

Submitted 9 Agustus 2022
Accepted 30 Agustus 2022

ABON IKAN LELE DENGAN KADAR LEMAK YANG RENDAH DAN VARIAN LEVEL PEDAS

SHREDDED CATFISH WITH LOW FAT CONTENT AND SPICY LEVEL VARIANT

Dewa Gede Aditya Sudarsana

Diploma III Perhotelan, Institute Pariwisata dan Bisnis Internasional
Adityasudarsana11@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagai mana abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas memungkinkan memberdayakan ikan lele untuk di olah menjadi makanan moderen yang menarik dan memiliki nilai ekonomis tinggi.abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dilihat dari segi rasa, aroma, tekstur, warna, daya tahan, minat calon konsumen dan biaya produksi. Bagaimana kualitas abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas,Berapa lama daya tahan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas,Berapa biaya yang dibutuhkan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas,Bagaimana minat calon konsumen abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas. Penelitian eksperimen ini akan dilakukan di rumah peneliti karena memerlukan waktu yang cukup lama, mulai dari mencari bahan baku pembuatan abon lele dengan kadar lemak yang rendah sampai menghitung daya tahan produk yang dihasilkan dan juga disebabkan oleh situasi yang kurang kondusif untuk keluar rumah yang disebabkan oleh virus corona. Rumah peneliti beralamat di Br. Melayang, Pejeng Kaja, Tampaksiring, Gianyar, Bali. Dalam data ini menggunakan metode mix. Teknik analisi datanya menggunakan analisis uji organoleptic dan minat calon konsumen dengan responden sebanyak 30 panelis, hasil yang diperoleh yaitu dari segi rasa aroma, tekstur, warna, daya tahan, minat calon konsumen abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas mendapatkan total skor 585. berdasarka uji daya tahan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas mampu bertahan 52 hari dengan penyimpanan yang tepat dan benar.produksi dalam pembuatan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas adalah 37.000 menghasilkan 400gr abon harga jual abon tersebut yaitu 31.000 pertoples dengan berat 200gr.

Kata kunci : abon ikan lele, varian level pedas

ABSTRACT

The purpose of this study was to find out how shredded catfish with low fat content and spicy level variants enabled empowering catfish to be processed into modern foods that are attractive and have high economic value. Shredded catfish with low fat content and spicy level variants in terms of taste, aroma, texture, color, durability, interest of potential consumers and production costs. How is the quality of shredded catfish with low fat content and spicy level variant, How long is the durability of shredded catfish with low fat content and spicy level variant, How much does it cost for shredded catfish with low fat content and spicy level variant, How the interest of prospective consumers of shredded catfish with low fat content and spicy level variants. This experimental research will be carried out at the researcher's house because it takes a long time, starting from looking for raw materials for making catfish floss with low fat content to calculating the durability of the product produced and also caused by the situation that is not conducive to leaving the house caused by the virus. corona. The researcher's house is located at Br. Floating, Pejeng Kaja, Tampaksiring, Gianyar, Bali. In this data using the mix method. The data analysis technique uses organoleptic test analysis and the interest of potential consumers with 30 panelists, the results obtained are in terms of aroma, texture, color, durability, interest of prospective consumers of shredded catfish with low fat content and spicy level variants to get a total a score of 585. based on the durability test of shredded catfish with low fat content and spicy level variants, it can last 52 days with proper and correct storage. Production in the manufacture of shredded catfish with low fat content and spicy level variant is 37,000 resulting in 400gr of shredded the selling price of the shredded is 31,000 per jar with a weight of 200gr.

Keywords: shredded catfish, spicy level variant

PENDAHULUAN

Didalam pembuatan makanan yang terjual dipasaran, pemanfaatan ikan lele sangatlah minim. Biasanya ikan lele yang dijual dalam bentuk makanan hanyalah dijadikan lalapan dan kerupuk lele. Kurangnya pemanfaatan lele dalam bentuk makanan inilah yang membuat peneliti ingin menjadikan ikan lele sebagai abon.

Ikan lele memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, diantaranya yaitu memiliki kandungan protein yang tinggi, cocok untuk diet, membangunkan otot, menguatkan tulang, mencegah anemia, mencegah penyakit jantung, menyehatkan otak, menyehatkan kulit, dan mencegah peradangan dikarenakan kandungan omega-3. (liputan6.com) Abon

sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat.

Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al,2007). Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu Bagaimana kualitas abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas, Bagaimana minat calon konsumen abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas, Tujuan penelitian ini adalah. Mengetahui berapa lama daya tahan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas. Mengetahui berapa biaya pembuatan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas.

Tabel 1. Rekap abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas (Sumber ; Penulis, 2021)

No.	Indikator	Jumlah	Keterangan
1.	Rasa	115	Gurih
2.	Tekstur	108	Lembut
3.	Aroma	130	Sangat Berbau Ikan Lele
4.	Warna	115	Coklat
5.	Minat Calon Konsumen	117	Tertarik
Total		585	

Minat Calon Konsumen

Jadi dalam penelitian ini, kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dalam pembuatan abon dapat didayagunakan dengan baik. Berdasarkan survey uji pasar yang dilakukan oleh 30 orang responden dapat disimpulkan dari segi kesukaan responden terhadap abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas sangat disukai, 100% atau 30 orang memilih iya dan 0% atau 0 orang yang memilih tidak. Dari segi kelayakan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas jika dijual di pasaran 93% atau 28 orang memilih iya dan 7% atau 2 orang yang memilih tidak. Dari segi ketertarikan responden

untuk membeli abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dengan harga Rp 31.000/1 pcs lumayan diminati, 80% atau 24 orang memilih iya dan 20% atau 6 orang yang memilih tidak. Dari segi mempromosikan produk responden lumayan tertarik untuk mempromosikan abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas, 85% atau 25 orang memilih iya dan 15% atau 5 orang yang memilih tidak. Dapat disimpulkan bahwa abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dapat diterima dengan baik oleh responden

Tabel 2. Uji Daya Tahan (Sumber ; Penulis, 2021)

Pengamatan Produk	Hari Ke-				
	1 -20	21 - 35	36- 52	53-57	58-61
Tekstur	Tidak terjadi perubahan pada Tekstur	Tidak terjadi perubahan pada Tekstur	Tidak terjadi perubahan kurang lembut pada Tekstur	Tekstur mulai	Tekstur tidak lembut lagi
Warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Warna memudar	mulai Warna sudah tidak menarik lagi
Aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Aroma tidak abon	mulai Aroma khas sudah tidak khas abon
Rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Rasa enak	Rasa sudah tidak enak lagi

Tabel 3. Biaya Yang Dhabiskan Abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas Sumber ; Penulis, 2021)

No	Nama Bahan	Jumlah perunit yang di butuhkan	Harga per unit yang di butuhkan
1.	Ikan Lele	1 kg	Rp. 25.000
2.	Daun salam	2 lembar	Rp. 800

3.	Daun jeruk	2 lembar	Rp. 800
4.	Serai	2 batang	Rp. 2.000
5.	Garam	20 gr	Rp. 200
6.	Lada	10 gr	Rp. 100
7.	Bawang merah	120 gr	Rp. 1.204
8.	Bawang putih	40 gr	Rp. 520
9.	Cabai Rawit	50 gr	Rp. 2.000
10.	Gulamerah	40 gr	Rp.400
11.	Minyak	20 ml	Rp. 500
12.	Santan	300 ml	Rp. 3.750
		Fixed cost	Rp. 37.274
		Dibulatkan	Rp. 37.000

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon adalah produk olahan daging kering dengan tekstur ringan dan halus mirip seperti benang, atau kapas. Abon berasal dari negeri Tiongkok, dan awal pembuatannya digunakan sebagai Topping maupun isian dari berbagai hidangan seperti roti, bakpao, bubur, nasi dan juga sebagai makanan ringan.

Ikan lele (*Clarias sp*) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi air tawar. Ikan lele termasuk ikan jenis catfish atau kata lain ikan yang memiliki kumis. Ciri ciri dari ikan lele yaitu bentuk tubuh memanjang dan agak bulat, pada sirip dada terdapat duri yang keras dan runcing/tajam (patil), warna tubuh belang dengan kepala pipih dan terdapat kumis serta licin karena tidak memiliki sisik. Kemudian ikan ini memiliki alat pernafasan tambahan berupa dari modifikasi dari busur insangnya yaitu arborescent. Dibeberapa daerah ikan lele mempunyai banyak nama. Antara lain: ikan kalang (Padang), ikan maut (Aceh), ikan sibakut (Karo), ikan pintet (Banjarmasin), ikan keling (Makasar), ikan lele atau lindi (Semarang).

Tabel 4. Standar Mutu Ikan Lele (Sumber ; SNI dalam (Alodokter 2020))

Kandungan Zat Gisi	Jumlah
Energy	145 kkl
Protein	15,45 gr
Lemak	9,09 gr
Naturium	65 mg
Kolesterol	82 mg
Asam lemak jenuh	2730 gr
Karbohidrat	8,54 gr
Sodium	398 mg
Kalium	326 mg

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, yang dimana metode penelitian eksperimental sering digunakan dalam penelitian ilmu eksakta (Pantiyasa.2013), sehingga metode ini sangat cocok digunakan dalam penelitian pembuatan abon lele ini. Eksperimen observasi dibawah kondisi buatan dimana kondisi tersebut dibuat dan diatur oleh peneliti sendiri. (Pantiyasa.2013). Tujuan dilakukannya eksperimen ini adalah untuk mengetahui pembuatan abon berbahan dasar ikan lele dengan varian level pedas. Penelitian eksperimen ini akan dilakukan di rumah peneliti karena memerlukan waktu yang cukup lama, mulai dari mencari bahan baku pembuatan abon lele dengan kadar lemak yang rendah sampai menghitung daya tahan produk yang dihasilkan dan juga disebabkan oleh situasi yang kurang kondusif untuk keluar rumah yang disebabkan oleh virus corona. Rumah peneliti beralamat di Br. Melayang, Pejeng Kaja, Tampaksiring, Gianyar, Bali.



Gambar 1. Alur Penelitian (Sumber ; Penulis, 2021)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah rekapitulasi data hasil kuisioner uji organoleptic yang dinilai dari indikator (rasa , aroma,warna , tekstur) Kualitas Abon Berbahan Dasar Ikan Lele Dengan Varian Rasa Level Pedas

Tabel 5. Rekap Data Hasil Uji Organoleptik (Sumber ; Data diolah, 2021)

No	Indikator	Skor					Total Skor	Kriteria
		5	4	3	2	1		
1.	Rasa	7	13	8	2	0	115	Gurih
2.	Tekstur	4	15	6	5	0	108	Lembut
3.	Aroma	17	8	3	2	0	130	Sangat Berbau Ikan Lele
4.	Warna	3	20	6	1	0	115	Coklat
5.	Minat Calon Konsumen	8	15	4	2	1	117	Tertarik

Berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh dari 30 orang panelis bahwa abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan

varian level pedas pada indikator rasa dengan jumlah skor 115 dengan kriteria gurih. Indikator tekstur dengan jumlah skor 108 dengan kriteria lembut. Indikator aroma dengan jumlah skor 130 dengan kriteria sangat berbau ikan lele. Indikator warna dengan jumlah skor 115 dengan kriteria coklat dan Indikator minat calon konsumen dengan jumlah skor 117 dengan kriteria tertarik . Berdasarkan hasil data pada table 5 bahwa abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas pada indikator rasa, tekstur, aroma, warna dan minat calon konsumen dengan jumlah total 585

Tabel 6. Metode Uji Daya Tahan (Sumber ; Data diolah 2021)

Pengamatan Produk	Hari Ke-				
	1 -20	21 - 35	36- 52	53-57	58-61
Tekstur	Tidak terjadi perubahan pada Tekstur	Tidak terjadi perubahan pada Tekstur	Tidak terjadi perubahan pada Tekstur	Tekstur mulai kurang lembut	Tekstur tidak lembut lagi
Warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Tidak terjadi perubahan pada warna	Warna mulai memudar	Warna sudah tidak menarik lagi
Aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Tidak terjadi perubahan Pada aroma	Aroma mulai tidak khas abon	Aroma sudah tidak khas abon
Rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Tidak terjadi perubahan pada rasa	Rasa mulai tidak enak	Rasa sudah tidak enak lagi

Berdasarkan uji daya tahan atau masa kadaluarsa pada produk abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas yaitu setelah abon disimpan pada toples pada hari pertama sampai hari ke-52 tekstur, tampilan dan aroma pada abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dari hasil pengamatan masih terlihat baik. Kemudian pada hari ke 53-57 dari hasil pengamatan pada tekstur mulai tidak lembut atau mulai menggumpal, jika dilihat dari

tampilannya dan aroma abon dari pengamatan kurang menarik. Selanjutnya pada hari ke 58-61 dari hasil pengamatan pada tekstur produk abon sudah terlihat menggumpal, jika dilihat dari segi tampilan dari hasil pengamatan produk abon sudah tidak menarik lagi, selanjutnya dari segi aroma dari hasil pengamatan produk sudah mengeluarkan bau yang apek. Jadi, berdasarkan uji daya tahan abon berbahan ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dapat diambil kesimpulan bahwa produk hanya mampu bertahan kurang lebih 52 hari dalam penyimpanan yang tepat dan benar

Tabel 7. Biaya Yang Dhabiskan Abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas (Sumber ; Data diolah 2021)

No	Nama Bahan	Jumlah per unit yang di butuhkan	Harga per unit yang di butuhkan
1.	Ikan Lele	1 kg	Rp. 25.000
2.	Daun salam	2 lembar	Rp. 800
3.	Daun jeruk	2 lembar	Rp. 800
4.	Serai	2 batang	Rp. 2.000
5.	Garam	20 gr	Rp. 200
6.	Lada	10 gr	Rp. 100
7.	Bawang merah	120 gr	Rp. 1.204
8.	Bawang putih	40 gr	Rp. 520
9.	Cabai Rawit	50 gr	Rp. 2.000
10.	Gulamerah	40 gr	Rp.400
11.	Minyak	20 ml	Rp. 500
12.	Santan	300 ml	Rp. 3.750

Tabel 8. Biaya lain - lain abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas (Sumber ; Data diolah 2021)

Nama barang	Jumlah	Harga
Toples plastik	2 pcs	Rp. 6.000
Bon cabai	45 gr	Rp. 11.000

Setelah di dapatkan biaya tetap (variable cost) selanjutnya biaya produksi yang diperlukan untuk membuat abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas ini per 100gr per unitnya/toplesnya.

Biaya produksi = 37.274 (Fixed cost) + Rp.1.700 (Variabel cost) + Rp. 17.000 (Other cost)

$$Unit\ cost = \frac{Biaya\ Produksi}{Jumlah\ Produksi}$$

$$Unit\ cost = \frac{55.974}{2}$$

$$Unit\ cost = 27.987$$

Pada tes uji pasar peneliti menetapkan percent cost atau keuntungan sebesar 10% per toplesnya. Jadi harga jual yang diperoleh adalah (27.987 x 10% +27.987 = 31.000) keuntungan yang diperoleh per toplesnya adalah Rp.3.000

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Kualitas Abon

Kualitas abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas. dilihat dari segi rasa (gurih) mendapat skor 115, dari segi tekstur (lembut) mendapat skor 108, dari segi warna (coklat) mendapat skor 115, dan dari segi aroma (sangat berbau ikan lele) mendapat skor 130, dari segi minat calon konsumen (tertarik) mendapat skor 117. jika ditotalkan yaitu 585. Dari hasil penilaian diatas disimpulkan bahwa pendayagunaan abon ikan lele engan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas dapat diambil kesimpulan bahwa produk hanya mampu bertahan sebagai bahan dasar pembuatan abon mendapatkan nilai baik.

2. Daya Tahan Abon

Berdasarkan uji daya tahan atau masa kadaluarsa produk abon ikan lele dengan kadar lemak yang rendah dan varian level pedas yaitu: abon dikemas dalam plastik atau toples dan ditutup rapat disimpan dalam suhu refrigerator, pada hari pertama dari semua kategori tidak mengalami perubahan sampai hari ke 52. Jadi daya tahan abon ikan lele selama kurang lebih 52 hari pada suhu refrigerator

Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka disarankan:

1. Untuk lebih mendayagunakan ikan lele untuk di kembangkan menjadi berbagai macam olahan makanan. Dan mengembangkan inovasi dan kreativitas masyarakat di bidang kuliner.
2. Abon sebaiknya dikemas dalam kantong plastin di tutup dengan rapat dan suhu 25C agar memperpanjang umur simpan dan daya tahan abon.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim: <http://favoritemeatprocessing.blogspot.com/2017/08/asal-usul-abon-dan-cara-pembuatannya.html#:~:text=Abon%20berasal%20dari%20negeri%20Tiongkok,masakan%20tiongkok%20juga%20di%20Indonesia.> Diakses pada tanggal 6 september 2020

Anonim : <http://afiesh.blogspot.com/2013/02/ikan-lele-clarias-sp.html> diakses pada tanggal 6 september 2020

Anonim: <https://www.alodokter.com/tidak-sedikit-manfaat-ikan-lele> diakses pada tanggal 7 september 2020

Anonim: <https://www.liputan6.com/health/read/3906902/pengertian-lemak-dan-kenali-jenis-jenisnya-agar-tidak-salah-konsumsi> diakses pada tanggal 9 september 2020
<http://abonisis.blogspot.com/2015/08/kandungan-gizi-abon-ikan.html> diakses pada tanggal 9 september 2020

Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2012. *Principles of Marketing*. New Jersey: Prentice Hall. Sugioyono. 2011. *Pengertian Data Primer*. Jakarta.

- Sugiono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan R & D. Bandung : ALFABETA.
- Suryani, Et al. 2007. Abon Sebagai Makanan Olahan Yang Diberi Bumbu. Surabaya – Jakarta.
- Pantiyasa, I. W. (2013). Metodologi Penelitian. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Pantiyasa, I. W. (2015). Pedoman Penulisan Tugas Akhir Diploma III Perhotelan Bali. Denpasar : Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Pantiyasa, I. W. (2019). Pedoman Penulisan Tugas Akhir. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional Press.
- Pantiyasa, I. W. (2019). Pedoman Skripsi. Denpasar: Jaya Pangus Press.