

UJI HEDONIK PERBANDINGAN ANTARA BAKSO IKAN BANDENG (*CHANOS CHANOS*) DAN BAKSO IKAN CAKALANG (*KATSUWONUS PELAMIS*)

*(Compressing Hedonic Test Between Milkfish (Chanos chanos) and
Skipjack Fish (Katsuwonus pelamis) Process)*

Jemri ^{1*}, Harizatul Janah¹, Roland Marihot Lubis¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Politeknik Negeri Nunukan PNN

Korespodensi: jmyelisa@yahoo.com

Diterima: 18 Oktober 2023 ; Disetujui: 15 April 2024 ; Diterbitkan ; 25 April 2024

ABSTRAK

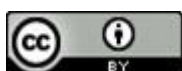
Bakso merupakan salah satu jenis olahan daging ikan yang sangat digemari seluruh lapisan masyarakat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap pengolahan bakso ikan dengan cara uji hedonik menurut indikator warna, aroma, tekstur dan rasa. Metode pengumpulan data dilakukan dengan Experimental dan kuesioner yang diberikan oleh panelis. Jenis ikan yang digunakan adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan menunjukkan bahwa panelis menyatakan sangat suka bobot nilai 4 pada bakso ikan bandeng dari segi warna, aroma dan rasa serta suka bobot nilai 3 pada tekstur. Sedangkan pada bakso ikan cakalang panelis menyatakan sangat suka dengan bobot nilai 4 pada aroma dan tekstur serta suka bobot nilai 3 pada warna dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai bakso ikan bandeng dibanding bakso ikan cakalang. Sedangkan hasil dari evaluasi terhadap pengolahan dari dua jenis bakso ikan yang berdasarkan SNI 01-7266.1-2006, meliputi indikator warna, aroma, tekstur dan rasa menunjukkan bahwa bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) cenderung lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

Kata kunci: bakso ikan, uji hedonik.

ABSTRACT

*Meatballs are the sort of processed fish meat that is most known with all society environments. The aim of this researchy was to decide and to analyze the level of preference for processing fish balls by means of hedonic tests according to indicators of color, aroma, texture and taste. The method of data collection was carried out by Experimental and questionnaires given by the panelists. The types of fish used were milkfish (*Chanos chanos*) and skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*). Based on the results of the tests carried out, it showed that the panelists stated that they really liked the weight of a value of 4 on milkfish meatballs in terms of color, aroma and taste and liked the weight of a value of 3 on texture. Meanwhile, for skipjack fish balls, the panelists stated that they really liked the weight of a value of 4 on aroma and texture and liked the weight of a value of 3 on color and taste This shows that the panelists prefer milkfish meatballs to skipjack fish balls. While the results of the evaluation of the processing of two types of fish balls based on SNI 01-7266.1-2006, including indicators of color, aroma, texture and taste indicate that milkfish meatballs (*Chanos chanos*) tend to be preferred by panelists compared to skipjack fish balls (*Katsuwonus Pelamis*).*

Keywords: Fish ball, hedonic test.



PENDAHULUAN

Luas laut Indonesia memiliki potensi hasil perikanan dari jenis ikan yang melimpah karena sebagian besar wilayahnya berupa lautan. Secara garis besar konsumsi ikan sangat baik untuk kesehatan dan daya tahan tubuh. Oleh karena itu pemanfaatan ikan harus maksimal. Produk olahan hasil perikanan begitu marak di pasaran untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat. salah satunya dari jenis produk Fish jelly. *Fish jelly* merupakan produk perikanan yang berasal dari olahan surimi ataupun lumatan daging ikan yang diberi tepung dan dicampur bumbu-bumbu kemudian dicetak berdasarkan ukuran dan bentuk tertentu. Salah satu jenis produk *fish jelly* yang sangat digemari adalah bakso.

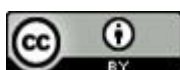
Bakso merupakan produk olahan daging ikan, dimana daging dihaluskan terlebih dahulu lalu dicampur dengan bumbu yang dihaluskan, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil dan direbus dalam air panas. Produk olahan ini sudah sangat umum dan secara teknis pengolahan juga cukup mudah dibuat dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Hal ini juga dikarenakan bakso memiliki kandungan gizi yang tinggi dari ikan dan adanya bahan tambahan lainnya memberikan cita rasa yang disukai oleh semua lapisan masyarakat (Widyaningsih, 2006)

Umumnya bakso dihidangkan dengan mie, sayuran, pangsit dan kuah aneka rasa dan digemari oleh masyarakat. Hal ini terlihat dari banyaknya penjual mie bakso, mulai dari restoran sampai warung-warung kecil dan gerobak dorong. Harga satu porsi mie bakso sangat bervariasi tergantung dari kualitas baksunya. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh mutu ikan yang digunakan serta kualitas bahan-bahan tambahan dan faktor-faktor lain, seperti pengolahan, hygiene pada saat pembuatan produk.

Bahan baku bakso ikan dipilih dari jenis ikan yang segar sehingga menghasilkan produk bakso yang bermutu baik. Jenis daging yang digunakan dalam pembuatan bakso dari jenis daging putih antara lain ikan Cunang, Kerapu, Tenggiri dan Kakap, dengan tujuan menghasilkan warna bakso yang putih juga. Namun dalam penelitian ini jenis daging ikan yang digunakan yaitu daging ikan bandeng (*Chanos chanos*) daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

DATA DAN METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan secara langsung di laboratorium. Perlakuan pada penelitian ini adalah untuk



mengetahui tingkat kesukaan (uji hedonik) pada bakso ikan yang berbeda untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa pada bakso ikan dengan memberikan keterangan dan skor amat sangat suka (5), sangat suka (4), suka (3), agak suka (2) dan tidak suka (1). Adapun perlakuan yang diberikan adalah : Sampel Bakso ikan bandeng dengan kode B dan sampel Bakso Ikan cakalang dengan kode C.

Adapun prosedur kerja dalam pelaksanaan penelitian adalah:

1. Menyiapkan produk bakso ikan yang akan dijadikan sebagai sampel
2. Menempatkan sampel pada tempat penyajian
3. Memberikan penjelasan cara pengisian lembar kuesioner kepada penelis
4. Memberikan sampel dengan kode B untuk bakso ikan Bandeng dan C untuk bakso ikan Cakalang, air minum dan lembar kuesioner.
5. Panelis mulai melakukan pengujian (mencicipi bakso ikan)
6. Melakukan evaluasi terhadap Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur Bakso Ikan
7. Melakukan analisis data

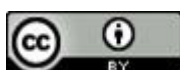
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Hedonik Bakso Ikan Bandeng (Chanos chanos) dan Bakso Ika Cakalang (Katsuwonus pelamis)

Hasil uji hedonik terhadap indikator warna, aroma, tekstur, rasa pada produk bakso ikan bandeng (Chanos chanos) dan bakso ikan cakalang (Katsuwonus Pelamis) dapat dilihat pada tabel 1:

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik Bakso Ikan Bandeng (Chanos chanos) dan Bakso Ika Cakalang (Katsuwonus pelamis)

Panelis	Warna		Aroma		Tekstur		Rasa	
	Kode B	Kode C	Kode B	Kode C	Kode B	Kode C	Kode B	Kode C
Panelis 1	4	3	3	4	3	3	4	4
Panelis 2	4	3	4	4	3	5	5	4
Panelis 3	4	5	5	4	2	4	3	2
Panelis 4	4	4	5	5	4	5	3	3
Panelis 5	4	4	4	4	3	4	4	4
Panelis 6	4	3	4	4	3	4	3	3
Panelis 7	3	2	4	1	3	2	4	1
Panelis 8	4	4	5	5	4	5	3	3



Panelis 9	4	3	3	4	3	3	4	4
Panelis 10	3	4	4	3	3	4	3	3
	3,75	3,5	4,12	3,62	3	3,87	3.62	3

Warna

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata warna bakso ikan bandeng yaitu 3,75 lebih tinggi dibandingkan dengan nilai rata-rata warna pada bakso ikan cakalang yaitu 3,5. Penilaian panelis terhadap warna bakso ikan bandeng menunjukkan sangat suka (4) dan penilaian warna pada bakso ikan cakalang menunjukkan suka (3). Tata cara pelaporan hasil uji hedonik jika angka dibelakang koma lebih besar dari lima maka angka didepan koma naik satu angka sehingga nilai rata-rata warna bakso ikan bandeng adalah 4 yaitu sangat suka. (BSN. SNI 2346:2011). The maximum force required to break (share force) the

Indikator-indikator keterangan yang mengacu pada Kriteria bakso ikan menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7266.1-2006). yang dilakukan oleh panelis terdapat indikator warna, aroma, tekstur dan rasa:

Aroma

Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata aroma bakso ikan bandeng yaitu 4,12 lebih tinggi dibanding dengan bakso ikan cakalang dengan nilai 3,62. Penilaian panelis terhadap aroma bakso ikan bandeng menunjukkan sangat suka (4) dan untuk penilaian aroma bakso ikan cakalang menunjukkan sangat suka (4).

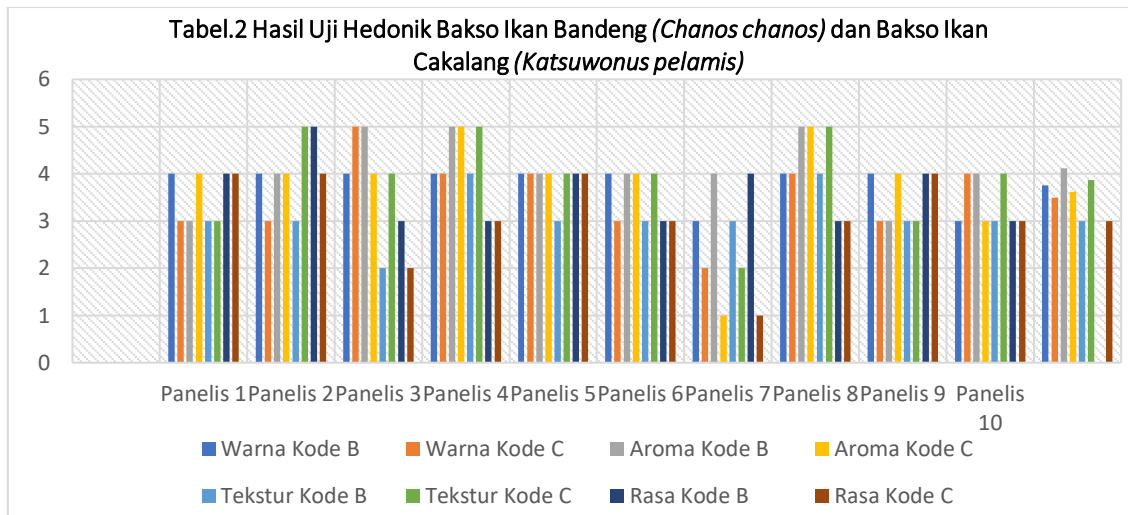
Tekstur

Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur bakso ikan cakalang yaitu 3,87 lebih tinggi dibandingkan pada nilai rata-rata tekstur bakso ikan bandeng dengan nilai 3. Penilaian panelis terhadap tekstur bakso ikan cakalang menunjukkan sangat suka (4) dan untuk penilaian panelis terhadap tekstur ikan bandeng menunjukkan kriteria suka (3).

Rasa

Tabel 2. menunjukkan bahwa nilai rata-rata indikator Rasa bakso ikan bandeng yaitu 3,62 lebih tinggi dibanding pada nilai rata-rata indikator Rasa bakso ikan cakalang dengan nilai 3. Penilaian panelis terhadap Rasa bakso ikan bandeng menunjukkan Sangat Suka (4) dan untuk penilaian terhadap Rasa bakso ikan cakalang, menunjukkan kriteria Suka (3).





KESIMPULAN

Hasil dari uji hedonik menunjukkan bahwa tingkat kesukaan dari panelis menyatakan sangat suka (4) pada bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari segi warna, aroma dan rasa serta suka (3) pada tekstur. Sedangkan bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) panelis menyatakan sangat suka (4) dari segi aroma dan tekstur serta suka (3) pada warna dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai bakso ikan bandeng dibanding bakso ikan cakalang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti Puji, (2014). Praktek Analisis Mutu Pangan Uji Kesukaan Terhadap Dua Sampel Kue Pastel Yang Berbeda Menggunakan Uji Hedonik. <http://www.academia.edu/9997427>. (20 Agustus 2019)
- Rukka, H. 2006. Teknologi Penangkapan Pilihan Untuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Selayar Provinsi Sulawesi Selatan.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Setyaningsih *et al.* 2010. *Tinjauan Pustaka Belut (*Monopterus albus*)*.
- Saparinto. 2006. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Bakso Ikan Beku SNI 01-7266.1-2006*. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (2011). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan BSN*. SNI 2346:2011. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Widyningsih, T. D. dan E. S. Martini. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.