

**JURNAL**

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP ABON  
IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN  
PENAMBAHAN JUMLAH JANTUNG  
PISANG (*Musa paradisiaca*) YANG BERBEDA**

**OLEH**

**IRSAN TAUFIK**



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

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP ABON  
IKAN KEMBUNG (*Rastrelligerkanagurta*) DENGAN  
PENAMBAHAN JUMLAH JANTUNG  
PISANG (*Musaparadisaca*) YANG BERBEDA**

Irsan Taufik<sup>1)</sup>, Suparmi<sup>2)</sup>, Sumarto<sup>2)</sup>

*Email: irsantaufik28@gmail.com*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang, dengan perlakuan A<sub>0</sub> (sebagai kontrol), A<sub>1</sub> (jantung pisang 30%), A<sub>2</sub> (jantung pisang 50%), dan A<sub>3</sub> (jantung pisang 70%). Masing-masing perlakuan dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga satuan percobaan 12 unit. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang terhadap pembuatan abon ikan kembung berpengaruh sangat nyata terhadap nilai warna, aroma, rasa dan tekstur, hasil yang terbaik terdapat diperlakuan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30%. Nilai karakteristik yaitu, warna agak kuning keemasan (3,68), aroma bumbu dan spesifik bau daging ikan (3,61), rasa dari bumbu sama spesifik dan rasa daging ikan (3,64), tekstur kenyal dan sedikit kompak (3,75). Untuk analisis proksimatnya didapatkan kadar air (27,23%), kadar protein (33,55%), kadar lemak (22,08%), kadar abu (6,78%), serat (1,59%).

**Kata kunci: abon ikan, jantung pisang, organoleptik, proksimat, rastrelliger**

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

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

**STUDY OF CONSUMER ACCEPTANCE ON MACKEREL  
(*Rastrelliger kanagurta*) SHREDDED WITH ADDITION DIFFERENT  
AMOUNT OF BANANA BLOSSOM (*Musa paradisiaca*)**

Irsan Taufik <sup>1)</sup>, Suparmi <sup>2)</sup>, Sumarto <sup>2)</sup>

Email: [irsantaufik28@gmail.com](mailto:irsantaufik28@gmail.com)

**ABSTRACT**

This study was aimed to determine the level of consumer acceptance on shredded mackerel with the addition of banana blossom consist of 4 treatment levels A0 (control), A1 (30% of banana blossom), A2 (50% of banana blossom), and A3 (70% of banana blossom) with 3 replicated, so there were 12 units of experimental units. Based on the results showed that the addition of banana blossom to the production of shredded mackerel had a very significant effect on the value of appearance, odor, flavor, and texture. The A1 treatment (addition 30% of banana blossom) was the best treatment with the characteristics rather golden yellow color (3.68), seasoning aroma and specific odor of fish meat (3.61), the flavor of the seasoning was as specific as the taste of the fish meat (3.64), and chewy texture and little compact (3.75). Meanwhile for proximate analysis of A1 treatment of moisture, protein, fat, ash, and fiber content was 27.23%, 33.55%, 22.08%, 6.78%, and 1.59%, respectively.

**Keywords:** banana bud, mackerel shredded, organoleptic, proximate, *Rastrelliger*

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

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

## **PENDAHULUAN**

Ikan kembung adalah jenis ikan ekonomis penting yang banyak ditangkap maupun dikonsumsi di Indonesia. Setiap 100 g daging ikan kembung mengandung 6,7 g protein, 2,5 g lemak, 1,5 g mineral (Sugiarto, 1986 dalam Agustini T.W, 2011). Sumber daya ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) disukai masyarakat karena bernilai gizi, dagingnya lembut, harga terjangkau dan tidak menimbulkan alergi (Indaryanto F.R, 2014).

Pemanfaatan daging ikan kembung menjadi produk abon merupakan salah satu cara diverifikasi produk pangan dan menambah keragaman produk abon. Pengolahan daging ikan kembung menjadi abonakan memberi kepraktisan pada konsumen dalam mengkonsumsi daging ikan kembung siap saji.

Salah satunya adalah inovasi dengan jantung pisang. Jantung pisang adalah salah satu pangan yang memiliki keunggulan nilai gizi dan rasa yang baik, serta harganya yang murah dapat menjadi salah satu inovasi penambahannya terhadap beberapa abon. Kandungan gizi jantung pisang terdiri dari karbohidrat (7,1g), protein (1,2g), lemak (0,3g), mineral terutama fosfor (50mg), kalsium (30mg), zat besi, vitamin B1 dan vitamin C.

Abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang merupakan olahan baru yang belum dikenal oleh masyarakat dan cukup berpotensi untuk dikembangkan. Berdasarkan hal di atas maka perlu diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang .

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan produk makanan abon dengan bahan baku ikan kembung dengan penambahan jantung

pisang sehingga dapat diterima oleh konsumen.

## **METODE PENELITIAN**

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian adalah ikan kembung 300 gram, bawang putih, garam, gula, santan, minyak goreng, serai, bawang merah, ketumbar, jahe, lengkuas, dan daun salam. Bahan dasar pembuatan abon ikan kembung yaitu daging ikan kembung segar.

Bahan kimia yang digunakan adalah asam sulfat ( $H_2SO_4$ ), asam boraks ( $H_2BO_3$ ), asam klorida (HCl), natrium hidroksida (NaOH) 50 %, ammonia encer  $NH_4OH$ ,  $KMnO_4$ , Cu kompleks, aquades, indikator campuran (metilen merah-biru), indikator pp. dan bahan kimia lainnya.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan pengolahan abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang sebagai perlakuan. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 taraf perlakuan, yaitu  $A_0$  (sebagai kontrol),  $A_1$  (jantung pisang 30%),  $A_2$  (jantung pisang 50%),  $A_3$  (jantung pisang 70%) persen tersebut dihitung dari jumlah berat daging ikan. Masing-masing perlakuan dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga satuan percobaan 12 unit.

Parameter yang diuji dalam penelitian ini adalah penerimaan konsumen terhadap rupa, aroma, tekstur dan rasa. Selanjutnya dilakukan analisis proksimat seperti kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan serat kasar.

### **Prosedur Penelitian**

#### **Prosedur mempersiapkan jantung pisang**

- Jantung pisang 450g di persiap kan. Jantung pisang sedikit bergetah, pada saat memotong sebaiknya pisau yang di gunakan diolesi sedikit minyak goreng agar tidak lengket

- Pembuangan kulit luar yang berwarna merah dan tekstur kasar sehingga di dapati bagian dalam yang berwarna putih kemerahan atau kekuningan. Bagian tersebut kemudian di belah menjadi dua bagian memanjang, kemudian diiris tipis-tipis (dirajang), kemudian di cuci dengan air hingga bersih, lalu di rebus sampai layu (sekitar 5-10 menit) pada air yang mendidih
  - Kemudian jantung pisang di belender
- Prosedur pembuatan abon ikan kembung (Mamuaja, et.al 2014):
1. Penyiangan, ikan disiangi yaitu isi perut dan kepala, kalau perlu dipotong-potong untuk memudahkan pengukusan, kemudian ikan dicuci sampai bersih.
  2. Pengukusan, ikan dilakukan sampai matang ( $\pm$  30 menit) untuk memudahkan pemisahan antara daging dan duri-duri ikan, kemudian daging ikan dibuat menjadi suiran-suiran daging ikan.
  3. Pemberian bumbu, bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dan santan kelapa kemudian dicampurkan dengan daging ikan yang telah disuir-suir hingga merata, selanjutnya ditambahkan jantung pisang yang sudah dihaluskan 0%(A<sub>0</sub>), 30%(A<sub>1</sub>), 50%(A<sub>2</sub>), 70%(A<sub>3</sub>).
  4. Penggorengan, daging ikan yang telah dicampur dengan bumbu-bumbu sekaligus jantung pisang kemudian digoreng dengan minyak, aduk-aduk sampai kering (terasa ringan bila daging diaduk-aduk) dan berwarna kuning kecokelatan.

### Analisis Data

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan grafik, selanjutnya dilakukan analisa secara deskriptif dengan studi literatur yang ada. Data yang diperoleh dilanjutkan dengan analisis variansi (anova) menguji dua varians atau ragam. Berdasarkan analisis variansi, jika

$F_{hitung} > F_{tabel}$  pada tingkat kepercayaan 95% berarti hipotesis ditolak, kemudian dapat dilakukan uji lanjut, Apabila  $F_{hitung} < F_{tabel}$  maka hipotesis diterima, maka tidak perlu dilakukan uji lanjut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penerimaan Konsumen

#### Nilai warna

Warna merupakan penilaian terhadap rupa warna adalah salah satu parameter kesukaan yang penting karena merupakan faktor yang pertama kali dilihat konsumen terhadap produk. Tingkat kesukaan terhadap warna abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen terhadap warna abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Kriteria	Perlakuan							
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	P	%	P	%	P	%	P	%
Sangat suka	15	18,75	56	70	36	45	0	0
Suka	65	81,25	24	30	35	43,75	12	15
Agak suka	0	0	0	0	9	11,25	38	47,5
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	30	37,5
Total	80	100	80	100	80	100	80	100

Keterangan : P= panelis, A<sub>0</sub> (Tanpa jantung pisang), A<sub>1</sub> (jantung pisang 30%), A<sub>2</sub> (jantung pisang 50%), A<sub>3</sub> (jantung pisang 70%).

Pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa penilaian terhadap warna oleh responden pada masing-masing taraf perlakuan pada tingkat kesukaan sangat suka, suka, agak suka dan tidak suka yang tertinggi adalah pada perlakuan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30% yang terdiri dari 80 orang (100%) yang sangat suka dan suka, nilai yang terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> dengan penambahan jantung pisang 70% yaitu 12 orang (15%) yang suka.

Tabel 2. Nilai rata-rata warna abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang.

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	3.19	3.61	3.31	1.98
2	3.28	3.66	3.33	1.86
3	3.38	3.78	3.45	1.75
Rata-rata	3.28 <sup>b</sup>	3.68 <sup>c</sup>	3.36 <sup>b</sup>	1.86 <sup>a</sup>

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata warna abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang tertinggi terdapat pada perlakuan A<sub>1</sub> yaitu (3,68) sedangkan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu (1.86). Hasil analisis variansi (Lampiran 6) menunjukkan bahwa nilai warna abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang memberi pengaruh nyata pada nilai warna, dimana  $F_{hitung} (130.67) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak. dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

### Nilai aroma

Penilaian aroma terhadap tingkat penerimaan konsumen pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Kriteria	Perlakuan							
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	P	%	P	%	P	%	P	%
Sangat suka	30	37.5	56	70	36	45	1	1.25
Suka	24	30	24	30	32	40	14	17.5
Agak suka	26	32.5	0	0	12	15	46	57.5
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	19	23.75
Total	80	100	80	100	80	100	80	100

Berdasarkan pada Tabel 3 dapat diketahui bahwa penilaian terhadap aroma oleh responden pada masing-masing taraf

perlakuan pada tingkat kesukaan sangat suka, suka, agak suka dan tidak suka yang tertinggi adalah pada perlakuan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30% yang terdiri dari 80 orang (100%) yang sangat suka dan suka, dan nilai yang terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> dengan penambahan jantung pisang 70% yaitu 15 orang (18.75%) yang sangat suka dan suka. Hasil penilaian rata-rata responden terhadap aroma abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata aroma abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang.

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	3.26	3.60	3.25	1.91
2	3.35	3.69	3.20	1.99
3	3.48	3.55	3.39	5.94
Rata-rata	3.36 <sup>b</sup>	3.61 <sup>c</sup>	3.28 <sup>b</sup>	1.98 <sup>a</sup>

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata aroma abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang tertinggi terdapat pada perlakuan A<sub>1</sub> yaitu (3,61) sedangkan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu (1.98). Pada hasil analisis variansi menunjukkan bahwa nilai aroma abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang memberi pengaruh nyata pada aroma, dimana  $F_{hitung} (160) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

### Nilai rasa

Penilaian rasa terhadap tingkat penerimaan konsumen pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Kriteria	Perlakuan							
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	P	%	P	%	P	%	P	%
Sangat suka	34	42.5	60	75	32	40	1	1.25
Suka	46	57.5	20	25	29	36.25	14	17.5
Agak suka	0	0	0	0	19	23.75	42	52.5
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	23	28.75
Total	80	100	80	100	80	100	80	100

Penilaian pada Tabel 5 bahwa panelis yang menyukai rasa abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada tingkat kesukaan sangat suka, suka, agak suka dan tidak suka dengan nilai tertinggi adalah pada perlakuan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30% yang terdiri dari 80 orang (100%) yang sangat suka dan suka, dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> dengan penambahan jantung pisang 70% yaitu 15 orang (18.75%) yang sangat suka dan suka.

Nilai rata-rata uji kesukaan terhadap rasa pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dengan taraf perlakuan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai rata-rata rasa abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	3.28	3.63	3.16	1.89
2	3.38	3.60	3.19	1.96
3	3.56	3.71	3.28	1.99
Rata-rata	3.40 <sup>c</sup>	3.64 <sup>d</sup>	3.21 <sup>b</sup>	1.94 <sup>a</sup>

Berdasarkan table 6 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata rasa abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>1</sub>

yaitu (3,64) dan nilai rasa terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu (1.94). Pada hasil analisis variansi menunjukkan bahwa nilai rasa abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang memberi pengaruh nyata dimana  $F_{hitung} (688) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak. dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

### Nilai tekstur

Penilaian tekstur terhadap tingkat penerimaan konsumen pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Kriteria	Perlakuan							
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	P	%	P	%	P	%	P	%
Sangat suka	44	55	45	56.25	36	45	1	1.25
Suka	36	45	35	43.75	31	38.75	13	16.25
Agak suka	0	0	0	0	13	16.25	45	56.25
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	21	26.25
Total	80	100	80	100	80	100	80	100

Penilaian pada Tabel 7 bahwa panelis yang menyukai tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada tingkat kesukaan sangat suka, suka, agak suka dan tidak suka dengan nilai tertinggi adalah pada perlakuan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30% yang terdiri dari 80 orang (100%) yang sangat suka dan suka, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> dengan penambahan jantung pisang 70% yaitu 14 orang (17.50%).

Nilai rata-rata uji kesukaan terhadap tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dengan taraf perlakuan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai rata-rata tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	3.40	3.74	3.26	1.86
2	3.50	3.78	3.20	1.93
3	3.60	3.83	3.39	2.05
Rata-rata	3.5 <sup>b</sup>	3.75 <sup>d</sup>	3.28 <sup>c</sup>	1.94 <sup>a</sup>

Pada Tabel 8 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>1</sub> yaitu (3,75) dan nilai tekstur terendah pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu (1,94). Berdasarkan hasil analisis variansi (Lampiran 9) menunjukkan bahwa nilai tekstur abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dengan perlakuan berbeda memberi pengaruh nyata dimana  $F_{hitung} (792) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

### Karakteristik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang.

Karakteristik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Karakteristik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Perlakuan	Rupa	Aroma	Rasa	Tekstur
A <sub>0</sub>	Warna kuning	Aroma bumbu spesifik bau daging ikan	Rasa dari bumbu dan daging ikan sama spesifik	Sedikit kenyal dan kompak
A <sub>1</sub>	Warna agak kuning keemasan	Aroma bumbu dan spesifik bau daging ikan	Rasa dari bumbu sama spesifik dan terasa daging ikan	Kenyal dan sedikit kompak
A <sub>2</sub>	Warna kuning keemasan	Aroma bumbu, daging ikan dan jantung pisang sama spesifik	Rasa bumbu, daging ikan dan jantung pisang sama spesifik	Kenyal dan kompak
A <sub>3</sub>	Warna kuning gelap	Aroma bumbu dan spesifik bau jantung pisang	Rasa dari bumbu dan daging ikan sedikit terasa dan sangat kuat rasa jantung pisang	Sangat kenyal dan padat

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat bahwa karakteristik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang terbaik adalah pada penambahan jantung pisang sebanyak 90 g (A<sub>1</sub>)

### Nilai proksimat Kadar air

Hasil pengamatan kadar air pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada Tabel 10.

Tabel 10. Nilai rata-rata kadar air (%) abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	28.2	25.8	21.65	15.1
2	26.6	26.3	22.1	15.1
3	26.9	26.0	19.8	15.1
Rata-rata	27.23 <sup>d</sup>	26.03 <sup>c</sup>	21.18 <sup>b</sup>	15.1 <sup>a</sup>

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar air abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>0</sub> (27.23%), sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan A<sub>3</sub> (15.1%). Hasil analisis varians nilai kadar air menunjukkan beda nyata dimana F<sub>hitung</sub> (160.93) > F<sub>tabel</sub> (4,07) pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

#### Kadar protein

Hasil pengamatan kadar protein pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada Tabel 11. Tabel 11. Nilai rata-rata kadar protein (%) abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	22.99	25.68	31.12	31.68
2	25.6	28.47	31.30	35.51
3	21.57	28.22	30.47	33.47
Rata-rata	23.36 <sup>a</sup>	27.46 <sup>b</sup>	30.96 <sup>b</sup>	33.55 <sup>b</sup>

Berdasarkan Tabel 11 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar protein abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>3</sub> (33.55%), sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan A<sub>0</sub> (23.36%). Hasil analisis varians nilai kadar protein menunjukkan beda nyata dimana F<sub>hitung</sub> (22.40) > F<sub>tabel</sub> (4,07) pada tingkat

kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

#### Kadar lemak

Hasil pengamatan kadar lemak pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada Tabel 12. Tabel 12. Nilai rata-rata kadar lemak (%) abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	15.94	17.92	17.66	22.45
2	15.90	17.52	18.33	22.01
3	16.11	17.62	18.22	21.78
Rata-rata	15.98 <sup>b</sup>	17.69 <sup>b</sup>	18.07 <sup>a</sup>	22.08 <sup>c</sup>

Berdasarkan Tabel 12 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar lemak abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>3</sub> (22.08%), sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan A<sub>0</sub> (15.98%). Hasil analisis varians nilai kadar lemak menunjukkan beda nyata dimana F<sub>hitung</sub> (265.83) > F<sub>tabel</sub> (4,07) pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

#### Kadar abu

Hasil pengamatan kadar abu pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada Tabel 13.

Tabel 13. Nilai rata-rata kadar abu (%) abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	3.48	5.05	5.97	6.97
2	2.85	5.17	5.94	6.94
3	3.48	4.37	5.96	6.43
Rata-rata	3.27 <sup>a</sup>	4.86 <sup>b</sup>	5.96 <sup>c</sup>	6.78 <sup>d</sup>

Berdasarkan Tabel 13 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar abu abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>3</sub> (6,78%), sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan A<sub>0</sub> (3,27%). Hasil analisis variansi nilai kadar abu menunjukkan tidak berbeda nyata dimana  $F_{hitung} (67,25) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

### Kadar Serat

Hasil pengamatan kadar serat pada abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang pada Tabel 14.

Tabel 14. Nilai rata-rata kadar serat (%) abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang

Ulangan	Perlakuan			
	A <sub>0</sub>	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
1	0.46	1.01	1.21	1.59
2	0.44	0.96	1.07	1.61
3	0.59	0.99	1.31	1.57
Rata-rata	0.5 <sup>a</sup>	0.99 <sup>b</sup>	1.20 <sup>c</sup>	1.59 <sup>d</sup>

Berdasarkan Tabel 14 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar serat abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang yang tertinggi pada perlakuan A<sub>3</sub> (1,59%), sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan A<sub>0</sub> (0,5%). Hasil analisis variansi nilai kadar serat menunjukkan beda nyata dimana  $F_{hitung} (124) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka H<sub>0</sub> ditolak, dan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang terhadap pembuatan abon ikan kembung berpengaruh sangat nyata terhadap nilai

warna, aroma, rasa dan tekstur, hasil yang terbaik terdapat diperlakukan A<sub>1</sub> dengan penambahan jantung pisang 30%. Nilai karakteristik yaitu, warna agak kuning keemasan (3,68), aroma bumbu dan spesifik bau daging ikan (3,61), rasa dari bumbu sama spesifik dan rasa daging ikan (3,64), tekstur kenyal dan sedikit kompak (3,75). Untuk analisis proksimatnya didapatkan kadar air (27,23%), kadar protein (33,55%), kadar lemak (22,08%), kadar abu (6,78%), serat (1,59%).

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disarankan untuk melakukan penelitian karakteristik abon ikan kembung dengan penambahan jantung pisang dan melakukan analisis Angka Lempeng Total.

### Daftar pustaka

- Adhadinia, S. 2009. Daya Terima Konsumen Terhadap Abon Ikan Lele Dengan Substitusi Jantung Pisang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan dan Masyarakat. Jakarta.
- Ali, A.T. 2013. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau Pekanbaru.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Buckle, A. K., Edward, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M., 1987. Ilmu Pangan

- Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal; 365.
- Desrosier, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan Oleh M. Mutahardjo, UI Press, Jakarta.
- Dian Estiningtyas. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Fardiaz, S. 1995. Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Indonesia: Tantangan dan Penerapan system Jaminan Mutu. *Bulletin Teknologi dan Industri Pangan* 6:6573
- Handajani, Noor Soesanti dan Tjahjadi Purwoko. 2008. Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* spp. Penghasil Aflatoksin dan *Fusarium moniliforme*. *Biodiversitas*. Volume 9, Nomor 3 . Halaman: 161-164
- Hapsoh dan Yaya Hasanah. 2011. *Budidaya Tanaman Obat Dan Rempah*. Medan: USU Press.
- Hernani dan Winarti, C. 2013. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Bogor : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Indaryanto, Forcep Rio, dkk. 2014. Struktur Komunitas pada Ikan Kembung (*Rastrelliger* spp.) di Perairan Teluk Banten dan Pelabuhan Ratu. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 19: 1-8
- Karyono. dan Wachid. 1982. *Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kusnandar, feri 2010. *Kimia pangan. Komponen pangan pt dian rakyat* Jakarta.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, Volume 8 No.2.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. "Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan". *Jurnal Natur Indonesia III*, 2: 178-184.
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa*. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor.
- Mainaliza, I., 2003. *Studi Pengolahan Burger Ikan Jambal Siam (Pangasius sutchi) Dengan Jenis Tepung dan Berat Ikan Yang Berbeda*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Muchtadi, D., Palupi, N.S. dan Astawan, M. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi Dalam evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Mustafa Ria Mariana. *Studi Efektifitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawet Tahu*. Bogor : IPB. 2006.

- Palungkun, R. 2005. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penerbit Swadaya. Bogor
- Perkins, E dan Errickson M. 1996. Deef Frying: Chemistry; Nutrition and Practical Application. AOCS Press. Dalam Jurnal Saintek Perikanan Vol. 6. No 1. 2011:6 – 11.
- Rahayu, E dan N. Berlian. 1998. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 89 hal.
- Saanin ,H.1984.Taksonomi dan Kunci Identifikasi ikan .Binacipta Jakarta.
- Soekarto, 2007. Panilaian Organoleptik. Jakarta: Bharata Kata Aksara
- Srihari, E., F.S Lingganingrum, R. Hervita, H. Wijaya, 2010. Pengaruh Penambahan Maldotedekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Abon. Nomor 01-37-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2002.