

Uji Sensori Ikan Asin Jambal Roti (*Arius thalassinus*) dan Teri (*Stolepherus sp.*) di Pasar Kota Banda Aceh

(Sensory Test of Jambal Roti Salted Fish (*Arius thalassinus*) and Anchovy (*Stolepherus sp.*) in the Market of Banda Aceh City)

Sitti Sarah Dinti¹, Yusriana¹, Zaidiyah^{1*}

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

Abstrak. Ikan asin merupakan produk olahan ikan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Kota Banda Aceh. Umumnya masyarakat memilih ikan asin yang memiliki kualitas baik dilihat dari ikan asin yang memiliki daging ikan yang segar, kering, taburan garamnya merata serta warna khas coklat kekuning-kuningan. Namun penilaian ini tidak dapat menjamin ikan asin memiliki mutu yang baik dan aman. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu dan keamanan produk ikan asin (jambal roti dan teri) yang diperdagangkan di Pasar Kota Banda Aceh. Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap yaitu: (1) Penentuan lokasi pasar, jumlah pedagang dan jenis ikan asin menggunakan metode *purposive sampling*; (2) Uji sensori (SNI 8273:2016) meliputi Penampakan, Bau, Rasa, Tekstur dan Jamur. Pasar yang menjadi tempat pengambilan sampel ikan asin ialah Rukoh, Peunayong, Seutui, Ulee Kareng dan Gampong Peuniti. Jumlah sampel yang dikumpulkan yaitu 26 sampel ikan asin jambal roti dan 26 sampel ikan asin teri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sifat sensori ikan asin jambal roti dan ikan asin teri 100% memenuhi syarat mutu secara keseluruhan parameter.

Kata kunci: ikan teri, ikan asin, uji sensori, pasar.

Abstract. Salted fish is a processed fish product that is much liked by Indonesian especially the people of Banda Aceh City. Generally people choose salty fish that have good quality assessed from salted fish that have fresh, dried fish, sprinkled with salt and a distinctive yellowish brown color. However, this assessment can't guarantee that salted fish has good and safe quality. The purpose of this study was to determine the quality and safety of salted fish products (jambal roti and anchovy) traded in the Banda Aceh City Market. This research was conducted in 2 stages, namely: (1) Determination of market location, number of traders and types of salted fish using *purposive sampling* method; (2) sensory test (SNI 8273: 2016) includes: Appearance, Odor, Taste, Texture and Mushrooms.. The markets where salted fish are sampled are: Rukoh, Peunayong, Seutui, Ulee Kareng and Peuniti Village. The number of samples collected were 26 salted fish (jambal roti) and 26 salted fish (anchovy). The results showed that sensory properties of salted fish (jambal roti) and salted fish (anchovy) 100% fulfilled the overall quality requirements parameters.

Keywords: anchovy, salted fish, sensory test, market.

PENDAHULUAN

Produksi perikanan tangkap di Provinsi Aceh dari tahun 2012 hingga 2018 mengalami kenaikan signifikan dengan total tangkap rata-rata pertahun sekitar 6.716.050 ton/tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2019). Hasil penangkapan ikan dari nelayan biasanya tidak dapat langsung dibawa ke pasar, karena memiliki beberapa kendala, salah satunya kendala pengangkutan. Kendala tersebut dapat diatasi dengan cara pengawetan untuk mencegah proses pembusukan. Pengawetan ikan yang dipilih ialah pengawetan dengan cara tradisional yang bertujuan untuk mengurangi kadar air didalam tubuh ikan dengan cara menggunakan garam (pengolahan ikan asin) (Wijayanti dan Marheny, 2016). Ikan asin adalah produk ikan yang diolah dengan proses pembuatannya cukup sederhana, yaitu hanya dengan pembubuhan garam atau perendaman larutan garam, yang selanjutnya dikeringkan di bawah sinar matahari hingga kering dan garam meresap (Kurniawati, 2017).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Rahmani *et al.* (2007), ikan asin dengan perlakuan terbaik yang dilihat dari uji sensori terdapat pada konsentrasi garam 20%

dengan lama perendaman 24 jam, hasil analisis yang didapatkan yaitu kadar garam 7,98%, kadar air 24,02, total mikroba $2,8 \times 10^4$ - $2,9 \times 10^5$ koloni/ml. Umumnya masyarakat memilih ikan asin yang memiliki mutu yang baik dinilai dari ikan asin yang memiliki daging ikan yang segar, kering, taburan garamnya merata serta warna khas coklat muda kekuning-kuningan. Menurut Rini (2006), uji sensori merupakan pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai fungsi utama untuk menilai tingkat penerimaan panelis terhadap mutu makanan.

Menurut SNI 8273:2016 sensori pada ikan asin yang baik dinilai dari kenampakan ikan asin yang rapi, utuh, bercahaya menurut jenis dan bersih. Bau spesifik jenis tanpa bau tambahan dan harum. Rasa yang khas ikan asin serta bertekstur padat, kering dan lentur dan tidak adanya jamur dipermukaan ikan asin.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Uji Sensori, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2019.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan terdiri dari: ikan asin jambal roti dan ikan asin teri yang diperoleh dari pasar di Kota Banda Aceh, Air dan bubuk kopi (penetral). Alat yang digunakan terdiri dari: timbangan analitik, pisau dan wadah.

Analisis Data

Data yang diperoleh pada penelitian ini dianalisis secara statistik dan bersifat deskriptif serta disajikan dalam bentuk tabel atau gambar.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini terdiri dari 2 tahap yaitu: 1. Penentuan lokasi pasar, jumlah pedagang dan jenis ikan asin. Penentuan lokasi pasar dilakukan berdasarkan jumlah pasar di kota Banda Aceh. Pasar yang dipilih yaitu pasar besar yang ada di Kota Banda Aceh. Jumlah pedagang ditentukan berdasarkan pedagang yang menjual ikan asin yang dijadikan sampel dan pedagang yang ramai didatangi pembeli. Jenis ikan asin yang dijadikan sampel ditentukan berdasarkan jenis ikan asin yang banyak diminati oleh konsumen. Sampling ikan asin didasari dengan metode *purposive sampling* yaitu berdasarkan pasar yang cukup terkenal di Kota Banda Aceh dan ramai pembeli. 2. Uji sensori (SNI 8273:2016) meliputi : Kenampakan, Bau, Rasa, Tekstur dan Jamur.

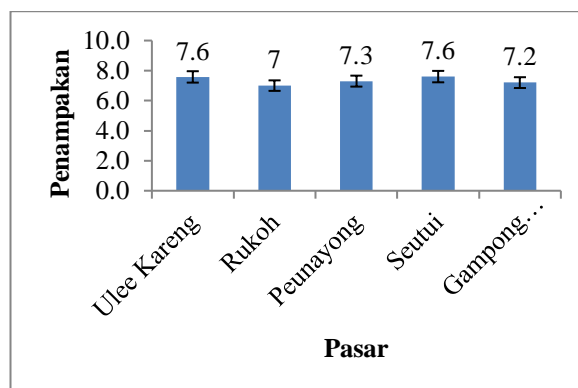
HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Sensori

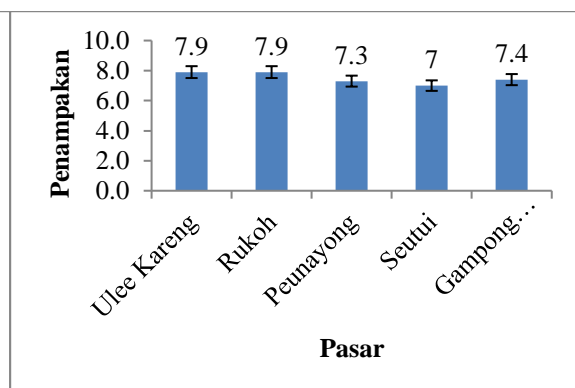
Nilai sensori diperoleh dari pengujian yang dilakukan oleh 15 panelis dengan uji skoring SNI 2346:2015. Uji skoring merupakan pengujian dalam menentukan tingkatan mutu pada produk makanan. Penilaian sensori pada ikan asin terdiri dari: kenampakan, bau, rasa, tekstur dan jamur. Skala penilaian yang digunakan adalah 1 untuk nilai terendah dan 9 untuk nilai tertinggi. Semakin tinggi nilai sensorinya semakin tinggi pula nilai kualitas ikan asin tersebut.

Penampakan

Ikan asin dengan kenampakan yang baik terlihat dari ikan dengan keadaan yang utuh, bersih, bercahaya menurut jenisnya dan rapi sedangkan yang berkualitas kurang baik ikan asin memiliki warna yang berubah, mudah hancur, kusam dan kotor, sehingga mempengaruhi kualitas dari ikan asin tersebut. Berdasarkan penelitian didapatkan nilai rata-rata uji sensori kenampakan pada Gambar 1 dan 2 memenuhi syarat mutu SNI 8273:2016 yang berkisar dari 7-7,9 dengan spesifikasi bersih, cerah spesifik jenis. Kenampakan sampel yang memiliki nilai sensori dibawah 7 dikarenakan warna ikan asin sudah berubah dan kusam. Menurut Djarijah *et al.* (1995), faktor yang mempengaruhi rendahnya kualitas kenampakan ikan asin dapat disebabkan oleh penambahan formalin yang mengakibatkan warna pada ikan asin berubah menjadi putih pucat serta lama penyimpanan yang dapat mengakibatkan kenampakan pada ikan asin tidak seperti ikan asin yang segar dan masih baru.



Gambar 1. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin jambal roti (Penampakan)



Gambar 2. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin teri (Penampakan)

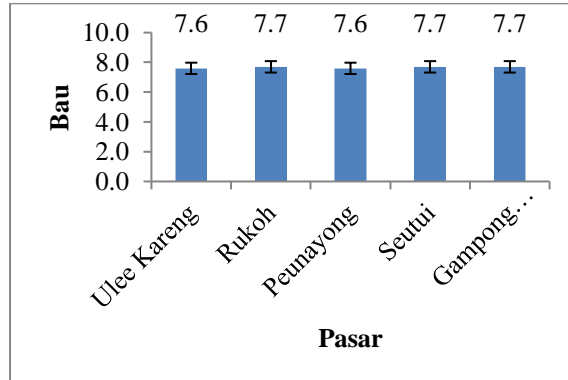
Namun, menurut Tumbelaka *et al.* (2013), mengatakan bahwa lama penggaraman dan konsentrasi garam yang semakin meningkat diduga dapat menyebabkan ikan asin terlihat berwarna lebih putih, hal ini disebabkan oleh kristal garam yang terdapat pada permukaan tubuh ikan sehingga menjadi salah satu faktor tingkat kesukaan panelis berkurang. Menurut Rinto *et al.* (2009), selain itu, hal yang dapat menyebabkan berkurangnya kesukaan panelis terhadap ikan asin juga disebabkan oleh penggaraman kembali yang dilakukan oleh para pedagang yang dapat mempengaruhi kualitas kenampakan ikan asin.

Bau

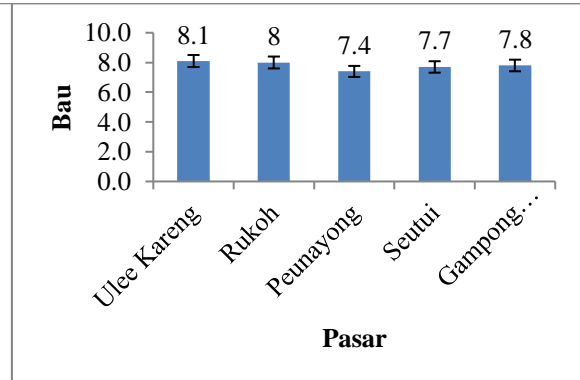
Bau ikan asin yang khas lebih banyak digemari oleh masyarakat dari pada bau ikan asin yang netral atau berbau busuk. Ikan asin yang bermutu baik memiliki bau harum tanpa bau tambahan sebaliknya ikan asin yang kurang bermutu memiliki bau busuk, adanya bau tambahan dan berbau seperti amoniak.

Berdasarkan penelitian ini didapatkan nilai rata-rata uji sensori bau pada Gambar 3 dan 4 memenuhi syarat mutu SNI 8273:2016 yang berkisar 7,4-8,1 dengan spesifikasi kurang harum, tanpa bau tambahan. Menurut Rinto *et al.*, (2009), penurunan kualitas bau pada ikan asin yang memiliki bau tengik disebabkan oleh penyimpanan ikan asin yang lama. Ikan asin yang masih baru cenderung lebih disukai oleh konsumen, karena belum

adanya penyimpanan secara fisik yang merubah kualitas fisik ikan asin seperti bau. Menurut Djarijah *et al.*, (1995), maksimum penyimpanan ikan asin ialah selama 30 hari, selebih itu kualitas ikan asin dapat mengalami penurunan.



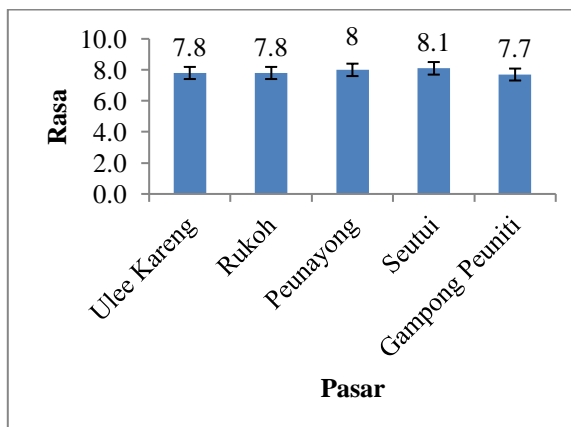
Gambar 3. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin jambal roti (bau)



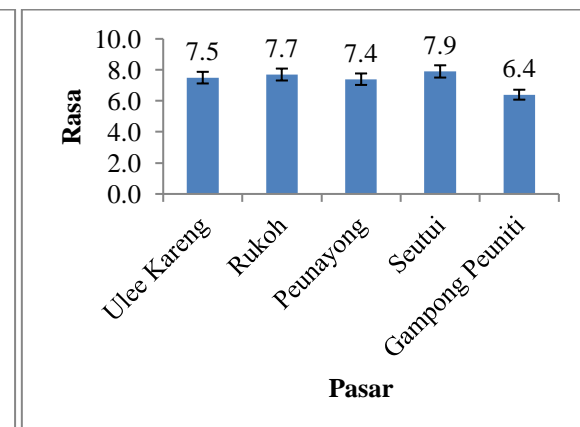
Gambar 4. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin teri (bau)

Rasa

Rasa yang khas dari ikan asin lebih diminati oleh konsumen ikan asin dari pada ikan asin yang memiliki rasa tambahan. Berdasarkan penelitian ini didapatkan nilai rata-rata uji sensori rasa pada Gambar 5 memenuhi syarat SNI8273:2016, sedangkan pada Gambar 6 dari 5 hanya 4 pasar yang memenuhi syarat SNI 8273:2016 yang berkisar 6,4-8,1 dengan spesifikasi asin, spesifik jenis kurang. Menurut Tumbelaka *et al.*, (2013) hasil dari uji sensori rasa pada ikan asin yang didapat bahwa faktor yang mempengaruhi kualitas rasa ikan asin ialah semakin lama penggaraman dan tinggi konsentrasi garam, semakin rendah pula nilai penerimaan panelis terhadap parameter rasa ikan asin. penilaian rasa dari ikan asin juga dipengaruhi oleh subyektifitas dari panelis. Ada panelis yang menyukai ikan asin dengan konsentrasi garam tinggi dan ada juga yang menyukai ikan asin dengan konsentrasi garam rendah.



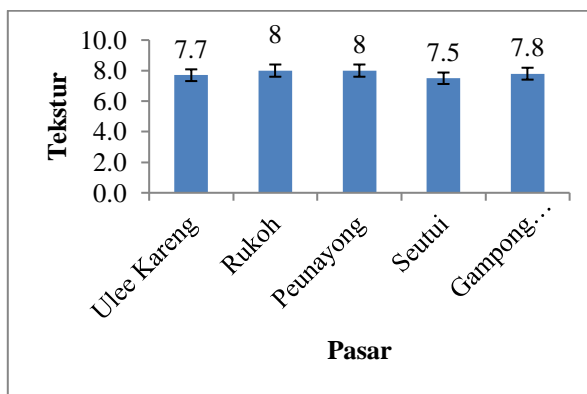
Gambar 5. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin jambal roti (rasa)



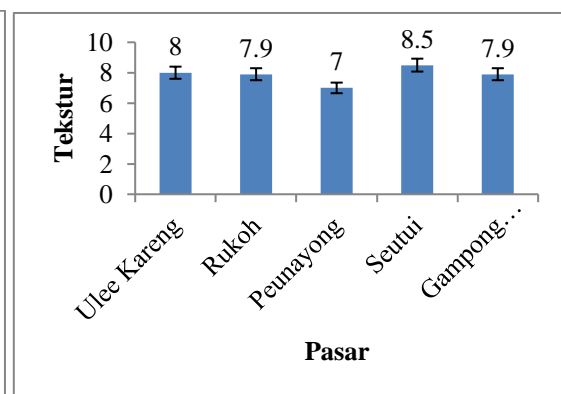
Gambar 6. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin teri (rasa)

Tekstur

Tekstur ikan asin yang berkualitas baik menurut SNI 8273:2016 yaitu ikan asin yang bertekstur padat, kering dan lentur sedangkan yang kurang berkualitas yaitu basah, kurang padat dan mudah rapuh. Berdasarkan penelitian ini didapatkan nilai rata-rata uji sensori tekstur pada Gambar 7 dan 8 memenuhi syarat SNI 8273:2016 yang berkisar 7-8,5 dengan spesifikasi padat, kurang kering. Menurut Wijayanti dan Marheny (2016), hasil uji sensori tekstur ikan asin sebanyak 88% panelis memilih ikan asin dengan tekstur yang kenyal dan utuh serta memenuhi standar mutu SNI 8273:2016 dan sebanyak 12% yang memilih ikan asin dengan tekstur mudah hancur. Tumbelaka *et al.*, (2013) tekstur ikan asin yang padat dan kompak terjadi akibat rendahnya kadar air yang disebabkan oleh tingginya konsentrasi garam dan lama penggaraman yang berpengaruh terhadap tingkat penerimaan panelis pada tekstur ikan asin.



Gambar 7. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin jambal roti (tekstur)



Gambar 8. Nilai rata-rata uji sensori ikan asin teri (tekstur)

Jamur

Jamur salah satu parameter yang ada pada penilaian sensori ikan asin. Berdasarkan uji sensori yang menunjukkan respon 15 panelis terhadap parameter jamur pada ikan asin jambal roti dan ikan asin teri memiliki hasil penilaian memenuhi standar kualitas mutu yang baik dan sesuai SNI 8273:2016 yaitu 52 sampel ikan asin tidak terlihat adanya jamur yang ada pada daging ikan asin. Menurut Kurniawati (2017), keberadaan jamur dipermukaan daging ikan asin menandakan bahwa ikan asin tersebut mempunyai kelembaban yang tinggi, hal ini disebabkan oleh lamanya penyimpanan dan pemasaran dan kurang tepat. Untuk memperpanjang masa simpan pada ikan asin diduga beberapa produsen atau pedagang yang nakal menambahkan formalin dalam pada saat proses pengolahan atau pemasaran ikan asin. Hal ini dibuktikan pada 52 sampel ikan asin yang diambil di pasar Kota Banda Aceh positif mengandung formalin dan hasil yang didapat pada penilaian parameter jamur tidak ditemukan adanya jamur pada 52 sampel ikan asin.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Nilai sesori ikan asin jambal roti dan teri rata-rata memenuhi syarat mutu SNI 8273:2016 secara keseluruhann, dengan spesifikasi bersih serta cerah spesifik jenis, kurang harum, tanpa bau tambahan, asin, spesifik jenis kurang, padat, kurang kering dan tidak adanya jamur pada permukaan ikan asin.

Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap mutu dan keamanan ikan asin ditempat pusat produksi ikan asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 2346:2015. Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2016. SNI 8273:2016. Ikan Asin Kering. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Aceh. 2019. Total Produksi Perikanan Tangkap Naik Tahun 2019.
- Djarajah, A.S. 1995. Teknologi Tepat Guna: Ikan Asin. Kaniskus, Yogyakarta.
- Kurniawati, E.A. 2017. Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rini Susianawati. (2006). Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal, (Online), (http://eprint.undip.ac.id/15826/1/Rini_Susianawati.pdf, Diunduh 20 Oktober 2019)
- Rinto, Arafah, E., Utama dan B. Susila. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikrobia) Pada Ikan Asin Sepat Produksi Indralaya. Jurnal Pembangunan Manusia. 8(2).
- Tumbelaka, Roberto A., Asri, S. Naiu, dan Faiza A.Dali. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman Terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 1(1): 48-54.
- Wijayanti, NS dan Marheny L. 2016. Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun. Jurnal Florea. 3(1): 59-64.