

**KARAKTERISTIK BAKSO IKAN PATIN
(*Pangasius hypophthalmus*) DENGAN PENAMBAHAN
JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*) TERHADAP
PENERIMAAN KONSUMEN**

Oleh

Josua naibaho¹⁾, Ira sari²⁾, Suparmi²⁾
Email: chuajion@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap penerimaan konsumen. Metode yang digunakan adalah eksperimen, dengan penambahan jantung pisang kepok 10%, 15% dan 20%. Parameter yang diamati adalah uji organoleptik dan uji proksimat (kadar air, protein, lemak dan serat kasar). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang kepok memberi pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik dan nilai proksimat. Berdasarkan tingkat penerimaan konsumen, penambahan jantung pisang kepok 20% pada bakso ikan patin disukai panelis sebanyak 77 orang (96,25%), dengan kriteria rupa cemerlang / warna coklat tua, aroma khas bakso ikan dan tekstur kompak serta serat-serat sangat halus dan lembut, rasa khas bakso ikan sangat kurang terasa dengan nilai kadar air 30,59%, kadar protein 34,22%, kadar lemak 6,76% dan kadar serat kasar 2,2%.

Kata kunci : ikan patin, bakso Jantung pisang kepok

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

²⁾ Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

**CHARACTERISTIC OF CATFISH
(*Pangasius hypophthalmus*) BALL WITH THE ADDITION OF BANANA'S
HEART (*Musa paradisiaca*) ON CONSUMER ACCEPTANCE**

By

Josua Naibaho¹⁾, N. Ira Sari²⁾, Suparmi²⁾
Email: chuajion@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the characteristic of catfish (*Pangasius hypophthalmus*) ball with the addition of banana's heart (*Musa paradisiaca*) on consumer acceptance. The method used in this research was experimental analysis, with 10% (B1), 15% (B2) and 20% (B3) of banana's heart addition. Parameters were measured on organoleptic test and proximate analysis (water content, protein, fat content and crude fiber). The result showed that the addition of banana's heart significantly affected organoleptic and proximate values. Based on the level of consumer acceptance, the addition of 20% of banana's heart to catfish ball was most likely by consumer acceptance, with (B3) 77 panelists (96,25%). The characteristics of this treatment were brilliant in appearance, old brown color, fishy flavor and compact texture, soft and smooth fiber, less of fish in taste with water content 30,59%, protein content 34,22%, fat content 6,76% and crude fiber content 2,20%..

Keywords : Catfish, meatball, banana's heart

¹⁾ **Students of Fisheries And Marine Science Faculty, University of Riau**

²⁾ **Lecturer of The Fisheries And Marine Science, University of Riau**

PENDAHULUAN

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat dengan cara menghaluskan daging kemudian dibuat adonan dengan cara menambahkan garam, bawang putih yang telah digiling halus dan tapioka, kemudian bahan-bahan tersebut dicampur hingga homogen dan dibentuk bulatan-bulatan sesuai yang dikehendaki (Astawan, 1989).

Ikan patin merupakan ikan berdaging putih yang kaya akan nilai gizi. Nilai protein daging patin juga tergolong tinggi, mencapai 14,53%, kandungan gizi lainnya adalah lemak 1,03%, abu 0,74%, dan air 82,22% (Trilaksani *et al.*, 1999) sehingga apabila ikan patin dijadikan bakso akan memiliki kandungan protein yang tinggi sedangkan kandungan serat pada bakso ikan patin rendah, untuk meningkatkan kandungan serat pada bakso ikan patin cara yang dapat dilakukan adalah dengan penambahan jantung pisang

Jantung pisang merupakan sumber daya yang potensial untuk menghasilkan suatu produk makanan baru kaya serat pangan yang lebih bermanfaat dan bernilai ekonomi tinggi. Jantung pisang kepek giling dalam 100 g bahan mengandung serat pangan total sebanyak 70% berat kering. Jantung pisang juga memiliki struktur serat yang hampir mirip dengan struktur serat daging (Aspiatun, 2004), selanjutnya Anonim (2013) menyatakan bahwa jantung pisang

mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh karena memiliki kandungan zat-zat alami yang baik untuk kesehatan. Dalam 100 g jantung pisang memiliki nilai gizi berupa energi 31 kkal, protein 1,26 g, lemak 0,36 g, karbohidrat 8,31 g, kalsium 6 mg, dengan adanya kandungan zat-zat yang sudah disebutkan diatas dapat dikatakan jantung pisang sudah memiliki kandungan nutrisi yang lengkap sehingga memungkinkan untuk ditambahkan pada produk olahan daging seperti bakso ikan patin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan penambahan jantung pisang kepek (*Musa Paradisiaca*) terhadap penerimaan konsumen.

Standar Mutu Bakso

Cara yang paling mudah untuk menilai mutu bakso yaitu dengan menilai mutu sensoris atau mutu organoleptik. Hasil pengujian mutu sensoris ini dapat diperkuat dengan pengujian fisik, kimiawi, dan mikrobiologis yang tentu saja memerlukan teknik, peralatan, dan tenaga khusus (Purnomo, 1990).

Bahan baku bakso ikan

Bahan utama untuk bakso ikan adalah daging ikan dari satu jenis campuran atau campuran beberapa jenis ikan. Jenis ikan yang berdaging putih cocok dibuat bakso. Selain warnanya putih, daging putih ikan memiliki kandungan aktin dan miosin cukup tinggi sehingga tekstur bakso yang dihasilkan bagus. Jenis ikan yang berlemak tinggi kurang

baik untuk dibuat bakso karena dapat menyebabkan warna bakso menjadi krem, agak coklat muda dan dapat menjadi tengik jika disimpan (Wibowo, 1999).

BAHAN DAN METODE

Bahan utama yang digunakan untuk penelitian ini adalah daging ikan patin, jantung pisang, tepung sagu, bumbu bumbu dan penyedap rasa.

Alat-alat yang digunakan yaitu talenan, blender, sendok, basko, panci, kompor, timbangan, saringan, kulkas, alat-alat laboratorium untuk analisis proksimat seperti labu kjeldhal, oven, desikator, cawan porselin, tanur pengabuan dan kertas saring.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan pengolahan bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepek. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 4 taraf perlakuan yaitu dimana B_0 = (tanpa jantung pisang),

B_1 = (jantung pisang 10% dari berat daging), B_2 = (jantung pisang 15% dari berat daging), B_3 = (jantung pisang 20% dari berat daging). Percobaan diulang sebanyak 3 kali, sehingga jumlah satuan percobaan pada penelitian adalah 12 unit.

Parameter yang diamati adalah uji organoleptik (kesukaan), dan uji proksimat berupa analisis kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan serat kasar. Data yang diperoleh dari hasil penelitian terlebih dahulu dilakukan uji normalitas, apabila sebaran data normal maka dilanjutkan dengan analisis varians (Anava), kemudian ditransformasikan terlebih dahulu dalam bentuk arsine dan akar kuadrat (Gasperz, 1991).

Berdasarkan hasil dari analisis varians, jika diperoleh $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada tingkat kepercayaan 95%; maka hipotesis ditolak. Apabila hipotesis ditolak, maka dilakukan uji lanjut BNJ untuk melihat perbedaan setiap perlakuan. Apabila $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka hipotesis diterima sehingga tidak lakukan uji lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen nilai rata-rata bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepek

Parameter	B_0		B_1		B_2		B_3	
	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%
Rupa	69	86,25	65	81,25	48	60	74	92,5
Aroma	18	22,5	60	50	64	80	77	96,25
Tekstur	3	3,75	8	10	32	40	57	71,25
Rasa	65	81,25	71	88,75	62	77,5	72	90

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa panelis menyukai rupa, aroma, tekstur dan rasa bakso ikan patin dengan penambahan jantung

pisang kepek pada perlakuan (B_3) yaitu penambahan jantung pisang 20%.

Berdasarkan hasil analisis variansi pada parameter rupa dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok, memberi pengaruh nyata pada nilai rupa, dimana nilai $F_{hitung} (82,22) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (Lampiran 7) menunjukkan bahwa perlakuan B_2 berbeda nyata dengan B_1 dan B_3 , tetapi perlakuan B_1 dan B_0 tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil analisis variansi pada parameter aroma dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok, memberi pengaruh nyata pada nilai aroma, dimana nilai $F_{hitung} (30,08) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (Lampiran 9) menunjukkan bahwa perlakuan B_0 berbeda nyata B_1 , B_2 dan B_3 tetapi B_1 dan B_2 tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil analisis variansi pada parameter tekstur dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok, memberi pengaruh nyata pada nilai tekstur, dimana nilai $F_{hitung} (52) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (Lampiran 11) menunjukkan bahwa perlakuan B_0 berbeda nyata dengan B_2 dan B_3 tetapi B_0 dan B_1 tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil analisis variansi dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok, memberi pengaruh nyata pada nilai rasa, dimana nilai $F_{hitung} (8) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur (Lampiran 13) menunjukkan bahwa perlakuan B_2 berbeda nyata dengan B_0 , B_3 dan B_1 tetapi B_0 dan B_3 tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Kadar air

Kadar air bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata kadar air (%) bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
B_0	36,12	36,65	36,65	36,47
B_1	32,28	32,07	32,5	32,28
B_2	32,45	32,85	31,48	32,25
B_3	30,77	30,62	30,38	30,59

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar air tertinggi bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok terdapat pada perlakuan B₀ sebesar 36,47% dan nilai rata-rata terendah sebesar 30,59% pada perlakuan B₃

Berdasarkan hasil analisis variansi, dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan

jantung pisang kepok memberi pengaruh sangat nyata terhadap nilai kadar air, dimana nilai $F_{hitung} (113,439) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan B₃ berbeda nyata dengan B₂, dan B₀ tetapi B₂ dan B₁ tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%.

Kadar protein

Kadar protein bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata kadar protein (%) bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
B ₀	14,35	14,3	14,33	14,32
B ₁	24,07	24,07	24,06	24,07
B ₂	28,96	28,96	28,95	28,95
B ₃	34,22	34,19	34,25	34,21

Berdasarkan Tabel 3, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar protein bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok tertinggi pada perlakuan B₃ sebesar 34,21% dan nilai rata-rata terendah sebesar 14,32% pada perlakuan B₀.

Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok memberi

pengaruh sangat nyata terhadap nilai kadar protein, dimana nilai $F_{hitung} (511897,8) > F_{tabel} (4,07)$ pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan B₀ berbeda nyata dengan B₁, B₂ dan B₃ pada tingkat kepercayaan 95%

Kadar lemak

Kadar lemak bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata kadar lemak (%) bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
B ₀	4,27	4,32	4,33	4,31
B ₁	4,50	4,51	4,49	4,49
B ₂	5,31	5,33	5,31	5,32
B ₃	6,78	6,76	6,73	6,76

Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar lemak bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok tertinggi pada perlakuan B₃ sebesar 6,76% dan nilai rata-rata terendah sebesar 4,31% pada perlakuan B₀.

Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan

jantung pisang kepok memberi pengaruh sangat nyata terhadap nilai kadar lemak, dimana nilai F_{hitung} (7645,67,8) > F_{tabel} (4,07) pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan B₀ berbeda nyata dengan B₁, B₂, B₃ pada tingkat kepercayaan 5%

Kadar serat kasar

Kadar serat kasar bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata kadar serat kasar (%) bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
B ₀	1,82	1,86	1,79	1,82
B ₁	1,96	1,95	2	1,97
B ₂	2,1	2,01	2,1	2,01
B ₃	2,2	2,21	2,19	2,2

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar serat kasar bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepok tertinggi pada perlakuan B₃ sebesar 2,2% dan nilai rata-rata terendah sebesar 1,82% pada perlakuan B₀.

Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa bakso ikan patin dengan penambahan

jantung pisang kepok memberi pengaruh sangat nyata pada nilai kadar serat kasar, dimana nilai F_{hitung} (115,74) > F_{tabel} (4,07) pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti

hipotesis (H_0) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur menunjukkan bahwa perlakuan B₀ berbeda nyata dengan B₁, B₂, B₃ pada tingkat kepercayaan 95%.

KESIMPULAN

Karakteristik bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang 20% merupakan hasil terbaik dengan kriteria rupa (kecoklatan tua), aroma (aroma khas bakso ikan dan bumbu kurang), tekstur (kompak, serat-serat sangat halus dan lembut), rasa (rasa khas bakso ikan sangat kurang terasa), dengan nilai kadar air 30,59%, kadar protein 34,22%, kadar lemak 6,76%, kadar serat kasar 2,2%.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang dapat disimpulkan bahwa; tingkat penerimaan konsumen menyatakan jantung pisang dengan perlakuan

yang sangat disukai konsumen adalah perlakuan B₃ (20% jantung pisang), dengan jumlah panelis 77 orang yaitu 96,25%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk melakukan pengolahan bakso ikan patin dengan penambahan jantung pisang kepek sebanyak 20%. penelitian selanjutnya perlu dilakukan penyaringan air yang terkandung di dalam jantung pisang kepek setelah di blender sebelum dilakukan pengolahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Isi Kandungan Jantung Pisang Segar. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-jantung-pisang-segar-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. (akses 25 Mei 2014)
- Aspiatun. 2004. Mutu dan Daya Terima Nugget Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Jantung Pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya (Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Astawan, M., 2008, Pisang. Sebagai Buah. Kehidupan. www.edukasi.kompas.com
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Bandung : Armico
- Purnomo, H., 1990. Aktivitas Air dan Perannya Dalam Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta. 88 hal.
- Trilaksani W, Nurhayati T, Romadhona H. 1999. Kemampuan pembentukan gel protein ikan mujaer dan ikan patin pada berbagai suhu dan waktu pemanasan Buletin Teknologi Hasil Perikanan VIII (2):9-12.
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta