

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK KERUPUK IKAN  
BIANG (*Setipinna sp*) DENGAN BAHAN PENGIKAT BERBEDA**

**OLEH**

**AL HABIB SEPTINDRI**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS RIAU  
PEKANBARU  
2021**

# KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK KERUPUK IKAN BIANG (*Setipinna sp*) DENGAN BAHAN PENGIKAT BERBEDA

Oleh

Al Habib Septindri<sup>1)</sup>, Syahrul<sup>2)</sup>, Dian Iriani<sup>2)</sup>

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

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik kerupuk ikan biang dengan bahan pengikat berbeda (sagu dan tapioka). Penilaian organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik dengan skala perlakuan 3 – 9, dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang panelis. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu melakukan percobaan pengolahan kerupuk ikan biang dengan bahan pengikat berbeda. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 taraf perlakuan: tepung terigu 500 gr (kontrol/F<sub>1</sub>); tapioka 400 gr+terigu 100 gr (F<sub>2</sub>); sagu 400gr+terigu 100(F<sub>3</sub>); dan kombinasi sagu 200 gr, tapioka 200 gr dan terigu 100 gr (F<sub>4</sub>). Hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan F<sub>1</sub> merupakan perlakuan terbaik dengan rupa berwarna putih (8.48), aroma khas daging ikan biang (7.56), tidak berasa ikan dengan sedikit rasa tepung (7.88) dan tekstur renyah (7.73).

**Kata kunci:** ikan biang, kerupuk, organoleptik

---

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

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

# ORGANOLEPTIC QUALITY CHARACTERISTICS OF BIANG FISH CRACKERS (*Setipinna sp*) USING DIFFERENT BINDER

By

Al Habib Septindri<sup>1)</sup>, Syahrul<sup>2)</sup>, Dian Iriani<sup>2)</sup>

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

## Abstract

This study aims to determine the characteristics of the organoleptic quality of biang fish (*Setipinna sp*) crackers with a different binder (sago and tapioca). An organoleptic assessment was carried out using a hedonic quality test with a treatment scale of 3 - 9, with 25 panelists being somewhat trained. The method used is experimental, namely conducting experiments on the processing of biang fish crackers with different binders. The design used was a non-factorial Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatment levels: wheat flour 500 gr (control / F<sub>1</sub>); tapioca 400 gr + wheat flour 100 gr (F<sub>2</sub>), sago 400 gr+ wheat flour 100 gr (F<sub>3</sub>), and a combination of sago 200 gr, tapioca 200 gr, and wheat flour 100 gr (F<sub>4</sub>). The results of the organoleptic analysis showed that the F<sub>1</sub> treatment was the best treatment with a white appearance (8.48), a distinctive aroma of biang fish meat (7.56), no fish taste with a little flour (7.88), and a crunchy texture (7.73).

**Keywords:** Biang fish, crackers, organoleptic

---

<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

Di provinsi Riau, kabupaten Pelalawan salah satu wilayah yang memiliki perairan laut. Salah satu sungai terbesar di provinsi Riau yang bermuara ke laut adalah sungai Kampar, di mana pada muara sungai Kampar ini terdapat daerah wisata yang dikenal “Wisata Bono” yakni Desa Kuala Kampar dan Teluk Dalam. Perairan muara sungai (estuarium) merupakan daerah tempat bertemunya air tawar dari sungai dan air laut, sehingga menghasilkan kondisi lingkungan dan komunitas biota yang khas, kompleks dan dinamis. Dinamika tersebut sangat terkait dengan pola distribusi salinitas, kekuatan arus, amplitudo pasang-surut, kekuatan ombak, pengendapan sedimen, suhu, oksigen serta penyediaan unsur hara (Suyasa et al, 2008).

Hanya spesies yang memiliki kekhususan fisiologi yang mampu bertahan hidup di perairan estuari (Efriyeldi, 1999). Ikan Biang (*Setipinna* sp) merupakan salah satu komoditi yang memiliki potensi low-ekonomis dari wilayah perairan estuarium. Produksi ikan biang di kabupaten Pelalawan sebanyak 1.299.00 Ton tahun 2019

Bagi para nelayan ikan biang termasuk hasil tangkapan sampingan karena target mereka menangkap ikan yang memiliki nilai ekonomis penting. Di daerah Kuala Kampar dan Teluk Dalam kabupaten Pelalawan, Ikan biang tergolong ikan non ekonomis, karena harganya sekitar Rp. 5.000,00 – Rp. 10.000,00 per-kg. Oleh sebab itu oleh masyarakat tempatan ikan biang dimanfaatkan sebagai bahan baku usaha olahan kerupuk ikan biang.

Kerupuk ikan biang tersebut banyak diproduksi umkm tempatan yang menjadi makanan khas daerah tersebut. Mengingat komposisi penyusun kerupuk ikan biang menggunakan bahan pengikat tepung terigu, maka hal ini menjadi masalah dan penggunaan tepung terigu masih termasuk komoditas impor oleh

sebab itu untuk mengatasi masalah tersebut perlu dicari bahan pengikat alternatif pengganti tepung terigu. Saat ini bahan pengikat yang menjadi komoditas lokal antara lain sagu, tapioka, dan bahan – bahan berbasis umbi – umbian.

Berdasarkan masalah tersebutlah penulis tertarik melakukan penelitian untuk memodifikasi formulasi kerupuk ikan biang terutama penggunaan bahan baku pengikatnya dengan komoditas lokal (sagu dan tapioka) dengan tujuan untuk menghasilkan produk kerupuk biang yang tidak tergantung pada bahan pengikat impor seperti terigu.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September sampai oktober 2020. yang bertempat di Labolatorium Pengolahan Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah adalah ikan biang, bahan baku pengikat yang digunakan adalah tepung terigu, tapioka, sagu dan campuran serta bahan bumbu bawang putih, garam, dan royco.

### Metode penelitian

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu melakukan percobaan pengolahan kerupuk ikan biang. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 taraf perlakuan bahan baku pengikat. yaitu tepung terigu (kontrol, F1), tapioka (F2), sagu (F3) dan kombinasi sagu, tapioka dan terigu (F4). Percobaan diulang sebanyak 3 kali, sehingga jumlah satuan percobaan pada penelitian adalah 12 unit. Parameter uji mutu organoleptik.

### Prosedur penelitian

#### Daging Ikan

Bahan baku utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan biang yang diperoleh dari hasil tangkapan

nelayan yang dijual di pasar bawah, Pekanbaru. Ikan biang terlebih dahulu ditimbang dan dibersihkan kotorannya lalu di fillet dan hasil fillet ikan biang ditimbang kembali. Setelah ditimbang daging ikan yang telah di fillet digiling atau dilumatkan.

### Formulasi Kerupuk Ikan

Berikut adalah formulasi kerupuk ikan biang yang telah dimodifikasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi kerupuk ikan biang

| N<br>o. | Bahan                      | Formulasi |     |     |     |
|---------|----------------------------|-----------|-----|-----|-----|
|         |                            | F1        | F2  | F3  | F4  |
| 1.      | Daging lumat ikan biang(g) | 250       | 250 | 250 | 250 |
| 2.      | Bahan Pengikat :           |           |     |     |     |
|         | Terigu(g)                  | 500       | 100 | 100 | 100 |
|         | Tapioka(g)                 | 0         | 400 | 0   | 200 |
|         | Sagu(g)                    | 0         | 0   | 40  | 200 |
| 3.      | Bumbu-bumbu                |           |     |     |     |
|         | Bawang putih dihaluskan(g) | 7         | 7   | 7   | 7   |
|         | Royco(g)                   | 8         | 8   | 8   | 8   |
|         | Garam(g)                   | 5         | 5   | 5   | 5   |
|         | Beking soda(g)             | 10        | 10  | 10  | 10  |
| 4.      | Air(mL)                    | 220       | 220 | 220 | 220 |

Tahapan pengolahan kerupuk ikan sebagai berikut :

1. Dipersiapkan semua bahan yang sesuai dengan berat masing masingnya.
2. Dilakukan pencampuran daging lumat dengan semua bahan penyusun sesuai masing – masing formulas, setelah itu di aduk sampai homogen.
3. Kemudian ditambahkan air sedikit demi sedikit sampai terbentuk adonan, kemudian adonan dibentuk bulat panjang dengan ukurannya 20

cm dinampan, lalu disusun dalam loyang.

4. Setelah itu disiapkan dandang kukusan, dan dimasukan ke dalam dandang kukusan dan dikukus selama 25 - 30 menit pada suhu 100 °C. Setelah matang masing-masing loyang diangkat dan diangin – anginkan, kemudian disimpan pada lemari dingin selama 12 jam, lalu adonan diiris atau dipotong tipis – tipis ukurannya sekitar 1 – 2 milimeter.
5. Sesudah itu irisan adonan di keringkan menggunakan alat pengering selama 2 sampai 3 jam pada suhu 65°C. Akhirnya terbentuklah kerupuk.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Penilaian Organoleptik

Penilaian organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik dengan skala perlakuan 3 – 9 . dan sebagai panelisnya menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang panelis.

Penilaian keupuk ikan biang dengan bahan pengikat berbeda dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata kerupuk ikan biang dengan bahan pengikat berbeda.

| Perlakuan      | Penilaian organoleptik |       |      |         |
|----------------|------------------------|-------|------|---------|
|                | Rupa                   | Aroma | Rasa | Tekstur |
| F <sub>1</sub> | 8,48                   | 7,56  | 7,88 | 7,73    |
| F <sub>2</sub> | 7,61                   | 7,04  | 7,44 | 6,96    |
| F <sub>3</sub> | 7,12                   | 7,07  | 7,57 | 7,16    |
| F <sub>4</sub> | 6,34                   | 6,69  | 6,64 | 6,33    |

#### Penerimaan Konsumen

Penerimaan konsumen menggunakan uji organoleptik merupakan salah satu metode pengujian yang paling

banyak dilakukan. Penilaian organoleptik dilakukan melalui inderawi digunakan untuk menentukan daya penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Penilaian dilakukan dengan cara mengamati rupa, aroma, rasa dan tekstur. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 25 panelis. Penilaian menggunakan *score sheet* yang telah ditentukan pada fisika kimia kerupuk ikan biang yang disukai oleh konsumen

Berdasarkan tabel 2 Semua produk yang dihasilkan dengan masing – masing formulasi diatas ambang batas atau penilaian 5. Dengan demikian semua produk dapat di terima konsumen.

### **Nilai rupa**

Hasil analisis untuk parameter rupa menunjukkan bahwa nilai rata-rata yang tertinggi pada kerupuk ikan adalah pada perlakuan  $F_1$  yaitu penambahan tepung terigu sebanyak 500 gram dengan rata-rata yaitu (8,48).

### **Nilai aroma**

Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penambahan tepung terigu, tapioka, sagu dan tepung campuran memberikan pengaruh nyata terhadap aroma kerupuk ikan yang dihasilkan. Rata-rata aroma kerupuk ikan yang tertinggi pada perlakuan  $F_1$  yaitu dengan penambahan tepung terigu 500 gram dengan nilai rata-rata (7,56) dengan kriteria aroma khas daging ikan biang.

### **Nilai rasa**

Analisis variansi menunjukkan bahwa pada pembuatan kerupuk ikan memberi pengaruh nyata terhadap rasa kerupuk ikan yang dihasilkan. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa panelis lebih menyukai rasa kerupuk ikan pada perlakuan  $F_1$  yaitu dengan penambahan tepung terigu sebanyak 500 gram yaitu (7,88). Rasa kerupuk pada perlakuan  $F_1$  lebih disukai panelis, Hal ini diduga karena dengan bertambahnya jenis tepung

yang digunakan akan menutupi rasa khas ikan biang pada kerupuk ikan biang.

### **Nilai tekstur**

Tekstur merupakan salah satu faktor yang menentukan penerimaan konsumen terhadap kerupuk. Penilaian tekstur dapat dilihat dari kekerasan, kekentalan, kerenyahan, dan kekenyalan. Dari hasil penelitian kerupuk ikan dapat diketahui bahwa panelis lebih menyukai tekstur kerupuk ikan pada perlakuan  $F_1$  yaitu (7,73) . Tekstur kerupuk ikan biang pada  $F_1$  lebih disukai panelis karena memiliki tekstur yang renyah dibandingkan dengan  $F_2$ ,  $F_3$ , dan  $F_4$ .

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada pengolahan kerupuk ikan biang berpengaruh nyata terhadap nilai rupa, aroma, rasa dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan  $F_1$  dengan jumlah tepung terigu 500 gram adalah perlakuan terbaik dan dapat diterima oleh konsumen, dengan karakteristik hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan  $F_1$  merupakan perlakuan terbaik dengan rupa berwarna putih (8.48), aroma khas daging ikan biang (7.56), tidak berasa ikan dengan sedikit rasa tepung (7.88) dan tekstur renyah (7.73).

### **Saran**

Hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut analisis fisika kimia kerupuk ikan biang dari kepala, sisik, tulang ikan biang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Efriyeldi. 1999. Sebaran spasial karakteristik sedimen dan kualitas air muara sungai Bantan

tengah Bengkalis kaitannya  
dengan budidaya KJA. J Nat  
Indones. 2:8592.

SNI (Standarisasi Nasional Indonesia).  
1999. SNI No. 01-2713-1999  
Kerupuk Ikan. Dewan  
Standarisasi Indonesia.s

Suyasa IN, Nurhudah M, Rahardjo S.  
2010. Ekologi Perairan. Jakarta:  
STP Press.