

THE EFFECT OF ADDING LIMNOCHARIS POWDER (*Limnocharis flava*) ON THE CATFISH (*Pangasius hypopthalmus*) ABON QUALITY

By:

Dipo Dwi Prakoso¹⁾, Dewita Buchari²⁾, Suardi Loekman²⁾

Email: dipoprakoso15@gmail.com

ABSTRACT

The study aims to determine the influence of the addition of powder limnocharis to the quality of sherdded catfish. The method used is experimenting with Design Random Complete (DRC) non factorial, as the treatment is powder limnocharis which consists of four of which are: A₀ without the addition of powder limnocharis, of the A₁ with the addition of powder limnocharis 20 grams, A₂ with the addition of powder limnocharis 40 grams and A₃ by the addition of powder limnocharis 60 grams. Parameters that is organoleptic and chemical. The result showed that the best of the quality of sherdded is the addition of powder limnocharis 20 grams. The organoleptic with the criteria like chocolate green; the smells of sherdded catfish and spices is strong; the typical sherdded catfish; the texture of tiny fibers and soft. The chemical with a value of the water content of 4.48 %, protein content 29.40 % and levels of fiber 2.75 %.

Key words: fish abon, limnocharis powder, catfish, increasing

1 Student of the Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

2 Lecture of the Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK GENJER (*Limnocharis flava*) TERHADAP MUTU ABON IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*)

Oleh:

Dipo Dwi Prakoso¹⁾, Dewita Buchari²⁾, Suardi Loekman²⁾
Email: dipoprakoso15@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk genjer terhadap mutu abon ikan patin. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, sebagai perlakuan adalah bubuk genjer yang terdiri dari 4 taraf yaitu: A₀ tanpa penambahan bubuk genjer, A₁ dengan penambahan bubuk genjer 20 g, A₂ dengan penambahan bubuk genjer 40 g dan A₃ dengan penambahan bubuk genjer 60 g. Parameter yang diuji adalah organoleptik dan kimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terhadap mutu abon adalah penambahan bubuk genjer 20 g. Uji organoleptik dengan kriteria rupa coklat kehijauan; aroma tercium khas abon ikan patin dan bumbu terasa kuat; rasa khas abon ikan patin; tekstur serat-serat halus dan lembut. Uji kimia dengan nilai kadar air 4.48%, kadar protein 29.40% dan kadar serat 2,75%.

Kata kunci: abon ikan, bubuk genjer, ikan patin, penambahan

¹⁾ **Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau**

²⁾ **Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau**

PENDAHULUAN

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging sapi, kerbau, ataupun ikan laut yang disuwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. 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. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan, melalui kombinasi proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan (Suryani, *et al.*, 2007).

Abon adalah hasil olahan yang berwujud gumpalan-gumpalan serat daging yang halus dan kering. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan mempunyai daya simpan yang relatif lama (Suryani, 2005)

Siregar (1995), menyatakan bahwa komposisi kimia ikan patin adalah protein 14-16%, lemak 6-13%, kadar air 75-80% dan kandungan lemaknya dilaporkan semakin tinggi lemak dengan semakin besar ukuran ikan.

Genjer kaya akan unsur serat, gizi dan mineral, setiap 100 g genjer mengandung energi 39 kkal, protein 1,7 g, karbohidrat 7,7 g, kalsium 62 mg, fosfor 33 mg dan zat besi 2,1 mg. Daun dan bunga genjer mengandung zat kimia yang bermanfaat bagi kesehatan manusia diantaranya kardenolin, daunnya juga mengandung flavonoida dan polifenol (Bergh, 1994).

Komposisi gizi abon ikan sudah cukup baik, hanya saja kadar serat yang dimiliki abon ikan masih rendah. Dengan penambahan serat sayuran kedalam abon ikan seperti sayuran genjer diharapkan dapat meningkatkan kadar serat abon ikan serta abon ikan tidak hanya tinggi akan protein tapi juga tinggi serat. Namun belum diketahui bagaimana pengaruh penambahan genjer (*Limnocharis flava*) terhadap mutu abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) maka dari itu penulis melakukan penelitian penambahan bubuk genjer terhadap abon ikan patin.

BAHAN DAN METODE

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebanyak 15 kg dan genjer (*Limnocharis flava*) sebanyak 5 kg. Bumbu yang digunakan yaitu: bawang merah, bawang putih, garam, ketumbar, daun salam, serai, buah asam, santan kelapa dan gula pasir. Bahan yang digunakan untuk analisis produk yaitu: NaCl, H₂SO₄, NaOH, H₃BO₃, HCl dan C₂H₅.

Alat-alat yang digunakan adalah pisau, baskom, ampia, dandang pengukus, timbangan, plastik, oven, kompor. Peralatan yang digunakan dalam analisis kimia adalah gelas ukur, kertas saring, timbangan analitik, labu kjeldahl, lemari asam, pipet tetes, beaker glass, erlenmeyer, cawan porselin dan desikator.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan serangkaian percobaan pembuatan abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer sebagai sumber serat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial dengan penambahan bubuk genjer yang telah di haluskan yang terdiri dari empat taraf perlakuan yaitu, A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer), A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g), A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) dan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) dihitung dari persentase berat daging ikan dan

perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Model matematis untuk disain tersebut menurut Gasperz (1991), adalah:

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \varepsilon_{ij}$$

Dimana:

Y_{ij} = Nilai pengamatan dari ulangan ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

μ = Nilai tengah umum

τ_i = Efek perlakuan ke-i

ε_{ij} = Pengaruh galat ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

Parameter yang digunakan adalah uji organoleptik dan dilakukan analisis proksimat yang meliputi analisis kadar air, kadar protein, dan kadar serat. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis yang agak terlatih.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rupa

Hasil penelitian terhadap nilai organoleptik rupa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai rata-rata rupa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	4,24	3,80	3,28	3,20
2	4,04	3,76	3,52	3,08
3	4,20	3,92	3,60	3,16
Rata-rata	4,16 ^c	3,83 ^b	3,47 ^a	3,15 ^a

Berdasarkan Tabel 1, terlihat bahwa nilai rata-rata rupa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer, pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki nilai tertinggi dengan kriteria rupa coklat kekuningan (4,16). Pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) memiliki kriteria rupa coklat kehijauan (3,83). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki kriteria rupa coklat hijau pekat (3,47). Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki kriteria rupa coklat kehitaman (3,15). Berdasarkan analisis variansi penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata terhadap rupa

abon ikan patin pada tingkat kepercayaan 95 %, semakin tinggi persentase bubuk genjer yang ditambahkan dalam pengolahan abon ikan patin maka semakin rendah nilai yang diberikan oleh panelis, karena akan menghasilkan rupa yang membuat abon ikan patin menjadi coklat kehitaman. Hal ini disebabkan oleh perlakuan penambahan bubuk genjer 20 g, 40 g dan 60 g berbeda nyata dengan kontrol karena warna hijau yang berasal pada bubuk genjer terlihat jelas dengan penambahan persentase yang semakin tinggi, sehingga menutupi warna khas abon ikan patin yaitu kuning kecoklatan.

Produk abon yang dihasilkan berwarna coklat dan menarik karena adanya penambahan gula pada bumbu. Proses pemanasan gula akan menghasilkan bahan pangan berwarna coklat yang sering dikehendaki atau kadang-kadang malahan menjadi pertanda penurunan mutu (Winarno, 1997).

Aroma

Hasil penelitian terhadap nilai organoleptik aroma abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata aroma abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,76	4,04	3,72	3,40
2	4,12	4,00	3,72	3,40
3	3,80	4,12	3,68	3,40
Rata-rata	3,89 ^c	4,05 ^d	3,71 ^b	3,40 ^a

Berdasarkan Tabel 2, terlihat bahwa rata-rata nilai aroma abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer, pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) memiliki nilai tertinggi dengan kriteria, terasa aroma khas abon ikan dan aroma bumbu terasa kuat (4,05). Pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki kriteria aroma khas abon ikan dan aroma bumbu terasa (3,89). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki kriteria aroma abon ikan

mulai berkurang bumbu terasa agak lemah (3,71). Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki kriteria aroma abon ikan mulai berkurang, bumbu terasa lemah (3,40).

Berdasarkan hasil analisis variansi penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata dengan tingkat kepercayaan 95 % terhadap nilai aroma abon ikan patin, yang diberikan oleh panelis. Aroma yang disukai oleh panelis terdapat pada abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer 20 g pada perlakuan A₁. Hal ini disebabkan karena aroma khas abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer 20 g lebih menyatu dengan aroma bumbu-bumbu yang digunakan pada saat proses memasak abon ikan patin.

Aroma khas abon ikan patin mulai berkurang pada perlakuan penambahan bubuk genjer A₂ (40 g) dan A₃ (60 g) karena pada perlakuan 20 g dan 40 g persentase bubuk genjer yang ditambahkan semakin meningkat sehingga aroma yang timbul dari bubuk genjer sangat terasa dan menutupi aroma yang berasal dari bumbu-bumbu yang digunakan, sehingga tertutupi oleh bau yang berasal dari unsur-unsur yang terkandung dalam daun genjer seperti kalsium, fosfor dan zat besi sehingga mengurangi penilaian dari panelis pada perlakuan A₂ (20 g) dan A₃ (40 g).

Rasa

Hasil penelitian terhadap nilai organoleptik rasa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata rasa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,92	4,12	3,84	3,72
2	4,08	4,04	3,84	3,56
3	3,84	4,16	3,88	3,60
Rata-rata	3,95 ^b	4,11 ^c	3,85 ^b	3,63 ^a

Berdasarkan Tabel 3, terlihat bahwa rata-rata nilai rasa abon ikan patin dengan

penambahan bubuk genjer, pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) memiliki nilai tertinggi dengan kriteria rasa khas abon ikan terasa dengan penambahan bubuk genjer (4,11). Pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki kriteria rasa khas abon ikan (3,95). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki kriteria rasa khas abon ikan berkurang dengan penambahan bubuk genjer (3,85). Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki kriteria rasa khas abon ikan berkurang dengan penambahan bubuk genjer (3,63).

Berdasarkan analisis variansi penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata dengan tingkat kepercayaan 95 % terhadap nilai rasa abon ikan patin, panelis memberikan nilai tertinggi terhadap perlakuan 20 g (A₁) hal ini disebabkan karena penambahan bubuk genjer sewaktu proses pengolahan bahan memiliki rasa khas abon ikan patin terasa kuat. Karena persentase dari penambahan bubuk genjer 20 g tidak menghilangkan rasa dari abon ikan patin, sedangkan pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki kriteria rasa khas abon ikan patin. Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki kriteria rasa khas abon ikan patin berkurang dengan penambahan bubuk genjer. Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki kriteria rasa khas abon ikan patin berkurang dengan penambahan bubuk genjer.

Pada perlakuan 40 g (A₂) rasa khas abon ikan patin agak berkurang dan pada perlakuan 60 g (A₃) rasa khas abon ikan patin berkurang, hal ini disebabkan karena pada perlakuan 40 g dan 60 g penambahan bubuk genjer semakin meningkat sehingga rasa dari abon ikan patin tertutupi oleh rasa yang timbul dari bubuk genjer yang menyebabkan rasa dari abon ikan patin menjadi berkurang dan terasa agak pahit, rasa pahit tersebut berasal dari glucosinolate yang merupakan senyawa yang terkandung pada genjer

menyebabkan rasa pahit (Bergh, 1994), sehingga pada perlakuan 40 g (A₂) dan 60 g (A₃) kurang disukai panelis.

Tekstur

Hasil penelitian terhadap nilai organoleptik tekstur abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai rata-rata tekstur abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,32	4,12	3,80	3,44
2	3,44	4,28	3,76	3,68
3	3,20	4,12	3,92	3,68
Rata-rata	3,32 ^a	4,17 ^d	3,83 ^c	3,60 ^b

Berdasarkan Tabel 4, terlihat bahwa rata-rata nilai tekstur abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer, pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) abon ikan patin memiliki nilai tertinggi dengan kriteria serat-serat halus dan lembut (4,17). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki kriteria serat-serat agak halus dan lembut (3,83). Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki kriteria serat-serat sangat halus dan kurang lembut (3,60). Pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki kriteria serat-serat agak halus dan kurang lembut (3,55).

Berdasarkan analisis variansi penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata dengan tingkat kepercayaan 95 % terhadap nilai tekstur abon ikan patin, panelis memberikan nilai tertinggi pada perlakuan penambahan bubuk genjer 20 g (A₁), hal ini disebabkan tekstur dari daging ikan patin dan bubuk genjer dapat menyatu dengan baik juga karena kemampuan bubuk genjer dalam mengikat air yang menjadikan tekstur abon ikan patin menjadi halus dan lembut.

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu produk pangan. Tekstur paling penting pada makanan yang kering

dan renyah. Tekstur merupakan sekelompok sifat fisik yang ditimbulkan oleh elemen struktural yang dapat dirasakan oleh peraba (Poernomo, 1995).

Kadar air

Hasil penelitian terhadap nilai kadar air abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata kadar air (%) abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,66	4,56	5,21	6,32
2	3,67	4,41	5,10	6,44
3	3,62	4,47	5,35	6,24
Rata-rata	3,65 ^a	4,48 ^b	5,22 ^c	6,33 ^d

Berdasarkan Tabel 5, terlihat bahwa nilai rata-rata kadar abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer, perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki nilai kadar air tertinggi (6,33%). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki nilai kadar air (5,22%). Pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) memiliki nilai kadar air (4,48%). Pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki nilai kadar air terendah (3,65%).

Berdasarkan analisis variansi abon ikan patin yang dihasilkan mempunyai kadar air yang semakin tinggi, hal ini disebabkan semakin banyak penambahan bubuk genjer maka kadar air yang dihasilkan pada abon ikan patin akan semakin meningkat karena sifat hidrofilik dan sineresis pada serat.

Menurut SNI 01-3707-1995 maksimum kadar air abon adalah 7%. Rendahnya kadar air dan tambahan bahan pengawet gula dan garam menyebabkan produk daging olahan dapat tahan berbulan-bulan. Buckle *et al.*, (1987) menyatakan kadar air untuk produk kering berkisaran anatar 3-10%. Nilai kadar air abon ikan yang dihasilkan berada dalam batas normal atau masih dapat diterima.

Kadar protein

Hasil penelitian terhadap nilai kadar protein abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai rata-rata kadar protein (%) abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	33,51	29,40	27,78	26,23
2	33,29	29,53	27,79	26,20
3	32,86	29,27	27,61	26,32
Rata-rata	33,22 ^d	29,40 ^c	27,73 ^b	26,25 ^a

Berdasarkan Tabel 6, terlihat bahwa nilai rata-rata kadar protein abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer, pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) memiliki nilai kadar protein tertinggi (33,22%). Pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) memiliki nilai kadar protein (29,40%). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) memiliki nilai kadar protein (27,73%). Pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) memiliki nilai kadar protein terendah (26,25%).

Berdasarkan analisis variansi dapat dijelaskan bahwa perlakuan dengan penambahan bubuk genjer berpengaruh nyata terhadap kadar protein abon ikan patin pada tingkat kepercayaan 95 %.

Nilai kadar protein abon ikan patin yang tertinggi terdapat pada perlakuan A₀ tanpa penambahan bubuk genjer, hal ini disebabkan tidak ada penambahan bubuk genjer yang dapat menghasilkan kadar air terhadap abon ikan patin, pada perlakuan A₀ tanpa penambahan bubuk genjer, sedangkan pada setiap perlakuan A₁ (20 g), A₂ (40 g) dan A₃ (60 g) yang ditambahkan bubuk genjer pada abon ikan patin semakin tinggi persentase bubuk genjer yang ditambahkan pada setiap perlakuan maka kadar protein yang terdapat pada abon ikan patin akan menurun, hal ini disebabkan semakin tinggi persentase penambahan bubuk genjer terhadap abon ikan patin akan dapat menghasilkan kadar air yang semakin

meningkat karena bubuk genjer mengandung kadar air yang cukup besar

Menurut Winarno (1997), Protein adalah sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O dan N yang tidak memiliki oleh lemak dan karbohidrat. Protein merupakan suatu zat gizi yang sangat penting bagi tubuh, karena zat ini selain berfungsi sebagai penghasil energi dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur.

Kadar serat

Hasil penelitian terhadap nilai kadar serat abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai rata-rata kadar serat (%) abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer.

Ulangan	Perlakuan			
	A ₀	A ₁	A ₂	A ₃
1	0,42	2,72	3,64	4,92
2	0,39	2,79	3,54	4,87
3	0,43	2,75	3,71	4,89
Rata-rata	0,41 ^a	2,75 ^b	3,63 ^c	4,89 ^d

Berdasarkan Tabel 7, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kadar serat abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer. Kadar serat tertinggi dimiliki oleh pada perlakuan A₃ (penambahan bubuk genjer 60 g) yaitu dengan kadar serat (4,89%). Pada perlakuan A₂ (penambahan bubuk genjer 40 g) dengan kadar serat (3,63%). Pada perlakuan A₁ (penambahan bubuk genjer 20 g) dengan kadar serat (2,75%). Pada perlakuan A₀ (tanpa penambahan bubuk genjer) dengan kadar serat (0,41%).

Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan (1992), diacu dalam Astawan Kasih (2008) dan Bujang *et al.* (2009), kadar serat genjer yang didapatkan memiliki kadar serat sebesar 3,81%.

Abon ikan patin tanpa penambahan bubuk genjer A₀ (0 g), memiliki kadar serat yang paling rendah yaitu 0,41% yang berasal dari bumbu-bumbu abon ikan seperti ketumbar yang mengandung selulosa. Pada perlakuan A₁ (20 g), A₂ (40 g), A₃ (60 g) kadar serat yang semakin meningkat dengan perlakuan penambahan

bubuk genjer yang semakin tinggi. Berdasarkan analisis variansi dapat dijelaskan bahwa perlakuan dengan penambahan bubuk genjer berpengaruh nyata dengan tingkat kepercayaan 95 % terhadap kadar serat abon ikan patin hal ini disebabkan karena semakin tinggi persentase penambahan bubuk genjer maka semakin tinggi kadar serat yang didapat pada abon ikan patin.

Menurut SNI 01-3707-1995 kadar serat kasar pada mutu abon ikan maksimal sebesar 1,0 %.

Serat pangan dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar. Serat pangan merupakan bagian dari bahan pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh enzim-enzim pencernaan. Sayur-sayuran salah satu sumber serat pangan yang sangat mudah ditemukan dalam bahan makanan (Muchtadi, 2001).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer sebagai berikut:

1. Penilaian organoleptik pada abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata pada tingkat kepercayaan 95 % terhadap nilai rupa, aroma, rasa dan tekstur.
2. Penilaian proksimat pada abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer memberi pengaruh nyata pada nilai kadar air, kadar protein dan kadar serat.
3. Dari uji organoleptik dan kimia perlakuan yang terbaik adalah (A1 penambahan bubuk genjer 20 g), uji organoleptik dengan kriteria rupa coklat

kehijauan. Aroma dengan kriteria, tercium aroma khas abon ikan patin dan aroma bumbu terasa kuat. Rasa dengan kriteria rasa khas abon ikan terasa dengan penambahan bubuk genjer. Tekstur dengan kriteria serat-serat halus dan lembut. Uji kimia dengan nilai kadar air 4,48%, kadar protein 29,40% dan kadar serat 2,75%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dalam pembuatan abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer sebagai sumber serat cukup sebanyak 10% dari persentase berat daging ikan jika terlalu besar persentase bubuk genjer yang diberikan akan sangat berpengaruh terhadap rupa akan semakin hitam dari abon dan melakukan penelitian lanjutan mengenai masa simpan dari abon ikan patin dengan penambahan bubuk genjer terhadap jenis kemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bergh MH. 1994. *Limnocharis flava* (L) Buchenau. Di dalam: Siemonsma JS dan Piluek K, editor. *Plant Resources of South-East Asia*. Bogor: Prosea. 192-194 hal.
- Buckle, Whitten, S. N. Kartikasari dan S.Wirjoatmojo, 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. 365 hal.
- Bujang JS, Saupi N, Zakaria MH. 2009. Analytic Chemical Composition and Mineral Content of Yellow Velvetleaf (*Limnocharis flava* L. Buchenau)'s Edible Parts. *Journal of Applied Sciences* 9(16): 2969-2974.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Penerbit CV. Armico. Bandung. 472 hal.
- Muchtadi, D. 2001. Syuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol. Dan*

Industri Pangan, Vol. XII, No. 1
Th 2001.

- Poernomo. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Makanan*. UI Press. Jakarta.
- Siregar, Y, I., 1995. Influence of Dietary Protein Growth. Dress-Out Yield and Body Composition of *Pangasius Sutchi*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru (tidak diterbitkan) 50 hal.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3707-1995. Abon. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suryani. 2005. *Membuat Aneka Abon*. Swadaya Jakarta.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- _____., 1998. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit Gramedia. Jakarta. 180 hal.