

JURNAL
KARAKTERISTIK MUTU IKAN MAS (*Cyprinus carpio*) ARSIK DAN
IKAN MAS REBUS

OLEH
PUTRI GEOVANY TAMBA



FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2021

KARAKTERISTIK MUTU IKAN MAS (*Cyprinus carpio*) ARSIK DAN IKAN MAS REBUS

Putri Geovany Tamba¹⁾, Syahrul²⁾, N. Ira Sari²⁾

Email: *putri.geovany3437@student.unri.ac.id*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu ikan mas arsik dan ikan mas rebus. Parameter yang digunakan adalah uji organoleptik selama penyimpanan 2 hari. Hasil penelitian yang didapat bahwa ikan mas arsik dapat bertahan sampai dua hari dengan karakteristik mutu pada hari pertama aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning kemerahan, tidak ada lendir dipermukaan tubuh ikan, karakteristik pada hari kedua aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning kemerahan, tidak ada lendir di permukaan tubuh ikan. Sedangkan ikan mas rebus hanya dapat bertahan satu hari dengan karakteristik aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning pucat.

Kata Kunci : ikan mas, arsik, organoleptik

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²⁾ Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

Quality Characteristic of Arsik and Boiled Carp (*Cyprinus carp*)

Putri Geovany Tamba¹⁾, Syahrul²⁾, N. Ira Sari²⁾

Email: *putri.geovany3437@student.unri.ac.id*

ABSTRACT

The aims of this study to understand the characteristic quality of fish were cooked with Arsik and boiled *Cyprinus carpio*. Parameter measured were organoleptic test which kept in two days. With a good characteristic quality as good as at the first day. At the first day, the aroma good and fresh, the fish in a good condition, the color is yellow and there were not mucus at the fish body. But, the boiled carp can only stand for one day with good characteristic quality, aroma good and fresh, the fish in a good condition, and the color is pale yellow.

Keywords : carper fish, arsik, organoleptic

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²⁾ Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Salah satu produk makanan olahan berbasis ikan di daerah Samosir adalah ikan arsik. Jenis ikan yang diolah menjadi ikan arsik umumnya adalah ikan mas (*Cyprinus carpio*). Pada tahun 2019 data produksi budidaya ikan mas di Sumatera Utara mencapai 326.211,7 ton (Statistik KKP, 2020).

Arsik merupakan produk olahan ikan mas khas suku Batak Samosir yang sering kali disajikan pada upacara adat. Selain itu mas arsik juga dikenal dengan sebutan ikan bumbu kuning, yang diproses dengan cara perebusan. Mengingat produk ikan mas arsik telah menjadi icon bagi masyarakat Samosir.

Produk ikan mas arsik yaitu mutunya dapat bertahan sampai 2 hari. Sementara produk ikan mas kukus hanya dapat bertahan selama 1 hari. Hal ini menjadi landasan penulis untuk melakukan penelitian karakteristik mutu ikan mas arsik dan ikan mas rebus.

MATERI DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan mas sebanyak 18 kg yang diperoleh dalam keadaan hidup (segar) dari pedagang pemasok ikan mas di Pekanbaru. Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualiti, aluminium foil, mesin presto, baskom besar, pisau, talenan, kompor, blender, timbangan analitik.

Metode Penelitian

prosedur dan tahapan pemasakan ikan mas arsik adalah sebagai berikut.

1. Ikan mas yang diperoleh di bawa ke laboratorium untuk penanganan penyiangan dan pembersihan dengan Menurut Hasairin (2014), menggunakan air mengalir hingga ikan bersih. Ikan mas utuh disiangi dengan cara membuang sisik, sirip,

isi perut (kecuali usus, testes, dan telur ikan).

2. Setelah itu, persiapkan bumbu-bumbu yang dibutuhkan, yaitu bumbu untuk alas ikan, bumbu halus, dan uram-uram.

- a. Bumbu alas ikan

Bumbu alas ikan terdiri atas sereh dan lengkuas yang dimemarkan. Kemudian kedua bahan tersebut diletakkan pada dasar atau di bagian bawah ikan .

- b. Bumbu uram-uram

Uram-uram merupakan bahan yang dimasukkan ke dalam perut ikan dan ditambahkan sebagai penambah rasa, serta sebagai sayuran ataupun hiasan arsik. Uram-uram yang dimasukkan ke dalam perut ikan terdiri atas lokio dan kacang panjang. Sementara untuk penambah rasa, asam gelugur, dan kincung.

- c. Bumbu halus

Bumbu halus arsik terdiri atas bawang merah, bawang putih, jahe, andaliman, kemiri, cabe merah, cabe rawit, dan kunyit yang dihaluskan.

3. Kemudian, masukkan bumbu uram-uram (kacang panjang dan lokio/bawang batak) ke dalam perut ikan. Lalu letakkan bumbu alas ikan pada dasar kualiti untuk memasak ikan mas arsik. Setelahnya, letakkan ikan mas diatas bumbu alas tersebut.

4. Lalu campur bumbu halus dengan air, kemudian masukkan ke dalam kualiti untuk memasak ikan mas arsik. Setelahnya, masukkan bumbu uram-uram penambah rasa (lokio/bawang batak, kacang panjang, serai, dan asam gelugur). Kemudian tambahkan garam sebagai penambah rasa.

5. Tutup kualiti tempat memasak ikan mas arsik, kemudian tunggu hingga ikan mas arsik matang.

Langkah pembuatan ikan mas rebus adalah sebagai berikut.

1. Ikan mas terlebih disiangi (Ikan mas yang diperoleh di bawa ke laboratorium untuk penanganan penyiangan dan pembersihan dengan menggunakan air mengalir hingga ikan bersih. Ikan mas utuh disiangi dengan cara membuang sisik, sirip, isi perut (kecuali usus, testes, dan telur ikan).
2. Setelah itu, ikan mas dimasukkan ke dalam kuah yang berisi air rebusan dan sudah diberi sereh dan garam.

3. Kemudian ikan dimasak menggunakan api sedang hingga masak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan hasil pengamatan daya tahan ikan mas arsik dengan ikan mas rebus selama penyimpanan 4 hari dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan daya tahan ikan mas rebus dengan ikan mas arsik.

Hari	Ciri-ciri		Layak/tidak	
	Arsik	Rebus	Rebus	Arsik
1	Aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning kemerahan, tidak ada lendir di permukaan tubuh ikan	Aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning pucat. Tidak ada lendir di permukaan tubuh.	Layak	Layak
2	Aroma ikan wangi dan segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning kemerahan, tidak ada lendir di permukaan tubuh ikan	Aroma ikan wangi kurang segar, bentuk ikan utuh dan kompak, ikan berwarna kuning pucat, ada lendir di permukaan tubuh ikan	Layak	Tidak layak
3	Aroma ikan kurang wangi dan tidak segar, permukaan tubuh ikan berlendir, warna ikan mas kuning kemerahan	Aroma ikan tengik, terdapat lendir di permukaan tubuh dengan bercak-bercak putih, ikan berwarna kuning pucat	Tidak layak	Tidak layak
4	Aroma ikan tengik, permukaan tubuh ikan berlendir, warna ikan mas kuning pucat, permukaan kuah ikan terdapat selaput lendir berwarna kuning keruh	Aroma ikan tengik, terdapat lendir di permukaan tubuh dengan bercak-bercak putih, ikan berwarna kuning pucat, permukaan kuah ikan terdapat selaput lendir berwarna kuning keruh	Tidak layak	Tidak layak

Pada hari pertama, ikan mas arsik dan ikan mas rebus memiliki kelayakan yang sama untuk dikonsumsi pada hari pertama. Dengan ciri-ciri aroma ikan yang wangi dan segar, utuh, kompak, dan permukaan tubuh ikan tidak terdapat lendir, ikan mas arsik berwarna kuning kemerahan, sedangkan ikan mas rebus berwarna kuning pucat.

Pada hari kedua, ikan mas arsik masih layak untuk dikonsumsi, sementara ikan mas rebus sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini ditandai dengan aroma ikan yang sudah kurang wangi dan tidak segar lagi. Serta terdapat lendir dipermukaan tubuh ikan mas rebus.

Pada hari ketiga dan keempat, ikan mas arsik dan ikan mas rebus dinyatakan tidak layak konsumsi. Hal ini ditandai dengan aroma ikan mas arsik yang tengik, permukaan tubuh ikan mas rebus muncul bercak putih pada hari ketiga dan ikan mas arsik pada hari keempat. Pada hari keempat, air rebusan ikan mas arsik dan ikan mas rebus muncul selaput lendir berwarna kuning keruh dan bergelembung dipermukaan air rebusan. Dari keterangan tersebut, dapat disimpulkan bahwa ikan mas arsik layak dikonsumsi hingga hari kedua.

Ikan mas arsik yang sudah masak dapat dilihat dari rupa ikan mas. Hal ini ditunjukkan oleh bumbu arsik yang digunakan. Pada ikan mentah, bumbu tidak ikut terangkat saat ikan disalin ke wadah. Sementara pada ikan yang sudah masak, bumbu melekat pada daging ikan. Sehingga pada saat ikan disalin ke wadah, daging ikan berwarna mengikuti warna bumbu yang melekat pada daging ikan.

Ikan mas arsik memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan ikan mas rebus. Hal ini disebabkan penambahan bumbu arsik mengakibatkan ikan mas arsik bersifat asam. Menurut Rahman (2016), derajat keasaman makanan tidak dipengaruhi

oleh panas atau suhu tinggi, melainkan oleh media yang terdekomposisi oleh suhu tinggi yang menghasilkan asam atau basa. Selain itu, Kombinasi senyawa antimikroba pada bumbu arsik dan pH bumbu yang asam memperkuat aktivitas antimikroba bumbu yang dapat menekan laju pertumbuhan bakteri mikroba pembusuk (Rahayu, 2000).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Ikan mas arsik memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan ikan mas rebus yaitu dua hari. Pada hari kedua ikan mas rebus sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Sementara, ikan mas arsik menunjukkan tanda penurunan mutu pada hari ketiga.

Pemanasan dengan garam tinggi menyebabkan tekstur ikan

Saran

Untuk kesempurnaan penelitian ini disarankan agar dilakukan penelitian lanjutan tentang penambahan bumbu arsik terhadap jumlah kandungan gizi ikan mas.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahayu, W., P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Bul. Teknol. dan Industri Pangan* 9(2): 42-48.
- Rahman, I. G. 2016. Pengaruh Metoda Pemasakan Berbeda Terhadap Karakteristik Tepung Betok (Anabas testudineus). Skripsi. Universitas Riau. 54 hal.
- Regina, M., Affandi, D. R., dan Riyadi, N. H. 2012. Kajian Karakteristik Koya Ikan dengan Bahan Dasar Beberapa Macam Ikan dan Tepug Kedelai (*Glycine max*)

Sebagai Pelengkap Makanan.
Jurnal Teknosains Pangan.
1(1): 75-85.

Siregar A. U., Herla R., Mimi N.
2017. Formulasi Bumbu
Arsik Menggunakan
Andaliman Dengan Asam
Gelugur dan Perbandingan
Bahan Penstabil. Ilmu dan
Teknologi Pangan 5(2): 220-
228.

Statistik KKP. 2020. Produksi
Perikanan. Diakses pada
Selasa, 16 Februari 2021
pukul 20.36 WIB.
<https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>