

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN BANDENG
(*Chanos chanos*) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN KELAPA PADA
KONSENTRASI BERBEDA**

Naskah Publikasi

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma IV Gizi



Disusun Oleh :

ANITA MAHARDIKA

P00313020004

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLTEKKES KEMENKES KENDARI

PRODI D-IV GIZI

2024

HALAMAN PENGESAHAN

**DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN ABON LEMBARAN IKAN
BANDENG (Chanos Chanos) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN
KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA**

Yang Diajukan Oleh

Anita Mahardika

P00313020004

Pembimbing Utama,



Dr. Rosnah, STP, MPH
NIP : 197105222001122001

Tanggal: 06, NOV, 2024.....

Pembimbing Pendamping,



Hariani, SST, MPH
NIP : 196812311994032001

Tanggal: 04, NOV, 2024.....

Daya Terima Dan Kandungan Abon Lembaran Dari Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dengan Penambahan Santan Kelapa Pada Konsentrasi Berbeda

*Acceptability And Content Of Shredded Fish Sheets Milkfish (*Chanos Chanos*) With The Addition Of Coconut Milk Coconut At Different Concentrations*

ABSTRACT

Background: Abon ikan sheet is a type of processed food product made from shredded milkfish with the addition of coconut milk and sugar and then dried by oven with a typical rectangular shape, brownish red color, and hard texture and rough surface. **Methods:** This study uses pre-experimental research with a complete random design design (RAL). It was held from the 2nd-3rd at July 2024 the Kendari Health Polytechnic Taste Test Laboratory using 30 student panelists. The data collected was in the form of organoleptic quality data using an organoleptic test form and chemical composition measurements collected in the form of descriptive data consisting of moisture content (gravimetry), ash content (gravimetry). Protein content (kjedhall), fat content (sochlet), and carbohydrate content (by difference). The data analysis was carried out using the Kruskal-walls test to see if there was a difference in the shredded milkfish sheet product. **Results:** Data analysis shows that panelists' acceptance of 4 treatments of shredded milkfish sheet products shows that texture treatment shows significant and color treatment, aroma and aroma show insignificant differences. although in percentage terms there is a difference based on color attributes of shredded milkfish sheet A1C3 has the highest percentage (30%), panelist acceptance based on texture attributes in the very attractive category A1C3 has a percentage (26.7%), panelist acceptance based on taste attributes in the very attractive category A1C3 has a percentage (50%) and panelist acceptance based on aroma attributes in the very attractive category A1C3 has the highest percentage (23.3%). **Suggestion:** It is recommended to continue research on shredded sheets from milkfish with the addition of coconut milk about the storage time of shredded sheets, this product also has high nutritional content, especially fat.

ABSTRAK

Latar Belakang: Abon ikan lembaran merupakan suatu jenis produk olahan makanan yang dibuat dari abon ikan bandeng dengan penambahan santan dan gula lalu di keringkan dengan pengovenan yang berbentuk khas segi panjang, berwarna merah kecoklatan, dan tekstur yang keras dan permukaan yang kasar. **Metode:** Penelitian ini menggunakan penelitian pra eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap (RAL). Dilaksanakan mulai tanggal 2-3 Juli 2024 di Laboratorium uji cita rasa Politeknik kesehatan Kendari dengan menggunakan panelis mahasiswa berjumlah 30 orang. Data yang dikumpulkan berupa data mutu organoleptik menggunakan formulir uji organoleptik dan pengukuran komposisi kimia di Lab Kimia Universitas Halu Oleo yang dikumpulkan berupa data deskriptif terdiri dari kadar air (gravimetri), kadar abu (gravimetri). Kadar protein (kjedhall), kadar lemak (sochlet), dan kadar karbohidrat (by difference). analisis data yang dilakukan menggunakan uji Kruskal-walls untuk melihat apakah ada perbedaan terhadap produk abon lembaran ikan bandeng. **Hasil:** Analisis data menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap 4 perlakuan prodak abon lembaran ikan bandeng menunjukkan bahwa perlakuan tekstur menunjukkan tidak ada perbedaan dan perlakuan warna, aroma dan aroma menunjukkan perbedaan yang tidak ada perbedaan. walaupun secara presentase ada perbedaan berdasarkan atribut warna abon lembaran ikan bandeng A1C3 memiliki presentase tertinggi (30%), penerimaan panelis berdasarkan atribut tekstur kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase (26,7%), penerimaan panelis berdasarkan atribut rasa kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase (50%) dan penerimaan panelis berdasarkan atribut aroma kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase tertinggi (23,3 %). **Saran:** sebaiknya mengkaji lebih lanjut daya terima abon lembaran lainnya, untuk penelitian selanjutnya dilihat nilai gizi mikro yang dikandung dari abon lembaran ikan bandeng.

PENDAHULUAN

Ikan bandeng adalah jenis ikan konsumsi yang tidak asing bagi masyarakat dan termasuk ikan penghasil protein hewani tinggi. Ikan bandeng relatif tahan terhadap berbagai jenis penyakit yang biasanya menyerang hewan air. Dari aspek konsumsi, ikan bandeng tergolong sumber protein hewani, yang tidak mengandung kolesterol. Produk hasil olahan ikan bandeng, di antaranya bandeng presto, abon ikan bandeng, bandeng asap dan otak-otak. Petambak menjual ikan bandeng ke pedagang pengumpul dalam keadaan segar. Harga ikan relatif murah, sehingga biaya yang diperlukan untuk mencukupi kebutuhan akan protein hewani melalui peningkatan produksi perikanan relatif murah. Petambak belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk olahan ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jualnya. Kendala lain adalah bahwa biasanya ikan bandeng yang melimpah tidak semuanya laku terjual atau dibeli oleh pedagang pengumpul terutama yang berukuran kecil karena memiliki duri ikan yang banyak sehingga terkadang ikan bandeng tersebut menjadi busuk yang menyebabkan kerugian besar bagi petambak. (Agustina & Anugrah, 2023)

Kabupaten Kolaka merupakan salah satu penghasil ikan bandeng terbesar.

Berdasarkan data BPS Kabupaten Kolaka diperoleh bahwa produksi ikan bandeng tahun 2022 adalah sebesar 13.402 ton/tahun. (BPS, 2022). Ikan bandeng Kabupaten Kolaka sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada ikan bandeng dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran ikan bandeng dan menimbulkan kerugian. Ikan bandeng sebagai salah satu ikan budidaya air tawar yang menjadi primadona di Kabupaten Kolaka, dipercaya bisa meningkatkan kesehatan ibu hamil dan kecerdasan otak anak karena mengandung omega 3 yang jumlahnya jauh lebih besar jika dibandingkan dengan ikan salmon yang harganya lebih mahal. Kandungan Omega 3 pada ikan Bandeng sebesar 14,2%, ikan Sardines/Mackerel 3,9%, Ikan Salmon 2,6%, dan ikan Tuna 0,2%. Ikan bandeng juga memiliki kandungan protein yang tinggi mencapai 20,38% sehingga baik sebagai sumber pemenuhan kebutuhan protein tubuh. Abon merupakan salah satu olahan produk pangan kering yang diolah melalui proses penggorengan dengan menambahkan santan kelapa dan rempah-rempah untuk meningkatkan mutu produk (Mandjurungi et al., 2022).

Abon ikan lembaran merupakan suatu jenis produk olahan makanan yang

dibuat dari abon ikan bandeng dengan penambahan santan dan gula lalu dikeringkan dengan pengovenan yang berbentuk khas segi panjang, berwarna merah kecoklatan, dan tekstur yang keras dan permukaan yang kasar. Produk abon lembaran merupakan produk *Ready to eat* (RTE) yang dihasilkan dengan menggunakan teknologi pengeringan sehingga menghasilkan produk instan. RTE adalah makanan yang telah diolah dan dapat dikonsumsi langsung tanpa harus melalui proses pengolahan lebih lanjut seperti pemanasan (Matti et al., 2023)

Santan memiliki banyak manfaat karena adanya kandungan asam lemak jenuh yaitu asam laurat. Santan memiliki potensi menggantikan susu sapi. Santan tidak mengandung laktosa seperti pada susu sapi sehingga santan dapat dikonsumsi para penderita lactose intolerant. Selain itu kandungan lemak santan adalah lemak nabati yang tidak mengandung kolesterol seperti yang ditemukan pada lemak hewani dalam susu sapi. Santan mengandung berbagai jenis lemak, seperti lemak jenuh, lemak tak jenuh ganda, lemak omega 3, lemak omega 6 dan lemak tak jenuh tunggal.

Menurut hasil penelitian (Matti et al. 2023) menunjukkan bahwa abon lembaran yang ditambahkan 1.0% (A2) tepung tapioka merupakan produk terbaik

dengan nilai rendemen 50,1%, kadar air 3,49%, kadar protein 22,6%, kadar lemak 13,48%, kadar abu 6,12% dan kadar karbohidrat 54,68%. Uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap atribut kenampakan, bau, rasa, dan tekstur abon ikan lembaran. Penambahan 1,0% (A2) tepung tapioka menghasilkan abon lembaran ikan dengan nilai organoleptik terbaik.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah pra eksperimental dimana dalam desain experiment sederhana terdapat empat kelompok yang dipilih secara random. Satu kelompok bertindak sebagai kelompok control dan kelompok lain bertindak sebagai kelompok *experiment*. AIC0 = Ikan Bandeng 100%, AIC1 = Ikan Bandeng: Santan kelapa = 90% : 10%, AIC2 = Ikan Bandeng: santan kelapa = 80% : 20% dan AIC3 = Ikan Bandeng: santan kelapa := 70% : 30% (Estin, 2023).

Data yang akan dikumpulkan berupa data primer, yaitu “Daya Terima Dan Kadar Gizi Abon Lembaran Ikan Bandeng (*chanos chanos*) Dengan Penambahan Santan Kelapa Pada Konsentrasi Berbeda”. Menggunakan formulir penilaian uji organoleptik meliputi daya terima terhadap rasa, aroma, tekstur, kadar gizi dan warna.

Uji Kruskal-Wallis adalah uji

nonperametric yang digunakan untuk membandingkan tiga atau lebih kelompok data sampel. Uji Kruska-Wallis digunakan ketika asumsi ANOVA tidak terpenuhi. Dalam uji Kruskal-Wallis, tidak perlu asumsi tersebut, sehingga uji Kruskal-Wallis adalah unji distribusi bebas. Jika asumsi normalitas terpenuhi, maka uji Kruskal-Wallis tidak sekuat ANOVA. Uji Kruskal-Wallis adalah nilai P value, yaitu apabila nilainya < batas kritis misalkan ($P < 0,05$) maka kita dapat menarik kesimpulan statistik terhadap hipotesis yang diajukan. Penelitian selanjutnya yaitu uji kadar gizi yang akan dilakukan di Laboratorium Kimia Universitas Haluoleo menggunakan Metode Gravimetri, dengan memberikan 4 formulasi yang akan di uji untuk mengetahui kadar gizi yang tinggi.

HASIL

Daya Terima Berdasarkan Aspek Warna Abon Lembaran Ikan Bandeng

Berdasarkan hasil penelitian daya terima terhadap warna pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai adalah produk A1C3. Yang dapat dilihat pada tabel 1:

Tabel 1 Daya Terima Warna Abon lembaran dari ikan bandeng

Kategori Warna	Produk								P
	A1C0		A1C1		A1C2		A1C3		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Sangat menarik	5	16,7	1	16,7	5	16,7	9	30	P = 0,055
Menarik	11	36,7	17	56,7	13	43,3	15	50	
Netral/biasa	13	43,3	11	36,7	10	33,3	6	20	
Tidak menarik	1	3,3	1	3,3	2	6,7	0	0	
Sangat Tidak menarik	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	

Tabel 1 menunjukkan presentase penerimaan panelis dengan kategori sangat menarik dari aspek warna yaitu pada perlakuan A1C3 30 %. Daya terima panelis dengan kategori tidak menarik dari aspek warna yaitu pada produk A1C0 sebesar 3,3% . Berdasarkan analisis statistik dengan menggunakan uji Kruskal-wallis, diperoleh nilai $P = 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima terhadap warna pada abon lembaran ikan bandeng.

Daya Terima Berdasarkan Aspek Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian daya terima terhadap tekstur pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai adalah produk A1C3 yang dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2 Daya terima tekstur abon lembaran ikan bandeng

Kategori tekstur	Produk								P
	A1C0		A1C1		A1C2		A1C3		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Sangat menarik	3	10	6	20	3	10	8	26,7	P = 0,478
Menarik	14	46,7	13	43,3	13	43,3	12	40	
Netral/biasa	12	40	11	36,7	12	40	7	23,3	
Tidak menarik	1	3,3	0	0	2	6,7	3	10	
Sangat Tidak menarik	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	

Tabel 2 menunjukkan presentase penerimaan panelis dengan kategori sangat menarik dari aspek tekstur yaitu pada perlakuan A1C3 26,7 % daya terima panelis dengan kategori tidak menarik yaitu pada produk A1C0 3,3% . Berdasarkan analisis statistik dengan

menggunakan uji Kruskal- wallis,diperoleh nilai $P= 0,478$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan daya terima tekstur pada abon lembaran ikan bandeng.

Daya Terima Berdasarkan Aspek Rasa

Berdasarkan hasil penelitian daya terima terhadap rasa pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai adalah prodak A1C3 yang dapat dilihat pada tabel 3:

Tabel 3 Daya terima Rasa abon lembaran ikan bandeng

Kategori Rasa	Produk								P
	A1C0		A1C1		A1C2		A1C3		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Sangat menarik	8	26,7	7	23,3	3	10	15	50	P = 0,014
Menarik	10	33,3	15	50	17	56,7	11	36,7	
Netral /biasa	10	33,3	8	26,7	9	30	3	10	
Tidak menarik	2	6,7	0	0	1	3,33	0	0	
Sangat Tidak menarik	0	0	0	0	0	0	1	3,33	
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	

Tabel 3 menunjukkan presentase penerimaan panelis dengan kategori sangat menarik dari aspek rasa yaitu pada perlakuan A1C3 50 % daya terima panelis dengan kategori tidak menarik yaitu pada prodak A1C0 6,7% Berdasarkan analisis statistik dengan menggunakan uji Kruskal-wallis,diperoleh nilai $P = 0,014$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima terhadap rasa pada abon lembaran ikan bandeng.

Daya Terima Berdasarkan Aroma

Berdasarkan hasil penelitian daya terima terhadap rasa pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai adalah

prodak A1C3 yang dapat dilihat pada Tabel 4 Daya terima aroma abon lembaran ikan bandeng

Kategori aroma	Produk								P
	A1C0		A1C1		A1C2		A1C3		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Sangat menarik	3	10	5	16,7	3	10	7	23,3	P = 0,815
Menarik	22	73,3	18	60	19	63,3	16	53,3	
Netral /biasa	5	16,7	5	16,7	6	20	5	16,7	
Tidak menarik	0	0	2	6,7	0	0	0	0	
Sangat Tidak menarik	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total	30	100	30	100	30	100	30	100	

Tabel 4 menunjukkan presentase penerimaan panelis dengan kategori sangat menarik dari aspek aroma yaitu pada perlakuan A1C3 23,3 % daya terima panelis dengan kategori netral/biasa yaitu pada prodak A0C0 16,7% Berdasarkan analisis statistik dengan menggunakan uji Kruskal- wallis,diperoleh nilai $P = 0,815$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima terhadap aroma pada abon lembaran ikan bandeng.

Tingkat Kesukaan

Distribusi sampel berdasarkan tingkat kesukaan panelis dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Distribusi Berdasarkan Tingkat Kesukaan

Kategori kesukaan	Abon Lembaran			
	A1C0	A1C1	A1C2	A1C3
Warna	3,6	3,6	3,8	4,1
tekstur	3,6	3,8	3,5	3,8
Rasa	3,8	3,9	3,7	4,3
Aroma	3,9	3,9	3,8	3,9
Total	14,9	15,2	14,8	16,1
Rata-Rata	3,725	3,8	3,7	4,025

Berdasarkan tabel 5 di atas menunjukkan rata-rata penggabungan

atribut secara keseluruhan (Overall) abon lembaran ikan bandeng yang paling diterima dan disukai oleh panelis adalah produk A1C3 yaitu (4,025). Hal ini karena produk A1C3 konsentrasi Santan kelapa yang digunakan lebih tinggi sehingga berpengaruh nyata pada produk Abon lembaran ikan bandeng.

Analisis Proksimat

Hasil uji analisis proksimat abon lembaran ikan bandeng dengan perbandingan yang berbeda dilakukan di Laboratorium Kimia Fakultas MIPA Universitas Halu Oleo Kendari dan dilakukan secara dupling. Berikut hasil uji analisis proksimat abon lembaran ikan bandeng :

Tabel 6. Hasil Uji Analisis Proksimat Abon Lembaran Ikan Bandeng

Parameter Gram/100	Perlakuan	Metode Analisis
	A1C3	
Air	9,82	Gravimetri
Abu	4,55	Gravimetri
Protein	25,95	Kjedahl
Lemak	34,34	Sochlet
Karbohidrat	25,35	By Difference

Berdasarkan dari tabel 6 diatas menunjukkan uji proksimat pada abon lembaran ikan bandeng pada perlakuan A1C3. Penelitian analisis kadar Air, Abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat abon lembaran ikan bandeng yang paling diterima di laksanakan di Lab Kimia Universitas Halu Oleo dengan

menggunakan metode Graviometri, Kjedadhl, Sochlet. Dan By Difference. Pada tabel 10 dapat diketahui di dapatkan hasil bahwa kadar air yaitu (9,82), kadar abu (4,55), kadar protein (25,95), kadar lemak (34,34), kadar karbohidrat (25,35) dari abon lembaran ikan bandeng.

PEMBAHASAN

Daya Terima Ikan Abon Lembaran Berdasarkan aspek warna

Warna merupakan salah satu atribut mutu yang sangat penting pada abon. Peranan warna sangat nyata karena umumnya panelis akan mendapat kesan pertama, baik suka atau tidak suka terhadap suatu produk pangan dari warnanya. Dengan hal ini apabila memiliki warna yang tidak menarik sehingga faktor warna dulu sebelum dipertimbangkan. Selain itu warna juga memegang peranan penting dalam keterimaan makanan (Putri, 2010)

Warna pada bahan makanan disebabkan oleh beberapa faktor antara lain adanya pigmen dari bahan-bahan yang digunakan atau karena adanya pengaruh panas pada gula, adanya reaksi antara gula dan asam amino (reaksi maillard), adanya kontak antara asam organik dengan udara dan adanya penambahan zat pewarna alam atau sintesis, Reaksi Maillard yaitu interaksi antara gugus gula pereduksi dengan asam amino yang terjadi pada suhu tinggi.

Dari hasil uji organoleptic Tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada tabel 4 menunjukkan bahwa skor tertinggi atau yang paling disukai panelis diperoleh pada A1C3 dengan presentase 30% (n=9). Panelis lebih menyukai perlakuan A1C3 karena warna yang dihasilkan lebih menarik bagi panelis. Sedangkan hasil uji organoleptic terhadap Tingkat tidak menarik dengan presentasi paling tinggi 3,3 % (n= 1) warna abon cenderung lebih coklat diduga karena tidak melibatkan penambahan extra santan kelapa menyebabkan intensitas warna coklat lebih meningkat. sehingga panelis kurang suka pada warna abon yang dihasilkan.

Tekstur

Setiap bentuk makanan mempunyai sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bentuk sel yang dikandungnya. Penilaian tekstur dapat berupa kekerasan, elastisitas ataupun kerenyahan. Faktor pengujian tekstur makanan diantaranya adalah sentuhan oleh tangan, kemudahan saat dikunyah, keempukan dan kerenyahan makanan. Tekstur memiliki pengaruh yang penting pada suatu produk makanan yang menjadikan produk tersebut layak atau tidak. Tekstur dapat diterima tergantung pada karakteristik bahan (Dewi et al., 2019).

Dari hasil uji organoleptic pada kesukaan panelis terhadap tekstur pada

tabel 11 menunjukkan pada skor tertinggi atau paling disukai oleh panelis diperoleh pada A1C3 dengan presentase sangat menarik 26,7 % (n=8) dengan konsentrasi santan kelapa 30% membuat tekstur abon lembaran ikan bandeng lebih renyah. Sedangkan pada uji organoleptic Tingkat sangat tidak menarik terdapat pada perlakuan A1C0 dengan presentase paling tinggi yaitu 3,3 % (n=1) membuat tekstur pada abon lembaran cenderung lembek dan kurang renyah.

Rasa

Rasa suatu makanan dihasilkan oleh indera pengecap dan menjadi salah satu faktor produk makanan dapat diterima oleh konsumen. Kombinasi antara bahan utama dan bahan tambahan akan menghasilkan rasa yang khas yang dapat menyebabkan terjadinya peningkatan ataupun penurunan rasa makanan (Yasri et al., 2019).

Terbentuknya rasa makanan diperoleh dari gabungan berbagai rasa yang berasal dari bahan-bahan yang digunakan. Umumnya produk hasil olahan berbahan baku ikan disebabkan oleh kandungan asam-amino penyusun protein ikan misalnya glisin, alanin, lisin dan asam glutamat dan jenis-jenis asam amino tersebut menghasilkan rasa yang khas.

Dari hasil uji organoleptik pada kesukaan panelis terhadap rasa pada tabel 6. Menunjukkan bahwa skor tertinggi atau

yang paling disukai oleh panelis diperoleh pada A1C3 dengan presentase sangat menarik 50% (n=15) dengan konsentrasi penambahan santan kelapa 30%. Sedangkan pada uji organoleptik tingkat sangat tidak suka terdapat pada perlakuan A1C0 dengan presentase paling tinggi yaitu 6,7% (n=2)

Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan rasa enak dari suatu makanan. Dalam industri pangan, uji terhadap aroma dianggap penting karena dengan cepat dapat memberikan penilaian terhadap hasil produknya, apakah produk tersebut disukai atau tidak disukai oleh konsumen. Aroma yang timbul dari proses penggorengan sebagian merupakan aroma dari senyawa-senyawa kimia yang bersifat volatil sehingga ikut menguap bersama air bebas yang terkandung dalam bahan pangan tersebut (Kasmiati, Ekantari N, Asnani, Suadi, 2020).

Dari hasil uji organoleptik terhadap kesukaan panelis terhadap aroma pada tabel 9. Menunjukkan bahwa skor tertinggi atau yang paling disukai oleh panelis diperoleh pada A1C3 dengan presentase 23,3 % (n=7) dengan konsentrasi penambahan santan kelapa 30 % Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap aroma sangat tidak menarik menunjukkan skor tertinggi diperoleh A1C0 dengan presentase paling tinggi 16,7 % (n=5) hal

ini disebabkan karena pada perlakuan A1C0 tidak ada penambahan extra santan kelapa.

Tingkat Kesukaan

Tingkat daya terima suatu produk pangan dapat dilakukan dengan uji organoleptik atau biasa disebut uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap produk. (Wahyuningtias, 2020).

Tingkat daya terima terhadap makanan dipengaruhi beberapa faktor, yaitu karakteristik sensorik dari makanan, sifat terhadap makanan, informasi mengenai makanan, dan keinginan untuk mengonsumsi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa jumlah rata-rata skor, terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur dapat dilihat bahwa skor terbesar terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan extra santan 30% dengan jumlah rata-rata skor A1C3 (4,025) yang artinya produk A1C3 paling banyak disukai panelis selanjutnya produk A1C1 (3,8) selanjutnya A1C0 (3,725) Dan A1C2 (3,7).

Analisis Proksimat

Analisis kandungan gizi adalah uji yang dilakukan untuk menganalisis nilai gizi yang paling tinggi pada abon lembaran ikan bandeng ng dianggap terbaik sesuai uji daya terima panelis mahasiswa

disekitaran Kampus Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Kendari. Karakteristik nilai gizi yang akan di analisis yaitu protein, lemak, karbohidrat, kadar air dan kadar abu pada produk abon lembaran ikan bandeng.

Air

Analisis kandungan gizi adalah uji yang dilakukan untuk menganalisis nilai gizi yang paling tinggi pada abon lembaran ikan bandeng ng dianggap terbaik sesuai uji daya terima panelis mahasiswa disekitaran Kampus Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Kendari. Karakteristik nilai gizi yang akan di analisis yaitu protein, lemak, karbohidrat, kadar air dan kadar abu pada produk abon lembaran ikan bandeng.

Abu

Kadar abu pada abon ikan dipengaruhi oleh ikan yang digunakan sebagai bahan utama, bahan tambahan (bumbu dan minyak goreng) serta proses pengolahan yaitu penggorengan. (Wittriansyah et al., 2021).

Berdasarkan hasil uji analisis proksimat pada produk Abon lembaran ikan bandeng Dengan penambahan santan kelapa 30% menghasilkan 4,55.

Protein

Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh, karena zat ini di samping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur Protein mempunyai peranan yang sangat

penting di dalam tubuh. Fungsi utamanya sebagai zat pembangun atau pembentuk struktur sel, misalnya untuk pembentukan otot, rambut, kulit membrene sel, jantung, hati, ginjal dan beberapa organ penting lainnya. Kemudian terdapat pula protein yang mempunyai fungsi khusus yaitu protein yang aktif. Beberapa diantaranya adalah enzim yang bekerja sebagai bioktalisator, hemoglobin sebagai pengangkut oksigen, hormon sebagai pengatur metabolisme tubuh dan antibodi untuk mempertahankan tubuh dari serangan penyakit (Mulia, 2019).

Berdasarkan hasil uji analisis proksimat pada produk Abon lembaran ikan bandeng Dengan penambahan santan kelapa 30% menghasilkan 25,95 %.

Lemak

Lemak merupakan bagian integral dari hampir semua bahan pangan. Beberapa jenis lemak yang digunakan dalam penyiapan makanan berasal dari hewan sedang lainnya dari tumbuhan Lemak merupakan senyawa kimia yang mengandung unsur C, H dan O. (Estin, 2023)

Lemak atau lipid merupakan salah satu nutrisi diperlukan tubuh karena berfungsi menyediakan energi sebesar 9 kilokalori/gram, melarutkan vitamin A, D, E, K dan dapat menyediakan asam lemak esensial bagi tubuh manusia. Selama proses pencernaan, lemak dipecah menjadi

molekul yang lebih kecil, yaitu asam lemak dan gliserol. Lemak merupakan unit penyimpanan yang baik untuk energi. Berdasarkan struktur kimianya, lemak dibedakan menjadi lemak jenuh dan lemak tak jenuh. Lemak tak jenuh biasanya cair biasanya cair pada suhu kamar, minyak nabati dan lemak yang ditemukan dalam biji merupakan contoh dari lemak tak jenuh sedangkan lemak jenuh biasanya padat pada suhu kamar dan ditemukan dalam daging, susu, keju, minyak kelapa, dan minyak kelapa sawit.

Berdasarkan hasil uji analisis proksimat pada produk Abon lembaran ikan bandeng Dengan penambahan santan kelapa 30% menghasilkan 34,34 %.

Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi hampir seluruh penduduk dunia, khususnya bagi penduduk negara yang sedang berkembang. Karbohidrat adalah hasil alam yang memiliki banyak fungsi penting dalam tanaman maupun hewan. Melalui fotosintesa, tanaman merubah karbon dioksida menjadi karbohidrat, yaitu dalam bentuk selulosa, pati, dan gula-gula. Karbohidrat dalam tepung terdiri dari karbohidrat dalam bentuk gula sederhana, pentosa, dextrin, selulosa, dan pati. Sebagian besar karbohidrat, terutama golongan monosakarida dan disakarida seperti glukosa, fruktosa, galaktosa, dan

laktosa mempunyai sifat mereduksi (Qalsum et al., 2020).

Berdasarkan hasil uji analisis proksimat pada produk Abon lembaran ikan bandeng Dengan penambahan santan kelapa 30% menghasilkan 25,35 %.

KESIMPULAN

1. Berdasarkan atribut warna pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30 %.
2. Berdasarkan atribut tekstur pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30 %
3. Berdasarkan atribut rasa pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30%.
4. Berdasarkan atribut aroma pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30%.
5. Berdasarkan rata rata tingkat kesukaan atribut secara keseluruhan abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma adalah perlakuan yang terdapat pada perlakuan A1C3 dengan nilai rata rata

yaitu (4,025).

6. Hasil uji proksimat abon lembaran ikan bandeng pada perlakuan A1C3 yaitu air 9,82 %,abu 4,55 %,protein 25,95 ,lemak 34,34 %, dan karbohidrat 25,35%.

RUJUKAN

- Abeng, A. T., & Maulana, Z. (2019). Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 78–85.
- Abriana, A., & Yohannes, D. E. (2020). Pengolahan Bandeng Presto Dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros. 3(1), 108–117.
- Amaliah, H. (2019). Proses Pengolahan Dan Mutu Organoleptik Abon Lembaran Dari Ikan Tuna ((Thunnus sp). Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan.
- Argo, B. D., Sugiarto, Y., Alvian, D., & Irianto, B. (2018). Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (Pangasius pangasius) dengan Treatment Alat “Spinner Pulling Oil” sebagai Pengentas Minyak Otomatis. *Jurnal Keteknikn Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(1), 52–62.
- Astuti, dila widia. (2018). Daya Terima Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Dengan Penambahan Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Pada Beberapa Konsentrasi. In *World Development* (Vol. 1, Issue 1).
- Dewi, A. K., & Satibi, L. (2015). Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray dryer) Terhadap Waktu Pengeringan dan Rendemen Bubuk Santan Kelapa (Coconut Milk Powder). *Konversi*, 4(1), 25–31.
- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). The Quality Changes of Milkfish (Chanos chanos Forsk.) as Influenced by Different Heat Processing Methods. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 41.
- Dzulhidayat. (2022). Studi Pembuatan Abon Jantung Pisang Kepok Dengan Penambahan Daging Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dan Daging Ikan Mujair (Oreochromis Mossambica) (Issue 8.5.2017).
- Kasmiati, Ekantari N, Asnani, Suadi, H. A. (2020). Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (Decapterus sp.) Quality and Consumers Preference of Shredded Macarel Scad Fish (Decapterus sp). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 470–478.

- Kumolontang, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang.” *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 679.
- Mandjurungi, S., Rumondor, D. B. J., Tinangon, M. R., & Sondakh, E. H. B. (2022). Pengaruh penggunaan santan kelapa terhadap sifat kimia produk abon berbahan baku daging ayam petelur afkir. *Zootec*, 42(1), 9.
- Matti, A., Syukroni, I., Fattah, N., Rusli, A., & Arsyad, M. A. (2023). Karakteristik Abon Lembaran dari Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Fishtech*, 12(1), 1–8.
- Mulia, W. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Cakalang Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Protein Dan Zat Besi Stik Bawang Sebagai Makanan Selingan Untuk Ibu Hamil Anemia. *Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part J: Journal of Engineering Tribology*, 224(11), 122–130.
- Mustar. (2022). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi, 1–93.
- Qalsum, U., Diah, A. W. M., & Supriadi, S. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Jenis Gadung. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 168.
- Resnyanskaya, E. V., Tverdokhlebov, A. V., Tolmachev, A. A., & Volovenko, Y. M. (2020). Synthesis of 5-amino-4-(4-aryl-2-thiazolyl)-2,3-dihydro-2pyrrolones. *Russian Journal of Organic Chemistry*, 41(2), 257–260.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, Setyawan, A. (2021). Studi Proksimat dan Penerimaan Abon Dengan Menggunakan Daging Ikan Yang Berbeda Di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548, 7(April), 71–78.
- Yanuar, V., & Febriartin, D. (2022). Pengaruh Penambahan Santan Terhadap Rendemen Dan Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) Konsumen Pada Abon Ikan Manyung (*Arius thalassinus*). *Ziraa’Ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(2), 207.