

Uji Hedonik Produk Ikan Teri Krispi sebagai Diversifikasi Olahan Perikanan di Kabupaten Nunukan

Dede Setiawan^{1*}, Harizatul Jannah², Samsidar³
Politeknik Negeri Nunukan-Teknologi Hasil Perikanan
dedesetiawan1@gmail.com, samsidar@pnn.ac.id

Abstrak : Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan ikan dengan nilai ekonomis tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri juga memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia. Ikan teri krispi salah satu olahan yang sangat digemari oleh semua kalangan umur sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk ikan teri. Dengan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih, teri krispi dapat menjadi pilihan camilan bagi konsumen dari berbagai kalangan. Tujuan proses pengolahan ikan teri krispi adalah untuk mengetahui nilai hedonik produk. Metode pengumpulan data dengan metode pengolahan ikan teri yang dimulai dari proses penyiapan bahan hingga proses pengolahan dan dilanjutkan dengan uji hedonik untuk melihat tingkat kesukaan konsumen. Hasil uji hedonik Hasil proses pengolahan ikan teri krispi menunjukkan kenampakan yang utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan. Pengujian hedonik dilakukan dengan panelis sebanyak 30 orang dengan hasil uji hedonik terdiri dari empat indikator dengan nilai rata-rata penampakan 7,8, bau dengan nilai 7,7, rasa dengan nilai 8,2 dan untuk tekstur 7,9 yang termasuk pada kategori bahwa konsumen menyukai produk ikan teri krispi.

Kata Kunci : Ikan Teri; Krispi; Uji Hedonik

I. PENDAHULUAN

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan ikan dengan nilai ekonomis tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri juga memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia (Muchtadi, 2016). Walaupun mengandung banyak nutrisi, ikan teri seringkali kurang diminati oleh

masyarakat karena teksturnya yang keras dan bau amis yang khas. Oleh karena itu, dilakukan proses diversifikasi produk berupa pengolahan ikan teri krispi yang dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk ikan teri (Smith, 2018).

Pengolahan ikan teri menjadi teri krispi dapat meningkatkan nilai jual dari produk ikan teri. Dengan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih, teri krispi dapat menjadi pilihan camilan bagi konsumen dari berbagai kalangan. Selain itu, pengolahan ikan

teri krispi dapat meningkatkan daya simpan dari produk ikan teri memperluas jangkauan pasar produk (Jones, 2017). Pengolahan ikan teri krispi menjadi topik yang menarik untuk diolah lebih lanjut. Dengan memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk, diharapkan dapat ditemukan solusi yang tepat untuk meningkatkan nilai tambah dari produk ikan teri krispi.

II. METODOLOGI

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Juli tahun 2024 dengan lokasi penelitian dilaksanakan di laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Negeri Nunukan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang bersumber dari kegiatan penelitian dan pengujian yang dilakukan, dan data sekunder yang berasal dari studi literatur dari berbagai sumber. Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengolahan ikan teri yang dimulai dari proses penyiapan bahan hingga proses pengolahan dan pengujian. Jenis uji yang dilakukan adalah uji hedonik untuk melihat tingkat konsumen. Selain itu studi literatur dilakukan untuk mendukung hasil penelitian melalui literatur, buku, laporan dan referensi yang relevan dengan kegiatan penelitian yang dilakukan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan teri biasanya diolah dalam bentuk ikan teri asin dan ikan teri tawar. Perbedaan antara keduanya yaitu pada pengolahan ikan teri tawar tidak menggunakan garam, sedangkan ikan teri asin diolah dengan menggunakan garam

dengan perbandingan 6 kg garam untuk 30 kg ikan teri. Penggaraman merupakan salah satu metode pengawetan dengan prinsip penetrasi garam ke dalam daging ikan, dan dipengaruhi berbagai faktor fisik dan kimia, seperti difusi, osmosis, dan perpaduan dari proses kimia dan biokimia tergantung dari jenis ikan.

Proses pengeringan pada prinsipnya adalah proses mengurangi kadar air dalam ikan. Untuk mencegah bakteri dan enzim bekerja dalam ikan, selain mengurangi kadar air dalam ikan, diperlukan juga pengendalian temperatur dan RH (*Relative Humidity*/kelembapan) udara tempat penyimpanan ikan. Beberapa variabel yang penting dalam proses pengeringan ikan adalah temperatur, laju aliran udara serta waktu pengeringan. Berat ikan bervariasi, Untuk mengurangi aktivitas bakteri dan enzim, berat ikan sebaiknya dijaga dibawah 30% (Sofyan, 2016).

Uji hedonik adalah metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penilaian (*score sheet*). Dalam proses tugas akhir yaitu pengolan ikan teri krispi penulis melakukan uji hedonik kepada panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap pengolahan ikan teri krispi. Uji hedonik, panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap sampel yang dinilai. Penilaian kesukaan dan ketidaksukaan dinyatakan dalam bentuk skala hedonik. Pengujian yang dilakukan dengan cara uji hedonik untuk mengetahui spesifikasi pada olahan ikan teri krispi. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptic yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan

penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Qamariah, dkk., 2022).

Analisis respon uji hedonik yaitu setelah dilakukan uji data yang didapat dengan skala hedonik dibandingkan skala numeriknya setelah itu dilakukan uji statistik untuk penarikan kesimpulan. Sifat indrawi yang dapat dinilai yaitu sifat indrawi umum (kenampakan, bau, rasa, dan tekstur). Dalam penentuan uji hedonik pada Ikan Teri Krispi dapat dilihat dari empat indikator yaitu penampakan, bau, rasa dan tekstur.

1. Kenampakan atau Warna

Warna adalah parameter pertama yang dilihat oleh konsumen dan salah satu faktor utama menentukan penerimaan dan penolakan atau penilaian mutu suatu produk pangan oleh konsumen. Warna merupakan peranan penting dalam menilai suatu produk untuk dapat meningkatkan selera makanan konsumen. Suatu produk yang dinilai bergizi, enak, serta memiliki tekstur yang sangat bagus, tidak tertarik dimakan apabila warna yang tidak enak dipandang atau memberikan kesan yang kurang baik dari warna seharusnya (Arsyad & Habi, 2021). Dari data yang didapatkan adalah tingkat kesukaan panelis terhadap ikan teri krispi dapat dilihat pada table 4.1 bahwa penampakan memiliki rata-rata nilai 7,8 yang menyatakan bahwa ikan teri krispi memiliki kenampakan yaitu utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan.

2. Aroma atau Bau

Menurut (Bahmid et al., 2019) aroma pada suatu produk bisa tercium oleh hidung, dan dapat digunakan untuk

menentukan kelezatan dan rasa enak dari suatu produk pangan. Aroma pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan penerimaan terhadap produk pangan dalam bentuk molekul senyawa volatil yang terhirup oleh indera penciuman, sehingga menentukan nilai tentang baik dan enaknya produk pangan yang diuji. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap 30 orang semi panelis dengan parameter yang diujikan adalah aroma. Data yang didapatkan adalah tingkat kesukaan panelis terhadap ikan teri krispi. Panelis suka dari aroma ikan teri krispi dapat dilihat pada tabel 4.1 bahwa aroma atau bau mendapatkan rata-rata penilaian panelis adalah 7,7 yang menyatakan bahwa ikan teri crispy memiliki aroma atau bau ikan yang sedikit.

3. Rasa

Rasa merupakan sifat bahan makanan dan juga mekanisme reseptor orang yang makan makanan (Husen, 2018). Rasa mencakup perasaan yang dihasilkan oleh barang yang dimasukkan ke mulut dirasakan susunan senyawa dalam makanan yang mengandung rasa atau bau, dan juga atraksi senyawa- senyawa reseptor alat indra rasa dan bau setelah terjadi ataraksi, organ menghasilkan sinyal yang langsung dihantarkan ke sistem saraf pusat dengan demikian menciptakan apa yang kita kenal sebagai rasa yang sesungguhnya, manis, pahit, masam, dan asin kepekaan terhadap rasa terdapat pada kuncup rasa lidah bahan yang menghasilkan dengan perasaan tersebut. Pengujian hedonik menggunakan parameter rasa ini dikarenakan produk yang diujikan merupakan produk pangan yang dapat

dicoba dengan dikonsumsi secara langsung. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji hedonik panelis terhadap ikan teri krispi. Dapat dilihat pada table 4.1 bahwa rasa mendapatkan rata-rata nilai yaitu 8,2 yang menyatakan ikan teri krispi memiliki rasa ikan yang kurang kuat.

4. Tekstur

Tekstur dapat berupa kekerasan, kerenyahan, dan lembut dalam produk yang dihasilkan (Talib et al., 2020). Tekstur ikan teri krispi diketahui ketika dikonsumsi dan dilihat secara fisik ikan teri krispi. Kesukaan panelis ditentukan berdasarkan tekstur yang dirasakannya. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap 30 semi panelis didapatkan data seperti pada tabel 4.1 tekstur ikan teri krispi memiliki penilaian yaitu 7,9 yang menyatakan bahwa ikan teri krispi memiliki tekstur kering, getas.

Berdasarkan hasil perhitungan uji hedonik yang dilakukan pada penampakan, bau, rasa, tekstur maka didapatkan nilai interval ikan teri krispi adalah 7,80- 8,10 yang menunjukkan bahwa ikan teri krispi mempunyai kenampakan utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan warna tidak rata, warna cream keputihan cerah, aroma atau bau menunjukkan bahwa ikan teri krispi memiliki aroma atau bau ikan yang kurang kuat, rasa menunjukkan bahwa ikan teri krispi memiliki rasa ikan kurang

kuat, dan memiliki tekstur yang kering, getas.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan uji hedonik yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan ikan teri (*Stolephorus* sp) menjadi produk ikan teri krispi melalui tahapan penyiapan bahan, penggaraman, pengeringan, dan penggorengan mampu menghasilkan produk dengan kenampakan utuh, rapi, bersih, serta berwarna krem keputihan. Hasil uji hedonik terhadap 30 orang panelis menunjukkan bahwa ikan teri krispi memiliki tingkat kesukaan yang tinggi dengan nilai rata-rata penampakan 7,8, aroma 7,7, rasa 8,2, dan tekstur 7,9. Nilai tersebut menandakan bahwa produk ikan teri krispi disukai oleh konsumen dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan perikanan bernilai jual tinggi. Secara sensori, ikan teri krispi memiliki tekstur renyah (getas), aroma ikan yang ringan, serta rasa gurih khas ikan laut yang menjadi daya tarik utama bagi konsumen. Melalui pengolahan ini, ikan teri tidak hanya memiliki daya simpan yang lebih lama, tetapi juga memperoleh nilai tambah yang signifikan sehingga dapat menjadi peluang usaha potensial bagi pengembangan industri kecil dan menengah berbasis hasil perikanan di Kabupaten Nunukan.

TINJAUAN PUSTAKA

- Arsyad, M., & Habi, S. H. B. (2021). Analisis kimia dan organoleptik terhadap formulasi sambal ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 11-21.
- Bahmid, J., Lekahena, V. N. J., & Titaheluw, S. S. (2019). Pengaruh konsentrasi larutan garam terhadap karakteristik sensori produk ikan layang asin asap. *Jurnal Biosainstek*, 1(01),

70-76.

Husen, A. (2018). Pengolahan ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) dengan penilaian organoleptik. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 165-169.

Jones, A. D. (2017). Food insecurity and mental health status: a global analysis of 149 countries. *American journal of preventive medicine*, 53(2), 264-273.

Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2016). Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*, 4.