

## Efektivitas Penambahan Lumatan Daging Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes Stellaris*) Terhadap Karakteristik Cita Rasa Mie Basah

Nurfahmi<sup>1</sup>, Dwi Apriliani Ags<sup>1\*</sup>, Afwa Hayuningtyas<sup>1</sup>, Sri Untari Puji Rejeki<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Universitas Abulyatama Aceh, Aceh Besar, 23372. Indonesia

<sup>2</sup>Politeknik Kelautan dan Perikanan Aceh, Aceh. Indonesia

\*Email korespondensi: dwiaprilliani\_bp@abulyatama.ac.id

Diterima 20 Juni 2021; Disetujui 28 Juli 2021; Dipublikasi 30 Juli 2021

**Abstract:** In order to increase the consumption of fish protein in the community, it is necessary to diversify processed products such as wet noodles with the addition of minced fish. Research on the effectiveness of adding minced fish (*Abalistes stellaris*) to the taste characteristics of wet noodles took place from October to November 2020 at the Ladong SUPM Processing Laboratory and continued with organoleptic tests in the same place. This research method is experimental laboratories. This study aims to get the right fish meat lumatan (0%, 10%, 20%, 30%) in the manufacture of wet noodles so that it can meet the organoleptic standards and consumer tastes. In organoleptic testing using 6 limited panelists. Each panelist received 12 samples to be tested for taste, color, smell and texture. The results of organoleptic testing on the taste of wet noodles *Abalistes stellaris* ranged from 7.33-8.67 (liked), color ranges from 7.67 to 8.67 (liked), smells from 6.83 to 8.67 (liked), and textures from 7.50 to 8.33 (liked).

**Keywords:** minced fish (*Abalistes stellaris*), wet noodles, organoleptic test.

**Abstrak:** Dalam rangka meningkatkan konsumsi protein ikan masyarakat, diperlukan penganekaragaman hasil olahan seperti mie basah dengan tambahan lumatan daging ikan. Penelitian Efektivitas penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing terhadap karakteristik cita rasa mie basah berlangsung dari bulan oktober sampai dengan November 2020 di Labolatorium Pengolahan SUPM Ladong dan dilanjutkan dengan uji organoleptik di tempat yang sama. Metode penelitian ini adalah experimental laboratories. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan lumatan daging ikan kambing-kambing yang tepat (0%, 10%, 20%, 30%) dalam pembuatan mie basah sehingga dapat memenuhi standart organoleptik dan selera konsumen. Pada pengujian organoleptik menggunakan 6 orang panelis terbatas. Panelis masing-masing mendapatkan 12 sampel untuk dilakukan uji rasa, warna, bau dan tekstur. Hasil pengujian organoleptik terhadap rasa mie basah ikan kambing-kambing berkisar antara 7,33-8,67 (suka), warna berkisar antara 7,67 – 8,67 (suka), bau berkisar antara 6,83 – 8,67 (suka), dan tekstur berkisar antara 7,50 – 8,33 (suka).

**Kata kunci :** lumatan daging ikan kambing-kambing, mie basah, uji organoleptik

Masyarakat Indonesia telah mengalami perubahan pola konsumsi yaitu dengan menjadikan

mie basah sebagai pendamping atau pengganti nasi dan sebagai sumber energi karena kandungan

Efektivitas Penambahan Lumatan...

(Nurfahmi, Apriliani, Hayuningtyas & Rejeki, 2021)

karbohidrat yang relatif tinggi. Namun demikian berdasarkan penelitian terdahulu, menurut Candra, C., & Rahmawati, H. (2018) menerangkan bahwa kandungan protein mie yang dihasilkan masih tergolong rendah yang sebagian besar bersumber dari protein nabati dan terdapat salah satu kekurangan yaitu komponen penyusun mie belum mampu memenuhi kebutuhan zat gizi pada tubuh khususnya protein hewani yang berasal dari ikan.

Valentina, A., Masirah, M., & Lailatussifa, R. (2021) menyatakan bahwa penambahan ikan sebagai bahan campuran membuat mie sangat prospektif untuk dikembangkan, mengingat ikan merupakan salah satu bahan makanan yang murah, banyak disukai oleh masyarakat Indonesia, serta memiliki kandungan gizi relatif tinggi.

Salah satu sumber protein yang dapat digunakan dalam mie basah adalah ikan kancing-kancing (*Abalistes stellaris*). Ikan Kancing-kancing merupakan salah satu jenis kekayaan laut yang cukup melimpah di Aceh dan memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu : protein, lemak, kalori dan kolesterol, melihat kandungan gizi tersebut maka perlu di upayakan pemanfaatannya salah satunya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mie basah. Penambahan lumatan daging ikan kancing-kancing ke dalam mie basah dinilai dapat menjadi sumber protein yang dapat melengkapi nilai gizi mie basah sekaligus meningkatkan nilai ekonomis ikan kancing-kancing sebagai produk hasil perikanan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk meneliti permasalahan yang berfokus pada “Efektivitas penambahan lumatan daging ikan kancing-kancing (*Abalistes stellaris*) terhadap karakteristik cita rasa mie basah”. Penelitian mie

basah dibuat dengan variasi penambahan lumatan daging ikan kancing-kancing sebanyak (0%), (10%), (20%) dan (30%).

## METODE PENELITIAN

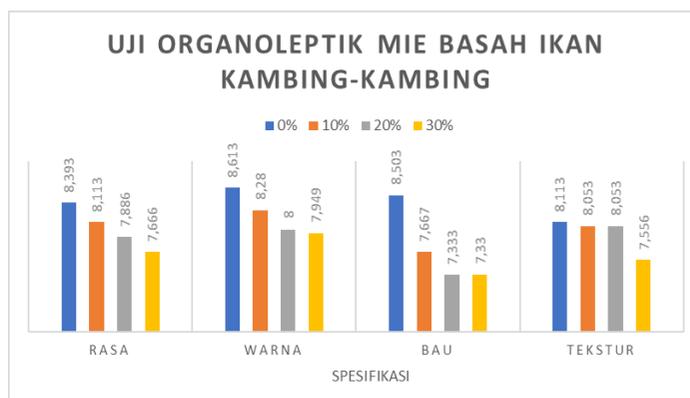
### Prosedur Penelitian

Penelitian evelktifitas penambahan lumatan daging ikan kancing-kancing terhadap karakteristik cita rasa mie basah berlangsung dari bulan oktober sampai dengan November 2020 di Labolatorium Pengolahan SUPM Ladong dan dilanjutkan dengan uji organoleptik di tempat yang sama. Metode penelitian ini adalah experimental laboratories. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan lumatan daging ikan kancing-kancing yang tepat (0%, 10%, 20%, 30%) dalam pembuatan mie basah sehingga dapat memenuhi standart organoleptik dan selera konsumen. Pada pengujian organoleptik menggunakan 6 orang panelis terbatas. Panelis masing-masing mendapatkan 12 sampel untuk dilakukan uji rasa, warna, aroma dan tekstur.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Uji Organoleptik Mie Basah Ikan Kancing-kancing

Uji organoleptik mie basah ikan kancing-kancing bertujuan untuk menentukan tingkat



penerimaan produk sehingga dapat ditentukan karakteristik cita rasa secara visual (Apriliani Ags, D., & Syahputra, F. 2018). Penilaian mutu dari mie basah ikan kambing-kambing menggunakan Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987-2015) dari rasa, warna, bau, dan tekstur.

Hasil pengujian organoleptik terhadap spesifikasi rasa terlihat bahwa nilai rasa mie basah ikan kambing-kambing berkisar antara 7,33-8,67 (suka). Ini menunjukkan bahwa mie basah dengan penambahan ikan kambing-kambing tidak menimbulkan rasa amis atau pengaruh buruk lainnya terhadap rasa dan disukai.

Rasa merupakan tanggapan atas adanya rangsangan kimiawi yang sampai di indera pengecap lidah, khususnya jenis rasa dasar yaitu manis, asin, asam dan pahit. Pada konsumsi tinggi indera pengecap akan mudah mengenal rasa-rasa dasar tersebut (Chaniago, R. 2016). Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu masakan dan bahan makanan, keempukan atau kekenyalan makanan, kerenyahan makanan, tingkat kematangan dan temperature makanan (Herawaty, N., & Moulina, M. A. 2015).

Selanjutnya hasil pengujian organoleptik terhadap warna terlihat bahwa nilai warna mie basah ikan kambing-kambing berkisar antara 7,67 – 8,67 (suka). Warna mie basah yang dihasilkan dengan penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing 0% lebih cerah dibandingkan pada lumatan daging ikan kambing-kambing 10%, 20% dan 30%. Hal ini disebabkan karena semakin sedikit penambahan ikan kambing-kambing warna mie basah ikan kambing-kambing semakin cerah dan di sukai.

Warna dalam makanan sangat penting karena berpengaruh terhadap kenampakan sehingga meningkatkan daya tarik dan member informasi yang lebih kepada konsumen tentang karakteristik makanan, terutama citra rasanya (Imantoro, F. 2017).

Hasil pengujian organoleptik terhadap bau terlihat bahwa nilai bau mie basah ikan kambing-kambing berkisar antara 6,83 – 8,67 (suka). Ini menunjukkan bahwa mie basah dengan penambahan ikan kambing-kambing disukai, karena tidak menimbulkan bau amis. Selanjutnya adalah hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur terlihat bahwa nilai tekstur mie basah ikan kambing-kambing berkisar antara 7,50 – 8,33 (suka). Terjadi penurunan nilai tekstur pada penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing 30%. Hal ini diduga semakin tinggi penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing maka tekstur yang dihasilkan kurang elastis dan kurang disukai oleh konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilaporkan oleh (Candra, C., & Rahmawati, H. 2018) menyatakan bahwa semakin tinggi penambahan daging ikan yang digunakan maka akan menyebabkan penurunan nilai tekstur mie basah.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing (0%, 10%, 20% dan 30%) pada mie basah disukai oleh panelis dan layak untuk dikonsumsi. Konsentrasi optimal penambahan lumatan daging ikan kambing-kambing yang menghasilkan karakteristik mie basah terbaik adalah 10%.

## **Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap daya simpan atau daya awet pada suhu ruang mie basah ikan kambing-kambing tersebut

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Apriliani Ags, D., & Syahputra, F. (2018). karakteristik organoleptik stik ikan kambing-kambing (*abalistes stellaris*) dan ikan pisang-pisang (*Caesio chrysozona*).
- Candra, C., & Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus Zuiew*). *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*, 4(1).
- Chaniago, R. (2016). Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea*) Dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).
- Herawaty, N., & Moulina, M. A. (2015). Kajian variasi konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik nata timun suri (*Cucumis sativus L.*). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(2).
- Imantoro, F. (2017). Pengaruh Citra Merek, Iklan, dan Cita Rasa terhadap Keputusan Pembelian (Survey terhadap Konsumen Mie Instan Merek Indomie di Wilayah Um Al-Hamam Riyadh) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Valentina, A., Masirah, M., & Lailatussifa, R. (2021). pengaruh fortifikasi jenis ikan yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dan karakteristik fisik mi basah. *Chanos chanos*, 19(1), 125-134.