

## Tingkat Kesukaan Snack Sheet Ikan Bubara (*Caranx sexfasciatus*)

**Maryati**

Jurusan Agroindustri, Politeknik Negeri Fakfak

**Zainab Mury**

Jurusan Agroindustri, Politeknik Negeri Fakfak

**Arga Ramadhana**

Jurusan Agroindustri, Politeknik Negeri Fakfak

Alamat: Jl. TPA Imam Bonjol Atas Air Merah, Wagom, Fakfak, 98612, Indonesia

*Korespondensi penulis: maryati.polinef@gmail.com*

**Abstract.** *The bubara fish (*Caranx sexfasciatus*) is a type of fish that is quite abundant in Fakfak Regency. Processed bubara fish in the form of sheet snacks can extend its shelf life. Sheet snack from bubara fish is a snack in the form of thin sheets based on bubara fish which has a high protein content. The bubara fish in the form of a snack sheet is popular with the public because of its crunchy texture, savory taste, lightness and practicality. The purpose of this study was to determine the preference level of snack sheet from bubara fish. The data collection method uses a subjective assessment of sensory tests taken from the results of the panelist's assessment which includes the assessment of aroma, color, taste and texture. The scale for measuring the level of liking is very like (7), like (6), rather like (5), moderate (4), somewhat dislike (3), dislike (2), and really dislike (1). The preference test of snack sheet from bubara fish used 70 untrained panelists. The results of the study showed that the value of the preference level for the snack sheet from bubara fish on the aroma attribute was 5.30 (almost liked), color was 5.12 (almost liked), taste was 5.28 (almost liked), and texture was 5.00 (rather liked).*

**Keywords:** *Bubara Fish; Hedonic Test; Snack Sheet*

**Abstrak.** Ikan bubara (*Caranx sexfasciatus*) adalah satu jenis ikan yang cukup banyak di Kabupaten Fakfak. Hasil olahan ikan bubara berupa cemilan lembaran dapat memperpanjang masa simpannya.

Snack sheet ikan bubara merupakan camilan berbentuk lembaran tipis yang berbasis ikan bubara yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Ikan bubara dalam bentuk snack sheet dapat digemari masyarakat karena teksturnya renyah, rasanya gurih, ringan, dan praktis. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan snack sheet ikan bubara. Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji inderawi yang diambil dari hasil penilaian panelis yang meliputi penilaian aroma, warna, rasa, dan tekstur. Skala untuk mengukur tingkat kesukaan adalah sangat suka (7), suka (6), agak suka (5), biasa saja (4), agak tidak suka (3), tidak suka (2), dan sangat tidak suka (1). Tes hedonik snack sheet ikan bubara ini menggunakan 70 orang panelis tidak terlatih. Uji kesukaan dianalisis menggunakan

statistik sederhana. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan snack sheet ikan bubara pada atribut aroma adalah 5,30 (hampir menyukai), warna adalah 5,12 (hampir menyukai), rasa adalah 5,28 (hampir menyukai), dan tekstur adalah 5,00 (agak menyukai).

**Kata kunci:** Camilan Lembaran; Ikan Bubara; Tingkat Kesukaan

## LATAR BELAKANG

Kabupaten Fakfak merupakan salah satu kabupaten yang memiliki keanekaragaman ikan yang cukup banyak, salah satunya ikan bubara. Menurut data Dinas (202), produksi ikan bubara di Fak sebanyak 497 ton yang melebihi ikan tuna, kakap putih, cakalang dan kerapu.

Ikan bubara (*Caranx sexfasciatus*) merupakan Kandungan gizi ikan bubara per 100 gram diantaranya adalah air 75,5%; energi 100%; protein 14,7%; lemak 2,4%; karbohidrat 4,9%; abu 1,6%, dan tembaga 0,70%. Selain itu, golongan makro mineral terdiri dari kalsium 90%; fosfor 90%; natrium 390%; dan kalium 390 %, serta mineral mikro besi 0,4%; dan seng 0,8% (Kesehatan RI, 2018). Bentuk morfologi ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bentuk Morfologi Ikan Bubara (Dokumentasi Pribadi)

Hasil penangkapan ikan bubara di Kabupaten Fakfak pada umumnya hanya disajikan sebagai lauk pauk. Selain itu, ikan bubara di Kabupaten Fakfak selama ini hanya diolah menjadi abon dikarenakan teksturnya yang lembut, warna dagingnya yang putih, dan tulangnya sedikit. Menurut Anwar, et al., (2018) abon ikan memiliki kadar air sebesar 4,71%. Olahan ikan bubara lainnya dapat dibuat menjadi snack sheet.

Menurut Purnomo, et al., (2016), kadar air snack sebesar 2,0%. Hasil penelitian Nur (2009), kandungan air yang sedikit pada suatu produk dapat memperpanjang masa simpannya dikarenakan jumlah air bebas yang digunakan oleh mikroba untuk tumbuh dan metabolismenya terbatas.

Snack sheet ikan bubara merupakan camilan berbentuk lembaran tipis yang berbasis ikan bubara yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Ikan bubara dalam bentuk snack sheet dapat digemari masyarakat karena teksturnya renyah, rasanya gurih, ringan, dan praktis. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan snack dendeng ikan bubara bagi masyarakat Kabupaten Fakfak.

## **METODE PENELITIAN**

### **Bahan**

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan bubara segar diperoleh dari pasar Torea, Kabupaten Fakfak dan rempah-rempah diperoleh dari pasar Tambaruni, Kabupaten Fakfak.

### **Alat**

Alat utama yang digunakan adalah timbangan analitik, blender, wajan, pemanggang, dan oven listrik.

## **Prosedur Penelitian**

### **a. Formula *Snack Sheet* Ikan Bubara**

Formula yang digunakan pada pembuatan *snack sheet* ikan bubara berdasarkan Yusuf et al., (2012) yang telah dimodifikasi sesuai kebutuhan dalam penelitian ini. Formula *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula *Snack* Ikan Bubara

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Persentase</b>
1.		
2.	Gula merah	5% (b/b)
3.	Bawang putih	3% (b/b)
4.	Bawang merah	3,5% (b/b)
5.	Asam jawa	2% (b/b)
6.	Merica	2,5% (b/b)

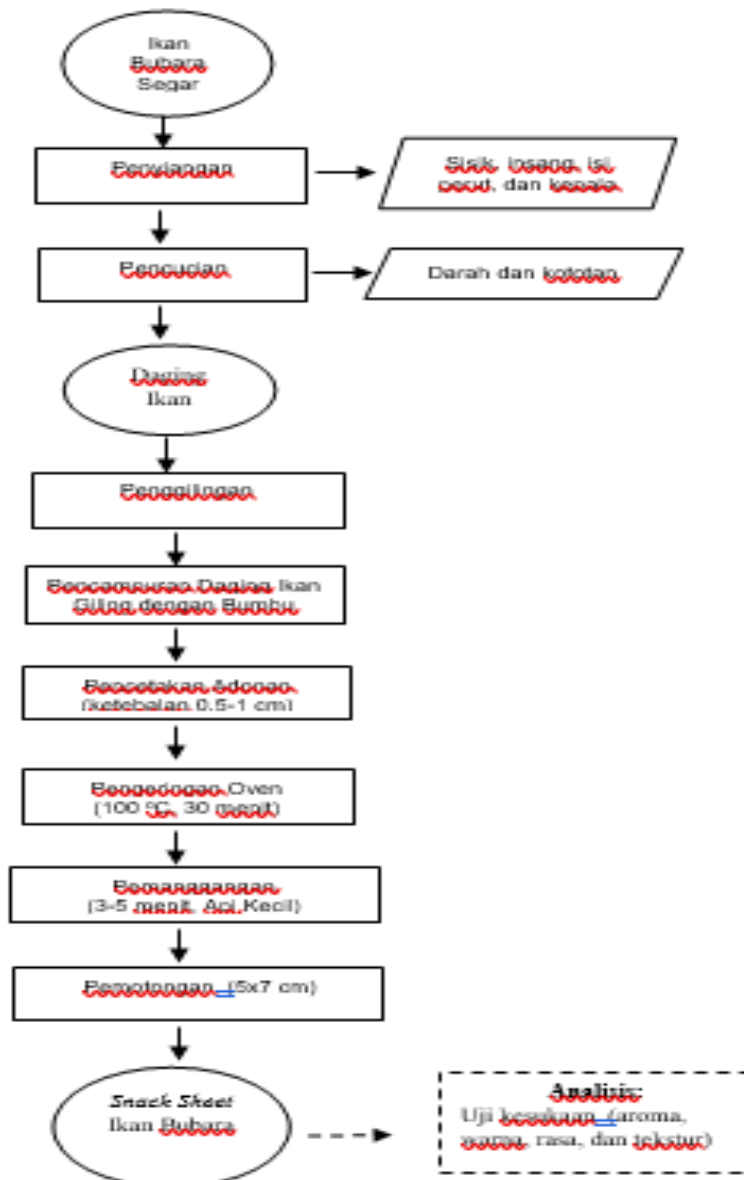
7.	Ketumbar	3% (b/b)
8.	Jahe	3,5% (b/b)
9.	Lengkuas	3,5% (b/b)
10.	Saus tiram	2% (b/b)
11.	Garam	2% (b/b)
12.	Kaldu jamur	1% (b/b)
13.	Air	3,5% (v/b)
14.	Madu	3% (b/b)
15.	Minyak goreng	2,5% (v/b)
16.	Wijen	5% (b/b)

### b. Pembuatan *Snack Sheet* Ikan Bubara

Proses pembuatan *snack sheet* ikan bubara berdasarkan Ula, et al., (2022) yang telah dimodifikasi sesuai kebutuhan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Ikan bubara disiangi (dibuang sisik, insang, isi perut, tulang, dan kepalanya).
2. Daging ikan bubara dicuci dengan air yang mengalir sampai darahnya tidak menetes lagi.
3. Daging ikan bubara digiling menggunakan *food processor* sampai halus.
4. Daging halus ikan bubara dicampurkan dengan bumbu-bumbu, selanjutnya diasuk hingga merata.
5. Adonan ikan bubara dicetak secara tipis pada loyang ukuran 30x25x4 cm dengan ketebalan adonan adalah 0,5-1cm.
6. Cetakan ikan bubara dikeringkan di oven listrik dengan suhu 100 °C selama 30 menit.
7. *Snack* ikan bubara dipanggang dengan api kecil selama 3- 5 menit pada api kecil.
8. Gunting *snack* ikan bubara dengan ukuran 5x7 cm.
9. *Snack sheet* didinginkan selama 5 menit.
10. *Snack sheet* dimasukkan ke dalam toples kedap untuk dipergunakan uji kesukaan.

Diagram alir penelitian tingkat kesukaan *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Penelitian

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan data menggunakan uji kesukaan yang bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Uji kesukaan ini menggunakan 70 panelis tidak terlatih (Meilgaard dan Civile, 1999) dimana masing-masing panelis menilai produk dengan parameter aroma, warna, rasa, dan tekstur. Panelis mengevaluasi tiap sampel dengan 7-poin skala kesukaan: (1) sangat tidak suka; (2) tidak suka; (3) agak tidak suka; (4) biasa saja/netral; (5) agak suka; (6) suka; dan (7) sangat suka.

## Analisis Data

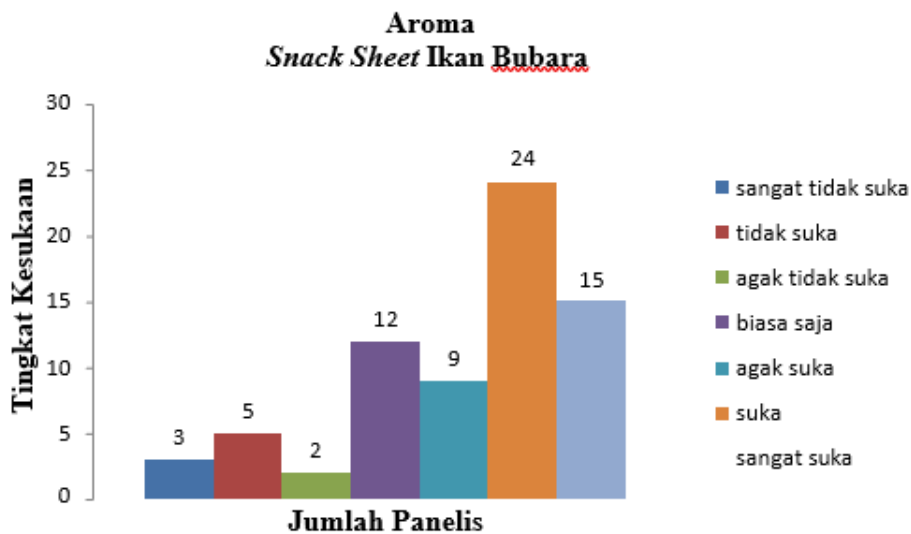
Teknik analisis data penelitian ini atistik sederhana perhitungan nilai rata-rata disajikan dalam bentuk grafik pada setiap atribut penilaian panelis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusmawati, et al., 2000). Aroma merupakan sensasi subyektif yang dihasilkan dengan penciuman (pembauan). Konstituen yang dapat menimbulkan aroma adalah senyawa volatil yang dapat diisolasi dari bahan pangan (Santose dan Murdijati G, 1999).

Hasil uji organoleptik *snack sheet* ikan bubara pada atribut aroma adalah terdapat 24 orang suka, 15 orang sangat suka, 12 orang netral, 9 orang agak suka, 5 orang tidak suka, 3 orang sangat tidak suka, dan 2 orang agak tidak suka. Hasil tingkat kesukaan pada attribut aroma *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Atribut Aroma *Snack Sheet* Ikan Bubara

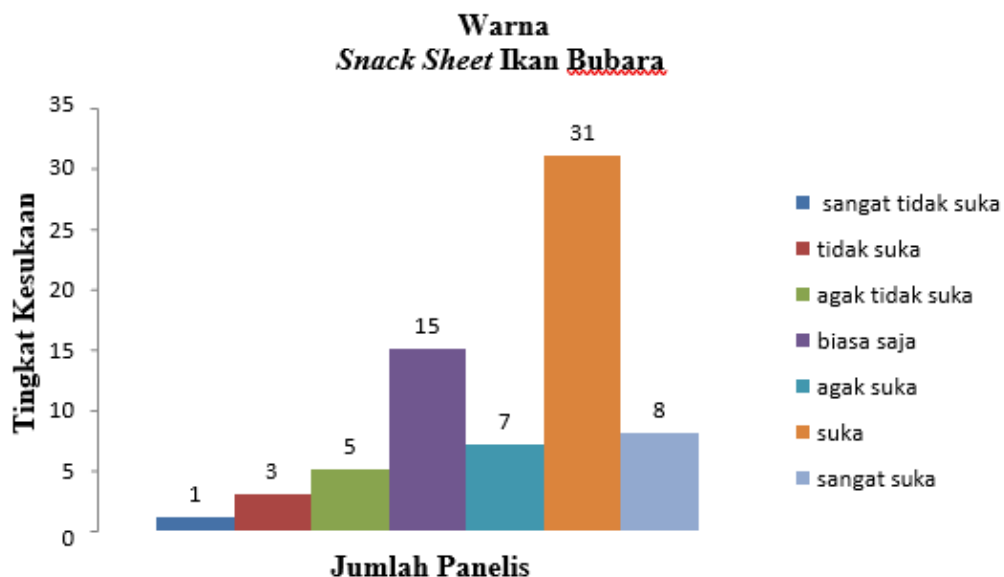
Panelis menyukai aroma *snack sheet* ikan bubara diduga disebabkan oleh kandungan ikan pada *snack* ini. Menurut Winarno (2004), kandungan protein yang terurai menjadi asam amino khususnya asam glutamat. Asam glutamat ini mempunyai peranan

yang sangat penting dalam pengolahan makanan, karena dapat menimbulkan rasa dan aroma yang lezat.

## Warna

Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan membuat selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut.

Hasil uji organoleptik *snack sheet* ikan bubara pada atribut warna adalah terdapat 24 orang suka, 31 orang sangat suka, 15 orang netral, 8 orang sangat suka, 5 orang agak tidak suka, 7 orang agak suka, dan 3 orang tidak suka. Hasil tingkat kesukaan pada atribut warna *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Atribut Warna *Snack Sheet* Ikan Bubara

Panelis menyukai warna *snack sheet* ikan bubarawarna coklat kehitaman Menurut Winaro (2004), karbohidrat mempunyai peranan dalam pembentukan warna pada suatu produk pangan. Reaksi kimia yang terjadi pada reaksi pencoklatan atau yang disebut reaksi *maillard* menurut Riski, et al., (2017) bahwa asam amino lisin dan glukosa yang bereaksi pada suhu tinggi sehingga menghasilkan senyawa melanoidin yang membuat bahan berwarna coklat.

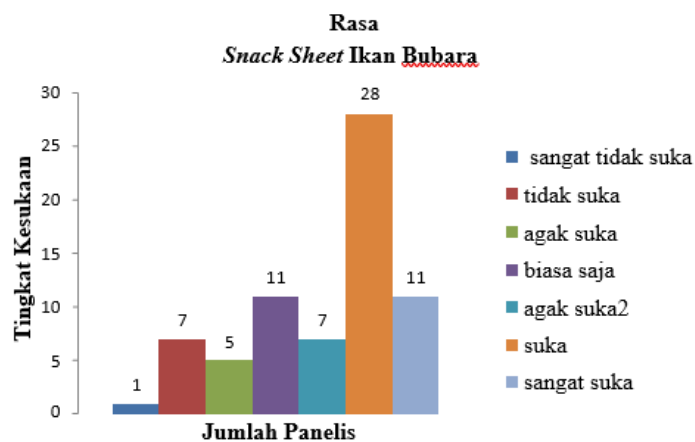


Gambar 5. Penampakan Warna *Snack Sheet* Ikan Bubara

### Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang menentukan suatu produk yang dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam penginderaan cecapan manusia dibagi empat cecapan utama yaitu manis, pahit, asam, dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006).

Hasil uji organoleptik *snack sheet* ikan bubara pada atribut rasa adalah terdapat 28 orang suka, 31 orang sangat suka, 11 orang sangat suka, 11 orang netral, 7 orang agak suka, 7 orang tidak suka, 5 orang agak tidak suka, dan 1 orang sangat tidak suka. Hasil tingkat kesukaan pada atribut warna *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Atribut Rasa *Snack Sheet* Ikan Bubara

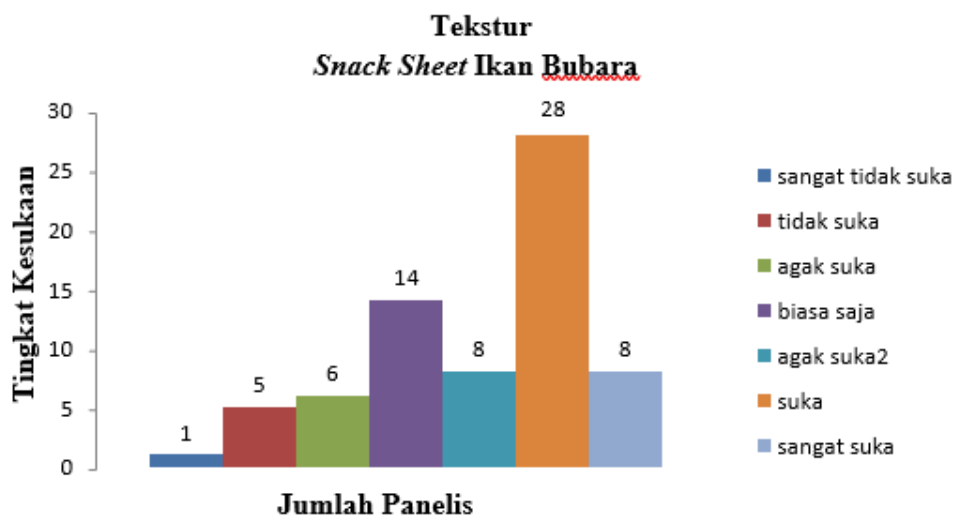


Panelis menyukai rasa *snack sheet* ikan bubara diduga disebabkan oleh kandungan ikan pada *snack* ini. Menurut Winarno (2004), kandungan protein yang terurai menjadi asam amino khususnya asam glutamat. Asam glutamat ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam pengolahan makanan, karena dapat menimbulkan rasa dan aroma yang lezat. Selain itu, panelis menyukai *snack sheet* ikan bubara ini diduga disebabkan rasa rempah-rempah yang ditambahkan pada *snack* ini. Menurut Mustar (2013), rempah-rempah yang digunakan mengandung oleoresin dan minyak atsiri akan menyebabkan pelunakan tekstur dan akan kehilangan keutuhan jaringan sel sehingga minyak atsiri yang terdapat pada rongga dalam bumbu akan keluar akibat dari pemanasan.

### Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa, dan aroma karena mempen garuhi cita makanan. Tekstur paling penting pada makanan lunak dan renyah. Ciri yang paling sering diacuh adalah kekerasan, kekohesifan, dan kandungan air (De Man, 1997).

Hasil uji organoleptik *snack sheet* ikan bubara pada atribut tekstur adalah terdapat 28 orang suka, 31 orang sangat suka, 14 orang netral, 11 orang netral, 8 orang sangat suka, 8 orang agak suka, 5 orang tidak suka, dan 1 orang sangat tidak suka. Hasil tingkat kesukaan pada atribut tekstur *snack sheet* ikan bubara dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Atribut Tekstur *Snack Sheet* Ikan Bubara

Panelis menyukai tekstur *snack sheet* ikan bubara diduga disebabkan tekstur *snack* ikan ini renyah. Ikan bubara menjadi renyah disebabkan penambahan tepung maizena. Menurut Chafid dan Kusumawardhani (2010), tepung maizena termasuk golongan karbohidrat yang mengandung amilosa dan amilopektin. Amilosa adalah polisakarida yang tersusun oleh monomer-monomer glukosa yang dihubungkan oleh ikatan glikosidik ( $\alpha$ -1,4). Amilopektin adalah polisakarida yang tersusun oleh monomer-monomer glukosa yang dihubungkan oleh ikatan glikosidik ( $\alpha$ -1,4) dan ( $\alpha$ -1,6). Dalam masakan, amilosa memberi efek keras bagi pati sedangkan amilopektin membentuk gel. Selain itu, tekstur yang keras dan renyah pada *snack sheet* ikan bubara ini disebabkan adanya kandungan protein dari ikan. Menurut Nurhayati (1996), daya mengikat air disebabkan protein saling tolak menolak, akibatnya ruang antar miofilamen menjadi luas dan air masuk ke dalam daging yang menyebabkan kekerasan menjadi lebih kecil. Penurunan kadar air tidak selalu kekerasan, namun tingkat kekerasan dipengaruhi oleh protein otot.

Sedangkan panelis tidak menyukai warna *snack sheet* ikan bubara ini diduga mendapatkan *snack sheet* yang kerenyahan mulai berkurang. Bahan pengemas yang digunakan untuk melindungi produk ini menggunakan plastik *Poly Propylene* (PP) dengan permeabilitas uap air dan gas rendah sehingga *snack sheet* mudah melempem. Menurut Wulandari (2013), permeabilitas uap air kemasan adalah kemampuan uap air untuk pengemasan pada kondisi suhu dan RH tertentu, sehingga semakin kecil permeabilitas air kemasan maka daya tembus air semakin kecil dan begitupun sebaliknya. Selain itu, penambahan kadar air pada bahan pangan dipengaruhi oleh kelembapan udara pada ruang penyimpanan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tingkat kesukaan *snack sheet* ikan bubara pada atribut aroma adalah 5,30 (hampir menyukai), warna 5,12 (hampir menyukai), rasa 5,28 (hampir menyukai) dan tekstur 5,00 (agak menyukai).

## DAFTAR REFERENSI

Anwar, C., Irhami., dan Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh jenis ikan dan metode pemasakan terhadap mutu abon ikan. *Jurnal teknologi Hasil Perikanan*. 7(2): 138-147. Chafid, A dan G. Kusumawardhani(2010). Modifikasi Tepung Sagu Menjadi

Maltodekstrin Menggunakan Enzim A-Amylase. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia  
Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang.

- De Man, J. M. (1997). Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. (2018). DKBM (Daftar Komposisi).  
Dinas Kelautan . (20). .
- Nur, M. (2009). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1): 1-11.
- Nurhayati. (1996). Mempelajari Pembuatan Sosis Campuran Ikan Cunang (*Congresex talabor*) dengan Tepung Kedelai Rendah Lemak serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- Rizki, D., Sumardianto, dan Ima, W. (2017). Perbandingan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) dan Rumput Laut *Caulerparacemosa* Terhadap Kadar Kalsium, Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk Ikan. *J. Peng. & Biotek*, 6 (1):46 – 53.
- Santose, U., dan Murdijati, G. (1999). Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Ula, IU., Supriatiningrum, DV., Prayitno, SA. (2022). Analisis gizi makro, zink, dan tekstur snack chips tepung biji kelor dan ikan bandeng terhadap pencegahan balita stunting. *Ghidza Media Jurnal*. 4(1): 30-44.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, A., Waluyo, S., dan Novita, DD. (2013). Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(2): 105-114.
- Yusuf, N., Purwaningsih, S., Trilaksani, W. (2012). Formulasi tepung pelapis savory chips ikan nike (*Awaous melanocephalus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 15(1): 35-44.
- Zuhra, C.F. (2006). Flavor (Citarasa). Universitas Sumatra Utara. Medan.