

ORGANOLEPTIK IKAN PAPUYU (*Anabas testudineus* Bloch) PRESTO DENGAN CARA BUDIDAYA YANG BERBEDA

FISH ORGANOLEPTIC PAPUYU (*Anabas testudineus* Bloch) PRESTO WITH HOW DIFFERENT CULTURE

Candra¹, Purnomo², Nor Ikrima³, Rabiatul Adawyah⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat Jl. A. Yani, Km 36, Banjarbaru, 70714

*E-Mail: ikrimanor@gmail.com

ABSTRAK

Ikan papuyu (*Anabas testudineus* Bloch) dari budidaya yang berbeda akan di olah menjadi pengolahan presto. Presto adalah salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan, terutama sebagai modifikasi pemindangan pengolahan presto Tujuan dari penelitian organoleptik ikan papuyu presto dengan cara budidaya yang berbeda adalah mendapatkan profil penilaian organoleptik pada ikan papuyu presto dari budidaya bioflok, kolam dan penangkapan alam. Metode yang digunakan ialah uji organoleptik jenis hedonik yaitu tingkat kesukaan. Hasil penelitian ini ikan papuyu presto diperoleh nilai rata-rata 7 (suka) dari penangkapan alam, budidaya kolam dan bioflok. Pada ikan papuyu presto dengan cara budidaya yang berbeda diperoleh bahwa perlakuan C (bioflok) merupakan perlakuan yang paling disukai dan memiliki nilai rata-rata tertinggi dari kenampakan, aroma, rasa pada dan tekstur nilai rata-rata yang terbaik pada perlakuan A (alam).

Kata Kunci: Ikan papuyu, presto, budidaya yang berbeda, organoleptik

ABSTRACT

Fish papuyu (*Anabas testudineus* Bloch) of different cultivation will process into processing presto. Presto is a diversified processing of fishery products, especially as a modification of the processing pemindangan presto aim of the study organoleptic papuyu presto fish with a different way of cultivation is gaining profile organoleptic assessment of aquaculture fish bioflok papuyu presto, ponds and natural arrest. The method used is hedonic types namely organoleptic preference level. The results of this research papuyu presto fish obtained average value 7 (Like) from the natural catching, aquaculture ponds and bioflok. In papuyu presto fish with a different way of cultivation was found that treatment of C (bioflok) is the most preferred treatment and have the highest average value of appearance, aroma, flavor at and texture of the average value of the best in treatment A (natural).

Keywords: *Anabas testudineus* Bloch, presto, the cultivation of different, organoleptic

PENDAHULUAN

Ikan papuyu merupakan jenis ikan tropik dan subtropik. Ikan ini merupakan ikan yang umumnya hidup liar diperairan tawar. Habitatnya mulai dari sungai, danau, saluran air, parit, rawa, sawah, waduk, dan kolam-kolam yang berhubungan dengan saluran air terbuka (Talwar dan Jhingran, 1991), perairan yang kotor, serta genangan air tawar maupun air payau dan biasanya melimpah diperairan yang terdapat banyak tumbuhan air karena merupakan ikan yang suka bergerombol dan hidup dalam naungan pohon tumbang serta akar tumbuhan air (Sterba, 1969 dan Kuncoro, 2009).

Budidaya ikan papuyu sendiri telah berhasil dikembangkan oleh Balai Budidaya Air Tawar Mandiangin, Kalimantan Selatan. Pengembangan budidaya ikan papuyu Papuyu telah dimulai sejak tahun 1997 yang meliputi pembenihan, pendederan dan pembesaran di Kolam. Ikan papuyu yang sangat baik untuk dibudidayakan adalah jenis Ikan papuyu hijau. Perkembangan berat tubuhnya dapat mencapai 100gram. (Balai Budidaya Air Tawar Mandiangin, 2014). Ikan papuyu dapat dipelihara atau dibudidayakan diberbagai jenis kolam seperti kolam terpal juga bioflok.

Namun, jenis kolam terpal lebih banyak digunakan karena lebih efisien untuk perkembangan ikan papuyu tetapi ikan papuyu umumnya hidup di perairan air tawar seperti rawa, sungai kecil dan parit parit.

Ikan papuyu mempunyai karakter rasa daging gurih dan dapat di manfaatkan menjadi olahan berbagai macam masakan seperti panggang papuyu, goreng, pepes dan lain – lain. (Slamat *et al*, 2009).

Pada penelitian ini ikan papuyu dari budidaya yang berbeda akan di olah menjadi pengolahan presto. Presto adalah salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan, terutama sebagai modifikasi peminangan pengolahan presto mempunyai kelebihan yakni tulang dan duri dari ekor hingga kepala lunak dan dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan pada mulut (Susanto, 2010). Tetapi informasi tingkat kesukaan konsumen terhadap presto ikan papuyu dari budidaya yang berbeda ini belum diketahui.

Tujuan dari penelitian organoleptik ikan papuyu presto dengan cara budidaya yang berbeda adalah Mendapatkan profil penilaian organoleptik pada ikan papuyu presto dari budidaya bioflok, kolam dan penangkapan alam.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Waktu yang diperlukan pada penelitian ini adalah selama 6 bulan dari Maret s/d Agustus 2019.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan yaitu, pisau, talenan, cobek, baskom, timbangan, alat ukur, sendok panci presto (*autoclave*), aluminium foil dan kompor gas

Bahan yang digunakan yaitu; ikan papuyu (*Anabas testudineus* Bloch) segar, ikan papuyu alam yang didapat dari pasar Martapura, ikan papuyu budidaya kolam didapat dari tempat pembudidaya di Jl.Sidomulyo Selatan, Landasan Ulin Timur Kota Banjarbaru, untuk ikan papuyu budidaya bioflok didapat dari pembudidaya yang bertempat Jl.Komplek Karang Anyar Griya Asri. Bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, ketumbar, garam, daun salam dan daun pisang.

Prosedur Penelitian

Berikut cara pembuatan pengolahan presto ikan papuyu ialah sebagai berikut :

1. Ikan papuyu dilakukan penyiangan terlebih dulu
2. Cuci ikan dengan air sampai bersih dan tiriskan
3. Haluskan bumbu yaitu bawang merah, bawang putih, garam, ketumbar, kunyit, jahe dan lengkuas
4. Balur ikan dengan bumbu halus dan masukan sebagian bumbu kedalam perut ikan. Diamkan kira-kira 15 menit
5. Siapkan panci presto. Tuang air dan taruh 1 atau 2 lembar daun salam. Alasi wadah pengukus dengan daun pisang, lalu susun ikan papuyu di atasnya
6. Kukus kurang lebih 1 jam dengan suhu 115-121°C.
7. Setelah dikukus buka penutup *autoclave*, keluarkan ikan papuyu Dinginkan ikan papuyu prestonya.

Rancangan Penelitian

Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan 3 perlakuan yaitu:

Perlakuan A = Ikan papuyu Presto Penangkapan Alam

Perlakuan B = Ikan papuyu Presto budidaya Kolam

Perlakuan C = Ikan papuyu Presto budidaya Bioflok

Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

H_0 :Metode budidaya bioflok, kolam dan alam tidak berpengaruh terhadap nilai organoleptik presto ikan papuyu

H_1 :Metode budidaya bioflok, kolam dan alam berpengaruh terhadap nilai organoleptik presto ikan papuyu

Parameter Penelitian

Parameter yang diamati adalah uji organoleptik (rasa, tekstur, kenampakan dan aroma).

Analisis Data

Analisis statistik untuk hasil pengamatan uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan Uji Tanda dengan metode perhitungan program Microsoft Office Excel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Berikut ini hasil rekapitulasi nilai organoleptik ikan papuyu (presto dengan cara budidaya yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1. Rekapitulasi Nilai Organoleptik Ikan Papuyu (*Anabas testudineus* Bloch) Presto Dengan Cara Budidaya yang Berbeda

Spesifikasi	Perlakuan		
	A (Alam)	B (Kolam)	C (Bioflok)
Kenampakan	6.80±1.40 ^{ab}	6.3±1.560 ^a	7.50±1.57 ^b
Aroma/Bau	6.65±1.57 ^a	7.15±1.18 ^a	7.85±1.14 ^b
Rasa	7.00±1.52 ^{ab}	6.80±1.67 ^a	7.55±1.23 ^b
Tekstur	7.30±1.30 ^a	6.90±1.17 ^a	7.25±1.45 ^a

Kenampakan

nilai rata-rata spesifikasi kenampakan Ikan Papuyu (*Anabas testudineus* Bloch) presto memiliki nilai terbaik pada perlakuan C (budidaya bioflok) yaitu (7.5) dan tidak berbeda nyata terhadap perlakuan A (alam) yaitu (6.8). Kenampakan pada ikan papuyu berdasarkan Putriana, dkk (2015), yang menyatakan beberapa faktor yang mempengaruhi kenampakan pada ikan adalah faktor genetik, lingkungan dan nutrisi pakan itu sendiri. Berdasarkan literature tadi kenampakan ikan papuyu setelah di presto perlakuan A-B dan A-C tidak berbeda nyata karena kenampakan luar nya hampir sama tetapi perlakuan B-C berbeda sangat nyata dikarenakan ikan papuyu perlakuan C (bioflok) dipengaruhi oleh kualitas air dan segi pakannya,. menurut Najimah (2015) Kenampakan yang masih baik (masih cerah) dan tidak ada cacat fisik

merupakan kesukaan panelis pada presto ikan.

Aroma/Bau

Nilai aroma yang terbaik pada perlakuan C (budidaya bioflok) yaitu (7.85), berdasarkan respondensi 20 orang panelis menyatakan pada perlakuan A (alam) yaitu (6.65), Aroma pada perlakuan A-B tidak berbeda nyata dikarenakan ikan papuyu perlakuan A (alam) dan B (kolam) memiliki aroma yang sama, perlakuan A-C berbeda sangat nyata dikarenakan perlakuan A (alam) memiliki aroma/bau amis yang kuat dari pada perlakuan B (bioflok) sedangkan perlakuan B-C berbeda nyata, dikarenakan perlakuan B (kolam) aromanya berbau lumpur dari perlakuan C (bioflok). Aroma yang disukai panelis ialah segar, harum dan tidak bau amis, menurut Hardianti (2017) spesifikasi aroma pada ikan presto tidak bau amis dan timbulnya bau harum khas ikan presto akibat pengukusan.

Rasa

Nilai rasa yang terbaik pada perlakuan C (budidaya bioflok) yaitu (7.55) dan tidak berbeda nyata terhadap perlakuan A (alam) yaitu (7). Pada perlakuan A-B dan A-C tidak berbeda nyata tetapi pada perlakuan B-C berbeda nyata dikarenakan rasa ikan papuyu perlakuan B (kolam) kurang manis dari

ikan papuyu perlakuan C (bioflok). Rasa daging pada ikan dapat dipengaruhi oleh pakan yang diberikan oleh pembudidayanya. Pertumbuhan dan kualitas rasa daging ikan budidaya banyak tergantung pada kualitas pakan yang meliputi makro dan mikro nutrien (Roberts & Bullock, 1989). Makro nutrien seperti protein, karbohidrat, lemak dan serat kasar sudah jelas mempengaruhi kualitas rasa ikan. Sehingga dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap ikan papuyu presto dari budidaya yang berbeda.

Tekstur

Nilai tekstur yang terbaik pada perlakuan A (alam) yaitu (7.30) tetapi tidak berbeda jauh dari nilai pada perlakuan C (budidaya bioflok) yaitu (7.25). Semua tekstur pada perlakuan tidak berbeda nyata karena satu jenis ikan yang nutrisinya kurang lebih sama sehingga tekstur setiap ikan tidak berbeda nyata. Tekstur yang disukai panelis ialah kompak dan padat menurut Saparinto (2007), penilaian organoleptik tekstur ikan presto memiliki tekstur yang masih padat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah berdasarkan uji organoleptik pada ikan papuyu presto diperoleh nilai rata rata 7 (suka) dari penangkapan alam, budidaya kolam dan bioflok.

Pada ikan papuyu presto dengan cara budidaya yang berbeda diperoleh bahwa perlakuan C (bioflok) merupakan perlakuan yang paling disukai dan memiliki nilai rata rata tertinggi dari kenampakan, aroma, rasa pada dan tekstur nilai rata-rata yang terbaik pada perlakuan A (alam). Kemunduran mutu dapat mempengaruhi kenampakan dan rasa pada ikan, jika kenampakan

mengalami penurunan maka rasa juga akan mengalami kesukaan yang menurun.

Saran

Ikan papuyu (presto dengan cara budidaya yang berbeda merupakan penelitian awal, sehingga diharapkan agar dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan Ikan Papuyu presto dengan cara budidaya yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2014. Badan Budidaya Air Tawar Mandiangin Kalimantan Selatan Perbaikan Sistem Pembesaran Melalui Pola Pemberian Pakan Untuk Meningkatkan Produksi dan Mengetahui Dominasi Sex Ratio Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). Kalimantan Selatan.
- Hardianti. 2017. Pengaruh Waktu Pengukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). Perikanan dan Kelautan.Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Najimah.2017. Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). Perikanan dan Kelautan.Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Putriana N, dkk. 2015.Pengaruh Penambahan Perasam Paprika Merah (*Capsicum annuum*) Dalam Pakan Terhadap Tingkat Kecerahan Warna Ikan Koi (*Cyprinus carpio* L.). Fakultas Perikanan dan Kelautan Airlangga. Surabaya. Vol 7 No 2.

Roberts, R.J. & Bullock, A.M. 1989. Nutritional Pathology. In Halve, J.E.(Ed). Fish Nutrition, 2nd edn. Academic Press, New York. NY,p. 424-469.

Saparinto, Cahyo.2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Jakarta: Penebar Swadaya
Slamat. 2009. (Thesis) Keaneragaman genetik ikan betok (*Anabas testudineus*) pada tiga tipe ekosistem perairan rawa di Kalimantan Selatan. IPB Press.

Sterba, HG. 1969. Fresh Water Fishes Of The World. Tucker DW (*Translated And Revised*). *British Museum*. The Pet Library, Ltd. 50Cooper Square, New York. 778-780 hal.

Susanto E, 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos- chanos* Forks) Duri Lunak. Universitas Diponogoro. Semarang.

Talwar, P.K. dan Jhingran AG.1991. *Anabas testudineus* Climbing Perch].<http://www.Fishbase.com/summery/SpeciesSummary.php?>