

JURNAL

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP *DIM SUM* HASIL
PERIKANAN (CUMI-CUMI DAN UDANG PUTIH)**

OLEH

**ESTI PURNAMA SARI
NIM. 1504110353**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2020**

STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP *DIM SUM* DARI HASIL PERIKANAN (CUMI-CUMI DAN UDANG PUTIH)

Oleh:

Esti P Sari¹⁾, Dewita²⁾, Dahlia²⁾

Email: estipurnamasari1207@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui studi penerimaan konsumen terhadap *dim sum* dari hasil perikanan (cumi-cumi dan udang putih). Metode yang digunakan adalah eksperimen, dengan membandingkan *dim sum* cumi-cumi (*Loligo* sp.) dengan *dim sum* udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Penelitian ini dilakukan untuk menguji organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur) dan analisis proksimat (kadar air, protein, abu dan lemak) pada produk *dim sum* yang dihasilkan. Berdasarkan parameter yang diamati terhadap *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih, bahwa uji kesukaan yang terbaik terdapat pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) dengan tingkat kesukaan konsumen 100% dari 80 orang panelis dengan karakteristik rupa menarik putih cerah dan bersih sedikit kekuningan, rasa *dim sum* udang lebih khas, aroma spesifik khas udang dan tekstur lunak. Adapun nilai rata-rata dari penilaian organoleptik pada perlakuan A₂ adalah Rupa 8,21, aroma 8,11, rasa 8,38 dan tekstur 8,26 serta analisis proksimat yang dihasilkan yaitu dengan kadar air 59,34%, kadar protein 33,65%, kadar abu 1,31% dan kadar lemak 1,70%.

Kata kunci: *Dimsum*, umi-cumi, udang putih, organoleptik, parameter, proksimat

¹⁾Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²⁾Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

STUDY ON THE CONSUMER ACCEPTANCE OF *DIM SUM* OF FISHERIES PRODUCTS (Squid and White Shrimp)

By:

Esti P Sari^{1*)}, Dewita²⁾, Dahlia²⁾

*Email: estipurnamasari1207@gmail.com.

ABSTRACT

This study aims to determine the study of consumer acceptance of fishery *dim sum* (squid and white shrimp). The method used was experimental, by comparing the *dim sum* of squid (*Loligo* sp.) With white shrimp *dim sum* (*Litopenaeus vannamei*). This research was conducted to test organoleptic (appearance, aroma, taste and texture) and proximate analysis (moisture, protein, ash and fat content) of the resulting *dim sum* products. Based on the observed parameters for squid *dim sum* and white shrimp *dim sum*, the best preference test is in treatment A2 (white shrimp *dim sum*) with consumer preference level of 100% from 80 panelists with attractive characteristics of bright white and slightly clean appearance. yellowish, more distinctive taste of shrimp *dim sum*, specific aroma of shrimp and soft texture. The average value of the organoleptic assessment on A2 treatment is Fine 8.21, aroma 8.11, taste 8.38 and texture 8.26 and the resulting proximate analysis is the water content of 59.34%, protein content 33.65 %, ash content 1.31% and fat content 1.70%.

Keywords: *Dim sum*, squid, white shrimp, Organoleptic, Parameters, Proximate

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

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

PENDAHULUAN

Dim sum adalah makanan khas dari negeri Cina yang sangat menggugah selera, yang berasal dari bahasa latin yang artinya makanan ringan yang dikukus. *Dim sum* biasanya disajikan dengan saus sambal sebagai penikmat rasa dan *dim sum* termasuk makanan kecil yang memiliki nilai gizi tinggi biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Kepopuleran *dim sum* di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia (Lestari, 2011). *Dim sum* juga dapat diolah dari hasil perikanan lainnya seperti cumi-cumi dan udang putih.

Cumi-cumi memiliki daging putih yang merupakan salah satu kelebihan tersendiri dan disukai oleh masyarakat. Cumi-cumi adalah jenis chepalopoda yang dikenal dalam dunia perdagangan disamping sotong dan gurita. Di bidang perikanan komersial, cumi-cumi merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting dan menempati urutan ketiga setelah ikan dan udang (Okuzumi dan Fuji, 2000 dalam Pricilia, 2011).

Udang merupakan salah satu komoditas utama dalam industri perikanan budidaya karena memiliki nilai ekonomis dan permintaan pasar tinggi (Yuliati, 2009). udang vannamei banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pada berbagai macam produk olahan salah satunya dalam pembuatan *dim sum*.

Dim sum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan cemilan dan dapat dibuat oleh masyarakat luas. Umumnya *dim sum* yang ada di pasaran saat ini menggunakan bahan baku ayam, udang atau ikan tenggiri. Belum

banyak penelitian mengenai *dim sum* yang terbuat dari jenis ikan lainnya. Oleh karena itu diperlukan penelitian, Namun sejauh ini belum diketahui mengenai penerimaan konsumen terhadap *dim sum* dari hasil perikanan lainnya seperti cumi-cumi dan udang putih. Dengan adanya diversifikasi produk olahan *dim sum* dari hasil perikanan memungkinkan produk baru yang diminati oleh konsumen sehingga dapat memberikan nilai tambah produk ikan yang berbeda baik secara nilai gizi maupun nilai ekonomis yang dapat diterima oleh konsumen.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui studi penerimaan konsumen terhadap *dim sum* hasil perikanan (cumi-cumi dan udang putih). Sedangkan manfaat penelitian adalah untuk meningkatkan konsumsi produk perikanan, memperkaya jenis produk olahan perikanan serta untuk memberikan informasi tentang pembuatan *dim sum* dari hasil perikanan.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah cumi-cumi (*Loligo* sp.) dan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) yang diperoleh dari pasar pusat pekanbaru. Sedangkan Bahan yang akan digunakan untuk analisa kimia yaitu asam sulfat (H_2SO_4), Katalis (Cu kompleks), asam borax (H_2BO_3), natrium hidroksida (NaOH), asam klorida (HCl), dietil eter, indicator PP, indicator campuran (metilen merah-biru) dan aquades.

Alat yang digunakan pada pembuatan *dim sum* adalah wadah plastik, talenan, kompor, pisau, sendok, nampan, dandang kukusan,

ampia, baskom, serbet dan mesin penggiling/blender. Sedangkan alat yang digunakan untuk analisis proksimat yaitu oven, cawan porselin, kertas saring, labu ukur, labu lemak, erlenmeyer, timbangan analitik, labu kjeldhal, desikator, soxhlet, pipet tetes, beaker gelas dan peralatan untuk uji hedonik (piring, garpu serta lembar penilaian panelis).

Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode studi perbandingan (*comperative eksperimental*) dengan uji-t yaitu melakukan pembuatan *dim sum* dari hasil perikanan dengan 2 perlakuan yaitu A₁ (cumi-cumi) dan A₂ (udang putih) dengan berat masing-masing 200 g serta kulit *dim sum* yang digunakan diperoleh dari Hypermart pekanbaru.

Parameter yang diuji adalah organoleptik (rupa, aroma, rasa dan tekstur) dan analisis proksimat (kadar air, protein, abu dan lemak).

Analisis Data

Pengujian hipotesis yang telah ditetapkan dengan uji-t, menurut Steel dan Torie (1989), dengan rumus sebagai berikut:

$$Sd^2 = \frac{\sum D^2 - (\sum D)^2 / n}{n-1}$$

$$Sd = \sqrt{Sd^2 / n}$$

$$t\text{-hit} = \frac{D}{Sd^2}$$

Keterangan:

D: rata-rata selisih variabel X₁ dan X₂

S: rata-rata standar deviasi variable X₁ dan X₂

N: jumlah ulangan

Dari analisa uji-t akan didapat t_{hitung}. Apabila t_{hitung} > t_{tabel} pada

tingkat kepercayaan 95% (α = 0,05) berarti hipotesis H₀ ditolak, berarti terdapat perbedaan nyata (*significant differences*), dan apabila t_{hitung} < t_{tabel} (α=0,05) maka hipotesis H₀ diterima, berarti dua perlakuan yang dibandingkan tidak berbeda nyata (*non significant differences*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Organoleptik

Untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen maka dilakukan penilaian organoleptik yang meliputi penilaian rupa, aroma, rasa dan tekstur oleh 80 orang panelis tidak terlatih.

Nilai Rupa

Berdasarkan hasil uji kesukaan pada Tabel 8, tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa *dim sum* cumi-cumi dan udang putih menunjukkan hasil terbaik pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) dengan jumlah 80 panelis (100%) yang memilih kriteria sangat suka, suka dan agak suka.

Panelis yang menyatakan sangat suka ada 16 orang panelis (20%), suka ada 39 orang panelis (48,75%) dan agak suka ada 25 orang panelis (31,25%) dibandingkan dengan perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) terdapat 62 panelis (77,5%) dengan memilih kriteria sangat suka, suka, agak suka yaitu panelis yang menyatakan sangat suka ada 2 orang panelis (2,5%), suka ada 21 orang panelis (26,25%), dan agak suka ada 39 orang panelis (48,75%). Pada perlakuan A₁ ini juga terdapat panelis yang menyatakan tidak suka ada 14 orang panelis (17,5%) dan yang menyatakan sangat tidak suka ada 4 orang panelis (5%). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Kriteria	A ₁	%	A ₂	%
	Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
angat suka	2	2,5	16	20
Suka	21	26,25	39	48,75
Agak suka	39	48,75	25	31,25
Tidak suka	14	17,5	-	-
Sangat tidak suka	4	5	-	-
Jumlah	80	100	80	100

Tabel 9. Nilai rata-rata rupa *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	7,08	8,06
2	7,19	8,20
3	7,20	8,36
Jumlah	7,15	8,21

Pada Tabel 9, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata rupa terhadap *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih yang tertinggi pada perlakuan A₂ dengan nilai 8,21 dan nilai terendah pada perlakuan A₁ dengan nilai 7,15.

Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda dan berpengaruh terhadap nilai rupa, dimana $t\text{-hitung} (63,20) > t\text{-tabel} (2,920)$ sehingga H_0 ditolak.

Rupa perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) tidak menarik dan terlihat putih pucat. Sedangkan rupa pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) lebih menarik karena terlihat putih cerah dan bersih sedikit kekuningan, karena udang umumnya bila dimasak akan mengalami perubahan warna kekuningan sehingga tingkat penerimaan konsumen yang tertinggi terdapat

pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih).

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti sebelumnya yang membuat nugget udang rebon bahwa rupa terbaik memiliki warna yang cerah di banding perlakuan yang lainnya (Meilin, 2013)

Rupa atau warna merupakan hal yang penting bagi banyak makanan, baik makanan yang tidak diproses maupun makanan yang melalui proses pengolahan seperti pada pengolahan hasil perikanan (Mustain, 2002).

Nilai aroma

Berdasarkan hasil penilaian dari uji organoleptik, tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma *dim sum* cumi-cumi dan udang putih, maka diperoleh data penilaian pada masing-masing perlakuan yang dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Kriteria	A ₁	%	A ₂	%
	Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
angat suka	-	-	16	20
Suka	8	10	39	48,75
Agak suka	37	46,25	25	31,25
Tidak suka	32	40	-	-
Sangat tidak suka	3	3,75	-	-
Jumlah	80	100	80	100

Keterangan : A₁ (*dim sum* cumi-cumi), A₂ (*dim sum* udang putih)

Tabel 11. Nilai rata-rata aroma *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	6,63	7,89
2	6,84	8,20
3	7,14	8,24
Jumlah	6,87	8,11

Berdasarkan hasil uji kesukaan pada Tabel 10, bahwa tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma *dim sum* cumi-cumi dan udang menunjukkan hasil terbaik pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang) dengan jumlah 80 orang panelis (100%) dibandingkan perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) terdapat 45 orang panelis (56,25%).

Panelis yang menyatakan sangat suka pada A₁ ada 16 orang panelis (20%) dengan bau khas udang, suka ada 39 orang panelis (48,75%) dan yang menyatakan agak suka ada 25 orang panelis (31,25%). Sedangkan perlakuan A₁ panelis yang menyatakan suka ada 8 orang panelis (10%) dengan bau amis cumi-cumi dan yang menyatakan agak suka ada 37 orang panelis (46,25%).

Pada tabel 11, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma *dim sum* tertinggi terdapat

perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) dengan nilai 8,11 dan nilai terendah pada perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) dengan nilai 6,87 karena bau yang tidak enak dimana ukuran daging cumi-cumi dan lama pemasakan yang dihasilkan tidak tepat.

Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda dan berpengaruh terhadap nilai aroma, dimana t-hitung (46,50) > t-tabel (2,920), sehingga H₀ ditolak.

Perlakuan A₂ menghasilkan aroma *dim sum* yang disukai panelis dengan bau khas udang, Sedangkan perlakuan A₁ aroma *dim sum* lebih terasa sehingga terasa amis karena lama pengukusan tidak bisa sama dengan perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) hal itu disebabkan karena tingkat kematangan *dim sum* udang putih berbeda dengan *dim sum* cumi-cumi yang masih terasa amis.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti sebelumnya yang membuat nugget udang rebon bahwa aroma yang terbaik yaitu aroma udang rebonnya tidak terlalu terasa aroma asin di banding perlakuan yang lainnya (Meilin, 2013).

Pada setiap makanan, aroma yang dihasilkan yaitu dari zat yang menguap sehingga dapat masuk ke dalam panca indra bau. Pada umumnya bau yang diterima hidung dan otak merupakan campuran 4 bau terutama harum, asam, tengik dan hangus (Winarno, 2008).

Nilai rasa

Rasa merupakan gabungan dari rangsangan indera pencicip hingga melibatkan organ lidah dan terjadilah interaksi antara sifat aroma, rasa dan tekstur untuk suatu makanan. Berdasarkan hasil penelitian, Tingkat penerimaan konsumen dari 80 panelis terhadap rasa *dim sum* cumi-cumi dan udang dapat dilihat pada Tabel 12.

Berdasarkan hasil uji kesukaan pada Tabel 12. tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa *dim sum* menunjukkan hasil terbaik pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) dengan jumlah 80 orang panelis (100%) memilih kriteria sangat suka, suka dan agak suka dibandingkan dengan perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) dengan jumlah 61 orang panelis (76,25%) memilih kriteria suka dan agak suka, serta ada 19 orang panelis (23,75%) memilih kriteria tidak suka dan sangat tidak suka.

Pada perlakuan A₂, panelis yang menyatakan sangat suka 29 panelis 36,25%, suka 43 panelis 53,75% dan agak suka 8 panelis (10%). Sedangkan perlakuan A₁ terdapat 16 orang panelis (20%) yang menyatakan suka dengan rasa khas cumi-cumi yang kurang matang, suka ada 45 orang panelis (56,25%), tidak suka ada 18 orang panelis (22,5%) dan panelis yang menyatakan sangat tidak suka 1 orang panelis (1,25%).

Tabel 12. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Kriteria	A ₁	%	A ₂	%
	Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
angat suka	-	-	29	36,25
Suka	16	20	43	53,75
Agak suka	45	56,25	8	10
Tidak suka	18	22,5	-	-
Sangat tidak suka	1	1,25	-	-
Jumlah	80	100	80	100

Keterangan : A₁ (*dim sum* cumi-cumi), A₂ (*dim sum* udang putih)

Tabel 13. Nilai rata-rata rasa *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	6,95	8,16
2	6,84	8,49
3	6,91	8,48
Jumlah	6,90	8,38

Pada Tabel 13, dilihat bahwa nilai rata-rata rasa terhadap *dim sum* yang tertinggi pada perlakuan A_2 (*dim sum* udang putih) dengan nilai rata-rata rasa 8,38 dan nilai terendah pada perlakuan A_1 (*dim sum* cumi-cumi) dengan rata-rata rasa 6,90.

Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih memberikan perbedaan nyata terhadap nilai rasa, dimana $t\text{-hitung} (34,00) > t\text{-tabel} (2,920)$, sehingga H_0 ditolak.

Rasa *dim sum* yang disukai panelis terdapat pada perlakuan A_2 yaitu *dim sum* udang putih lebih terasa khas udang dengan kematangan udang lembut dan rasa asin yang tepat, sedangkan rasa *dim sum* pada perlakuan A_1 tidak terasa khas cumi-cumi.

Komponen pembentuk rasa bahan pangan berhubungan dengan protein dalam bahan pangan, semakin banyak protein yang terkandung maka produk yang dihasilkan akan terasa semakin gurih (Aryani dan Norhayani, 2011).

Rasa bahan pangan sangat berpengaruh pada tingkat penerimaan konsumen terhadap produk. Rasa juga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi, interaksi dengan komponen rasa lainnya dan jenis serta lama pemasakan (Fachruddin, 2003).

Nilai tekstur

Nilai tekstur dapat dilihat dari nilai kekerasan, kekenyalan dan elastisitas suatu produk. Untuk *dim sum* nilai tekstur ditentukan oleh lembut atau kenyalnya produk. Tanggapan panelis dengan tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur *dim sum* cumi-cumi dan udang putih dapat dilihat pada Tabel 14.

Berdasarkan hasil uji kesukaan pada Tabel 14, tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur *dim sum* menunjukkan hasil terbaik pada perlakuan A_2 (*dim sum* udang) dengan jumlah 80 orang panelis (100%) memilih kriteria sangat suka, suka dan agak suka dibandingkan pada perlakuan A_1 (*dim sum* cumi-cumi) yang memilih kriteria suka dan agak suka ada 20 orang panelis (25%).

Pada perlakuan A_2 panelis yang menyatakan sangat suka ada 19 panelis (23,75%), suka ada 48 panelis (60%) dan yang menyatakan agak suka ada 13 panelis (16,25%). Sedangkan perlakuan A_1 terdapat 1 orang panelis (1,25%) yang menyatakan sangat suka, 19 orang panelis (23,75%) suka, 44 orang panelis (55%) menyatakan agak suka, 14 orang panelis (17,5%). Hasil penilaian terhadap nilai rata-rata tekstur *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 14. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Kriteria	A ₁	%	A ₂	%
	Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
angat suka	-	-	29	36,25
Suka	16	20	43	53,75
Agak suka	45	56,25	8	10
Tidak suka	18	22,5	-	-
Sangat tidak suka	1	1,25	-	-
Jumlah	80	100	80	100

Keterangan : A₁ (*dim sum* cumi-cumi), A₂ (*dim sum* udang putih)

Tabel 15. Nilai rata-rata tekstur *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Kriteria	A ₁	%	A ₂	%
	Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
angat suka	-	-	29	36,25
Suka	16	20	43	53,75
Agak suka	45	56,25	8	10
Tidak suka	18	22,5	-	-
Sangat tidak suka	1	1,25	-	-
Jumlah	80	100	80	100

Dari Tabel 15, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tekstur *dim sum* yang tertinggi terdapat pada perlakuan A₂ dengan nilai rata-rata 8,26, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) dengan nilai rata-rata 7,05. Hasil penilaian panelis terhadap tekstur *dim sum* yang disukai terdapat pada A₂ karena teksturnya lembut, cukup unik dibandingkan pada perlakuan A₁ tekstur tidak lunak dan terlihat tidak menarik.

Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih memberikan perbedaan nyata terhadap nilai tekstur *dim sum*, dimana $t\text{-hitung} (52,67) > t\text{-tabel} (2,920)$ sehingga H₀ ditolak.

Tekstur *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda karena yang paling disukai terdapat pada perlakuan A₂ dengan tekstur lebih lembut, sedangkan tekstur *dim sum* cumi-cumi yaitu perlakuan A₁ tidak lembut.

Tekstur adalah salah satu kriteria pengujian organoleptik, penginderaan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Tekstur kriteria yang penting dibandingkan dengan bau, rasa dan rupa karena mempengaruhi cita rasa makanan (Anwar dan Putri, 2012).

Tekstur adalah penginderaan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Tekstur lebih penting dibandingkan dengan bau, rasa dan rupa karena mempunyai citra makanan. Tekstur lebih penting pada makanan lunak dan renyah. Ciri yang paling sering diacu adalah kekerasan dan kandungan air. Tekstur adalah

kehalusan suatu irisan pada saat disentuh oleh panelis (De Man, 1997).

Kadar air

Hasil analisis kadar air *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Nilai rata-rata kadar air *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	54,93	58,75
2	56,11	59,65
3	53,85	59,61
Rata-rata	54,96	59,34

Dari Tabel 16, nilai rata-rata kadar air *dim sum* tertinggi terdapat pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih) 59,34% dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₁ (*dim sum* cumi-cumi) 54,96%. Tinggi rendahnya kadar air dipengaruhi oleh lamanya pengukusan karena adanya penguapan.

Berdasarkan hasil analisis uji-T menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda dan berpengaruh terhadap nilai kadar air, dimana $t\text{-hitung} (18,75) > t\text{-tabel} (2,920)$, sehingga H_0 ditolak.

Hilangnya kadar air pada proses pengukusan disebabkan karena air yang terdapat selama proses pemasakan mengalami penguapan. Proses pengukusan menggunakan media uap air sebagai penghantar panas, menyebabkan air dipermukaan cumi-cumi menguap lebih tepat sehingga mengurangi kadar air cumi (Meirina, 2008).

Kadar air merupakan faktor yang sangat besar pengaruhnya terhadap daya tahan suatu bahan olahan. Makin rendah kadar air maka

semakin lambat pertumbuhan mikroorganisme dan bahan pangan tersebut dapat tahan lama, sebaliknya makin tinggi kadar air maka makin cepat pertumbuhan mikroorganisme sehingga proses pembusukan semakin cepat terjadi (Winarno, 2008).

Kadar protein

Hasil analisis kadar protein *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Nilai rata-rata kadar protein *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	33,97	32,12
2	36,98	34,21
3	36,65	34,61
Rata-rata	35,87	33,65

Dari Tabel 17, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar protein *dim sum* cumi-cumi dan udang putih tertinggi terdapat pada yaitu perlakuan A₁ (35,87%) dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₂ (33,65%).

Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda dan berpengaruh terhadap nilai kadar protein, dimana $t\text{-hitung} (23,79) > t\text{-tabel} (2,920)$, sehingga H_0 ditolak.

Udang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, udang segar memiliki kandungan protein 18,8-22,0%. Sedangkan kandungan protein udang yang telah dikukus memiliki kandungan protein sebanyak 11,33% (Indah, 2011). sedangkan kadar protein cumi-cumi pada komposisi dan gizi per 100 g

berjumlah 15,3 g (Okuzumi dan Fauji, 2000).

Penurunan kadar protein pada udang putih dapat terjadi pada saat udang putih direndam dalam formalin, namun penurunan kadar protein total udang putih terjadi sangat tajam pada perlakuan perebusan dan tanpa penambahan belimbing wuluh baik pada lama perebusan 30 menit maupun lama perebusan 45 menit yang mencapai 55,08% dan 64,68% (Wikanta, 2011)

Kadar abu

Hasil analisis kadar abu *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih dapat dilihat pada Tabel 18. Tabel 18. Nilai rata-rata kadar abu *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	1,79	1,28
2	1,74	1,30
3	2,06	1,35
Rata-rata	1,86	1,31

Dari Tabel 18, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar abu *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih tertinggi terdapat pada perlakuan A₁ (1,86%) dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₂ (1,31%). Dari hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih memberikan perbedaan nyata terhadap nilai kadar abu, dimana $t_{hitung} (20,75) > t_{tabel} (2,920)$, sehingga H₀ ditolak.

Tingginya kadar abu dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan seperti tepung sagu, tepung terigu, bawang putih bubuk, garam, dan hidrolisat protein udang rebon. Menurut Hendrasari (2000), tepung sagu memiliki kadar abu

sekitar 0,32%, dan tepung terigu memiliki kadar abu sekitar 0,24 – 1,60%.

Abu adalah zat organik sisa pembakaran dari senyawa organik. Kadar abu dalam bahan pangan sangat mempengaruhi sifat dari bahan pangan. Lama pengabuan tiap bahan berbeda-beda dan berkisar antara 2-8 jam. Salah satu tujuan pengujian kadar abu adalah untuk mengetahui jenis bahan yang digunakan sebagai parameter nilai bahan yang digunakan (Sudarmadji, 2003).

Kadar lemak

Hasil analisis kadar lemak *dim sum* cumi-cumi dan *dim sum* udang putih dapat dilihat pada Tabel 19. Tabel 19. Nilai rata-rata kadar lemak *dim sum* cumi-cumi dan udang putih

Ulangan	<i>Dim sum</i>	
	Cumi-cumi	Udang putih
1	1,47	1,62
2	1,26	1,81
3	2,30	1,68
Rata-rata	1,34	1,70

Dari Tabel 19, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar lemak *dimsum* cumi-cumi dan *dimsum* udang putih tertinggi terdapat pada perlakuan A₂ (1,70%) dan nilai terendah terdapat pada perlakuan A₁ (1,34%). Berdasarkan hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa *dim sum* cumi-cumi dengan *dim sum* udang putih berbeda nyata dan berpengaruh terhadap kadar lemak, dimana $t_{hitung} (9,00) > t_{tabel} (2,920)$, sehingga H₀ ditolak.

Lemak merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh dan merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Lemak

memberikan cita rasa dan memperbaiki tekstur pada bahan pangan makanan, juga sebagai sumber energi dan pelarut vitamin A, D, E, dan K. lemak adalah suatu senyawa organik tertentu dan tidak larut dalam air (Winarno, 2008).

Tingginya kadar lemak yang terkandung dalam setiap produk dipengaruhi oleh perbedaan konsentrasi berat daging. Lemak dan minyak berfungsi sebagai pembawa dan pelarut vitamin serta sebagai penyokong citarasa. Tujuan penambahan lemak pada bahan pangan adalah untuk memperbaiki rupa dan struktur fisik bahan pangan serta menambah nilai gizi dan memberikan cita rasa gurih pada bahan pangan (Ketaren, 1986).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap study penerimaan konsumen *dim sum* hasil perikanan (cumi-cumi dan udang putih) menunjukkan ada 80 panelis memberikan respon suka pada semua perlakuan, sehingga panelis menyukai dan dapat menerima produk tersebut.

Berdasarkan parameter yang diamati dapat disimpulkan bahwa uji kesukaan yang terbaik terdapat pada perlakuan A₂ yaitu *dim sum* udang putih dengan tingkat kesukaan konsumen 100% dari 80 orang panelis rupa menarik putih cerah dan bersih sedikit kekuningan, rasa *dim sum* udang lebih khas, aroma spesifik khas udang dan tekstur lunak. Adapun nilai rata-rata dari penilaian organoleptik pada perlakuan A₂ adalah Rupa 8,21, aroma 8,11, rasa 8,38 dan tekstur 8,26 serta analisis proksimat yang dihasilkan yaitu dengan kadar air 59,34%, kadar

protein 33,65%, kadar abu 1,31% dan kadar lemak 1,70%.

Sedangkan pada perlakuan A₁ yaitu *dim sum* cumi-cumi (*Loligo* Sp.) dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap rupa 77,5% terlihat tidak menarik putih pucat, aroma 56,25% dengan bau amis, rasa 76,25% tidak khas dan tekstur 25% tidak lembut serta nilai rata-rata dari penilaian organoleptik yaitu rupa (7,5), aroma (6,87), rasa (6,90) dan tekstur (7,05). Adapun analisis yang dihasilkan yaitu dengan kadar air 54,96%, kadar protein 35,87%, kadar abu 1,86% dan kadar lemak 1,34%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian *dim sum* dari hasil perikanan yang terbaik terdapat pada perlakuan A₂ (*dim sum* udang putih), disarankan untuk melakukan penelitian lanjut mengenai masa simpan *dim sum* dan kemasan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani dan Norhayani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Journal of Tropical Fisheries. Vol.VI: No.2.
- Anwar, A. dan Putri, M.P. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Terigu Terhadap Sifat Sensoris Nugget Ikan Haruan. Tugas AkhirDiploma III. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Politeknik Tanah Laut.
- De Man, J. 1997. Petunjuk Praktikum Penilaian

- Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Industri Pertanian Bogor. 89 hal.
- Fachruddin, P. J. 2003. Membuat Aneka Selai. Teknologi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta.
- Hendrasari, R. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Daya Terima Bihun dan Mie Golosor [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari, Masayu. G, 2011. <http://masayugita.blogspot.com/2011/11/idebisnis.html>. Tanggal akses Kamis, 8 Mei 2019.
- Meirina, K. 2008. *Kajian Pengolahan Cumi-cumi (Loligo sp.) Siap Saji*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Meilin, S. 2013. Kajian Penerimaan Konsumen Dan Mutu Nugget Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Mustain, A. M. 2002. Mempelajari Aspek Penerimaan Bahan dan Proses Pengemasan pada Produk Confectionary di PT. Sweet Candy Indonesia.
- Okuzumi, M. dan Fujii T. 2000. *Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish*. National Cooperative Association of Squid Processor. Tokyo.
- Okuzumi, M. dan Fujii T. 2000. *Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish*. National Cooperative Association of Squid Processor. Tokyo.
- Pricilia, V. 2011. Karakterisasi Cumi-Cumi (*Loligo sp.*). *Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor*. (32) 1.
- Sudarmadji. S. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wikanta, W. 2011. *Perubahan Nilai Gizi Protein Udang Putih (Litopenaeus vannamei) Terkontaminasi Formalin*. Proceedings Seminar Nasional Kimia Unesa. Surabaya.
- Yuliati, E. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Pembenihan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) (Kasus pada PT. Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten). Skripsi. Departemen

Agribisnis. Fakultas Ekonomi
dan Manajemen. Bogor:

Institut Pertanian Bogor.
Bogor. 26 – 45 hal.