan konsentrasi bumbu rasa kari 7%, nilai kadar abunya dapat diterima maksimum berdasarkan SNI 01-2974-1992 adalah 3%. Sedangkan perakuan K<sub>2</sub> (2,81) kadar abunya, sehingga dapat diterima berdasarkan SNI 01-2974-1992.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penerimaan konsumen terhadap mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari yang terbaik dan disukai konsumen adalah konsentrasi bumbu kari 7% (42gram) dengan jumlah panelis 72 panelis (90%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mie sagu ikan teri instan bumbu rasa kari berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik dan mikrobiologi pada tingkat kepercayaan 95%. Penambahan

bumbu rasa kari sebanyak 7% merupakan perlakuan terbaik, terhadap nilai rupa 3,18 (memiliki rupa berwarna agak kekuning-kuningan), nilai rasa 3,08 (memiliki rasa bumbu kari agak kuat dan rasanya pas), nilai tekstur 3,01 (memiliki tekstur sedikit rapuh) dan nilai aroma 3,08 (memiliki aroma bumbu kari yang khas), angka lempeng total (ALT) yaitu  $7,6 \times 10^3$  sel/gram dengan kadar air 10,07%, kadar abu 2,81%, kadar lemak 0,47% dan kadar protein 7,59%.

Hasil penelitian diperoleh mie sagu ikan teri instan dengan bumbu rasa kari yang terbaik adalah perlakuan penambahan konsentrasi 7%. Penelitian ini disarankan untuk melanjutkan penelitian tentang pembuatan rasa kari.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 9 : Penentuan Pada Produk Perikanan. SNI 2332.9-2011. Jakarta.
- Bintoro, M.H, S.Amarillis, R. Kemala, dan D. Ahyuni. 2013. Sagu Mutiara Hijau Khatulistiwa yang Dilupakan. Digreat Publishing. Bogor. 113 hal.
- Eka, A. 2015. Pengaruh konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Pada Pembuatan Kudapan PMT Balita Terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Garperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV.ARMICO. Bandung.
- Herlina, N., Ginting M.H.S. 2002. *Lemak dan minyak*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatra utara.
- Sugiyono, S.E. Wibowo, S. Koswara, S. Herodian, S.Widowati, dan B. A. S. Santosa. 2010. Pengembangan produk mi instan dari tepung hotong (*Setaria italica Beauv.*) dan pendugaan umur simpannya dengan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 21 No. 1, 2011, Hal 45-50.
- Winarno, F.G. 2002. *Buku Putih Panduan Tanya Jawab tentang Mie instan Untuk Kalangan Awam*. M-BRIO PRESS, cetakan 1, Bogor.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*, Bogor: M-brio Press.
- Standar nasional Indonesia (SNI) Total Koloni Bakteri (TPC) ini merupakan SNI 01-2947-1992.
- Standarisasi Nasional Indonesia, 1992. *Mutu dan Cara Uji Mie Kering SNI 01-2974*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

