

# STUDY ON CONSUMER ACCEPTANCE OF AMPLANG FROM DIFFERENT FISH PROCESSED

By:

Doni Mario<sup>1)</sup>, Dewita Buchari<sup>2)</sup>, and Sumarto<sup>2)</sup>

Email: Doniriger@gmail.com

## ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the consumer acceptance level of amplang from different fish processed. The method used in this research was experimental analysis with randomized designed non factorial, with different three of fish treatment (*Pangasius hypophthalmus*; A<sub>1</sub>), (*Clarias batracus*; A<sub>2</sub>), and (*Oreochromis sp*; A<sub>3</sub>) with triplicate in each treatment. The results showed that different fish the different fish treatment of amplang was significantly affect to consumer acceptance level. Amplang from different fish species treatment had value for A<sub>1</sub> (83,44%), A<sub>2</sub> (89,69%), and A<sub>3</sub> (95,63%). Amplang wich was made from *Oreochromis sp* (A<sub>3</sub>) was the best treatment with characteristic ; white appearance, strongly scent, compact texture, and fishly in taste; water content 8.32%, fat content 14.96%, ash content 2.740% and protein content 10.89%.

keywords : Amplang, consumer acceptance, different fish

---

<sup>1)</sup> Student of Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

<sup>2)</sup> Lecturers of Fakultas Fisheries and Marine Science Faculty, Riau University

## PENDAHULUAN

Produksi perikanan tahun 2011 sekitar 130.402,046 ton, 68,04% berasal dari hasil tangkapan dan 31,96% berasal dari budidaya perairan, baik tawar maupun laut, dengan konsumsi ikan 32 kg perkapita per tahun di Riau (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2012).

Perikanan merupakan salah satu sector pertanian yang berperan penting dalam penyediaan protein hewani yang berasal dari ikan dalam rangka memenuhi kebutuhan pangan dan gizi. Ikan merupakan salah satu penyumbang protein hewani yang bernilai gizi tinggi selain daging, telur dan susu. Pada umumnya ikan mengandung 20% protein, 5 % lemak, 5% mineral dan air. Dimana komposisi ikan ini bervariasi untuk setiap

jenis spesies (Rahardi, F. 1997). Hal ini merupakan potensi yang sangat baik untuk pengembangan usaha perikanan.

Salah satu usaha yang dapat ditempuh untuk memanfaatkan hasil perikanan tersebut yaitu melakukan diversifikasi produk. Salah satu diversifikasi hasil olahan dari ikan adalah amplang ikan, yaitu makanan kering dengan bahan baku ikan dicampur dengan tepung tapioka ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan.

Salah satu diversifikasi hasil olahan dari ikan adalah amplang ikan, yaitu makanan kering dengan bahan baku ikan dicampur dengan tepung tapioka ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas

tertentu selalu dilengkapi dengan amplang. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan. Banyak jenis ikan dapat dijadikan bahan dasar untuk pembuatan Amplang, misalnya ikan belida, ikan tenggiri, ikan ekor kuning, ikan kakap, dan lain sebagainya. Akan tetapi pemanfaatan ikan air tawar seperti patin, lele dan nila belum termanfaatkan seutuhnya.

Ditinjau dari nilai ekonomi ikan tersebut sangat berpotensi untuk dilakukan diversifikasi menjadi amplang. Sejauh ini belum banyak dilakukan penelitian tentang penerimaan konsumen terhadap amplang dengan jenis ikan patin, lele dan nila berdasarkan pemikiran tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Amplang Yang Diolah Dari Jenis Ikan Berbeda” dengan bahan baku ikan air tawar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, yaitu melakukan pengolahan amplang dengan penambahan jenis ikan berbeda. Rancangan yang digunakan dalam penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, dengan perlakuan jenis ikan berbeda, yaitu amplang dengan penggunaan daging ikan patin 500 g (A<sub>1</sub>), amplang dengan penggunaan daging ikan lele 500 g (A<sub>2</sub>), amplang dengan penggunaan daging ikan nila 500 g (A<sub>3</sub>). Dengan ulangan sebanyak 3 kali dan satuan percobaan pada penelitian ini adalah amplang dengan jenis ikan berbeda 9 unit percobaan.

Parameter yang digunakan dalam penelitian ini uji kesukaan, uji kadar

protein, uji kadar lemak, uji kadar air dan uji kadar abu.

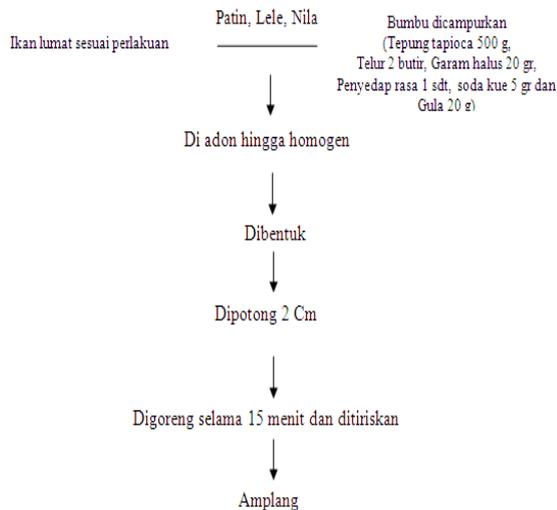
Tabel 1. Formulasi bahan pembuatan amplang ikan dengan penggunaan ikan berbeda modifikasi Dewita, 2011

Bahan	Jumlah
Daging lumat ikan (g)	500
Tepung tapioka (g)	1000
Tepung maizena (g)	100
Telur (butir)	1
Garam halus (g)	5
Gula bubuk (g)	10
Penyedap rasa (sdt)	2
Soda kue (g)	5

## PROSEDUR PENELITIAN

Prosedur pembuatan amplang dengan berbagai jenis ikan yaitu:

1. Ikan Patin, Lele, dan ikan Nila disiang dan difillet, Kemudian fillet daging tersebut dicuci serta digiling menggunakan penggiling serta di tambahkan air es untuk mencegah denaturasi. Setelah itu daging lumat ikan tersebut dicuci dan di peras. Daging lumat ikan disesuaikan dengan perlakuan penelitian.
2. Ikan yang telah halus dicampur dengan bumbu seperti tepung tapioca 500 g, merica 5 g, telur 2 butir, garam 20 g, bawang putih, soda kue dan gula 20 g, diadon hingga homogen (tercampur rata). Perlakuan yang sama untuk masing-masing jenis ikan.
3. Adonan yang telah terbentuk dipotong sesuai ukuran (2 cm)
4. Adonan yang telah dipotong, digoreng selama 15 menit, dan ditiris
5. Setelah dingin dilakukan analisis.



Gambar 1. Skema prosedur pembuatan amplang dengan jenis ikan berbeda.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penerimaan Konsumen

#### Nilai Rupa

Hasil uji kesukaan terhadap rupa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 2. Rupa berkaitan dengan bentuk, ukuran, warna, sifat-sifat permukaan seperti suram, mengkilat, datar, bergelombang dan lain-lain (Soewarno, 1981)

Tabel 2. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Kriteria	A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%
Sangat suka	41	51,25	26	32,50	10	12,50
Suka	35	43,75	45	56,25	68	85
Tidak suka	1	1,25	6	7,50	1	1,25
Sangat tidak suka	3	3,75	3	3,75	1	1,25
Total	80	100	80	100	80	100

Tabel 2, memperlihatkan bahwa panelis menyatakan menyukai amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu 76 orang (95%) untuk A<sub>1</sub>, 71

orang (88,75%) untuk A<sub>2</sub>, dan 78 orang (97,50%) untuk A<sub>3</sub>.

Berdasarkan hasil penilaian rupa terhadap amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang diberikan oleh panelis dengan penilaian yang bervariasi pada masing-masing perlakuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai rata-rata rupa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	3.4	3.39	3.41	3.40
A <sub>2</sub>	3.3	3.28	2.29	2.96
A <sub>3</sub>	3.19	3.14	3.16	3.16
Total				9,52

Pada Tabel 3, diketahui bahwa nilai rata-rata amplang yang diberikan perlakuan jenis ikan yang berbeda yang terendah yaitu 2,29 hingga yang tertinggi yaitu 3,40.

Berdasarkan hasil dari analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai rupa amplang, dimana  $F_{hitung} (8,13) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan A<sub>2</sub> dan A<sub>3</sub> berbeda nyata dengan perlakuan A<sub>1</sub>.

#### Nilai aroma

Hasil uji kesukaan terhadap bau amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4, memperlihatkan bahwa panelis menyatakan menyukai amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu 63 orang (78,75%) untuk A<sub>1</sub>, 71 orang (88,75%) untuk A<sub>2</sub>, dan 74 orang (92,50%) untuk A<sub>3</sub>.

Tabel 4. Tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Kriteria	A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%
Sangat suka	17	21,25	13	16,25	18	22,50
Suka	46	57,50	58	72,50	56	70,00
Tidak suka	8	10,00	6	7,50	4	5,00
Sangat tidak suka	9	11,25	3	3,75	2	2,50
Total	80	100	80	100	80	100

Berdasarkan hasil penilaian aroma terhadap amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang diberikan oleh panelis dengan penilaian yang bervariasi pada masing-masing perlakuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata aroma amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	3,04	3,03	3,01	3,03
A <sub>2</sub>	3,06	3,05	3,08	3,06
A <sub>3</sub>	3,09	3,18	3,19	3,15
Total				9,24

Pada Tabel 5, diketahui bahwa nilai rata-rata aroma amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang terendah yaitu 3,03 hingga yang tertinggi yaitu 3,15.

Berdasarkan hasil dari analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai aroma amplang, dimana  $F_{hitung} (5,88) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan A<sub>1</sub>, A<sub>2</sub> dan A<sub>3</sub> berbeda nyata antara perlakuan yang satu dengan perlakuan yang lainnya pada tingkat kepercayaan 95%. Perbedaan aroma ini juga disebabkan karena jenis ikan ikan yang berbeda, semakin tinggi

nilai lemaknya maka aromanya mulai berkurang (Winarno, 1997).

### Nilai tekstur

Hasil uji kesukaan terhadap tekstur amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 6. Ciri tekstur yang selalu dijadikan sebagai indikator adalah kekerasan dan kandungan air (Deman, 1997).

Tabel 6. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda

Kriteria	A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%
Sangat suka	10	12,50	18	22,50	10	12,50
Suka	57	71,25	54	67,50	68	85
Tidak suka	8	10,00	5	6,25	1	1,25
Sangat tidak suka	5	6,25	3	3,75	1	1,25
Total	80	100	80	100	80	100

Tabel 6, memperlihatkan bahwa panelis menyatakan menyukai amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu 67 orang (83,75%) untuk A<sub>1</sub>, 72 orang (90%) untuk A<sub>2</sub>, dan 78 orang (97,50%) untuk A<sub>3</sub>.

Berdasarkan hasil penilaian tesktur terhadap amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang diberikan oleh panelis dengan penilaian yang bervariasi pada masing-masing perlakuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7. Nilai tekstur amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	3,08	3,05	3,03	3,05
A <sub>2</sub>	3,18	3,16	3,19	3,18
A <sub>3</sub>	3,21	3,2	3,19	3,20
Total				9,43

Pada Tabel 7, diketahui bahwa nilai rata-rata tekstur amplang yang diolah

dengan jenis ikan berbeda yang terendah yaitu 3,05 hingga yang tertinggi yaitu 3,20.

Berdasarkan hasil dari analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai teksturamplang, dimana  $F_{hitung} (8,82) > F_{tabel} (7,59)$  pada tingkat kepercayaan 99% yang berarti hipotesis ( $H_0$ ). Dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan  $A_2$  dan  $A_3$  berbeda nyata dengan perlakuan  $A_1$ , pada tingkat kepercayaan 95%.

### Nilai rasa

Hasil uji kesukaan terhadap rasa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa amplang yang diolah dengan jenis ikan yang berbeda.

Kriteria	A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%	Jumlah panelis	%
Sangat suka	18	22,50	26	32,50	14	17,50
Suka	43	53,75	45	56,25	62	77,50
Tidak suka	11	13,75	6	7,50	2	2,50
Sangat tidak suka	8	10,00	3	3,75	2	2,50
Total	80	100	80	100	80	100

Tabel 8, memperlihatkan bahwa panelis menyatakan menyukai amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu 61 orang (76,25%) untuk  $A_1$ , 71 orang (88,75%) untuk  $A_2$ , dan 76 orang (95%) untuk  $A_3$ .

Berdasarkan hasil penilaian rasa terhadap amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang diberikan oleh panelis dengan penilaian yang bervariasi pada masing-masing perlakuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai rata-rata rasa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	2,98	3	2,95	2,98
A <sub>2</sub>	3,19	3,11	3,06	3,12
A <sub>3</sub>	3,11	3,13	3,14	3,13
Total				9,23

jenis ikan berbeda yang terendah yaitu 2,98 hingga yang tertinggi yaitu 3,13.

Berdasarkan hasil dari analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai rasa amplang, dimana  $F_{hitung} (11,76) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan  $A_2$  dan  $A_3$  berbeda nyata dengan perlakuan  $A_1$ , pada tingkat kepercayaan 95%. Rasa juga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya (Fachruddin, 2003)

Berdasarkan hasil penelitian uji kesukaan yang telah dilakukan didapatkan perbedaan karakteristik antara amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 10

Tabel 10. Karakteristik amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda

Karakteristik	Perlakuan		
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
Rupa	Keputihan	Putih pudar	Putih
Aroma	Aroma ikan mulai terasa	Aroma ikan terasa	Aroma khas ikan
Tekstur	Agak lunak	Kurang kompak	Kompak
Rasa	Rasa ikan mulai terasa	Rasa ikan terasa	Rasa ikan kuat terasa

Tingkat penerimaan konsumen amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Tingkat penerimaan konsumen amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda

Parameter kesukaan	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>
Rupa	3,40	2,96	3,16
Aroma	3,03	3,06	3,15
Tekstur	3,05	3,18	3,20
Rasa	2,98	3,12	3,13

Tabel 11, memperlihatkan bahwa nilai rata-rata organoleptik amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda memiliki perbedaan nilai rupa, aroma, tekstur dan rasa dari setiap perlakuan. Perlakuan yang terbaik adalah A<sub>3</sub> (Amplang yang diolah dari jenis ikan nila).

Tabel 12. Tingkat penerimaan konsumen amplang yang diolah dari jenis ikan berbeda

Parameter kesukaan	A <sub>1</sub> Jumlah panelis	%	A <sub>2</sub> Jumlah panelis	%	A <sub>3</sub> Jumlah panelis	%
Rupa	76	95	71	88,75	78	97,50
Aroma	63	78,75	71	88,75	74	92,50
Tekstur	67	83,75	74	92,50	78	97,50
Rasa	61	76,25	71	88,75	76	95
Rata-rata	66,75	83,44	71,75	89,69	76,5	95,63

Tabel 12, Menunjukkan nilai rata-rata perlakuan A<sub>1</sub> (83,44%), perlakuan A<sub>2</sub> (89,69%), serta perlakuan A<sub>3</sub> (95,63%). Untuk perlakuan A<sub>3</sub> (daging lumat ikan nila) merupakan yang terbaik dengan persentase kesukaan yaitu pada rupa berjumlah 78 orang (97,50%), pada aroma berjumlah 74 orang (92,50%), pada tekstur berjumlah 78 orang (97,50%).

### Nilai Kimia

#### Kadar air

Nilai kadar air amplang dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Nilai kadar air (%) amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	7.83	7.72	7.51	7.69
A <sub>2</sub>	6.97	6.85	6.73	6.85
A <sub>3</sub>	8.13	8.48	8.36	8.32
Total				22,86

Pada Tabel 13, diketahui bahwa kadar air amplang maksimal 11%. Kadar air yang tertinggi dimiliki oleh perlakuan A<sub>3</sub> yaitu 8,32%, sedangkan kadar air terendah adalah perlakuan A<sub>2</sub> yaitu berkisar 6,85%.

Berdasarkan hasil analisa variansi dapat dijelaskan amplang yang diolah dengan jenis berbeda, dimana  $F_{hitung} (73,48) > F_{tabel} (7,05)$  pada tingkat kepercayaan 99% maka hipotesis (H<sub>0</sub>) ditolak. Dilanjutkan dengan uji berbeda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan A<sub>1</sub> dan A<sub>2</sub> berbeda nyata dengan A<sub>3</sub>, pada tingkat kepercayaan 95%.

#### Kadar lemak

Hasil uji kadar lemak amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Kadar lemak (%) amplang yang diolah dengan jenis ikan

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata
	1	2	3	
A <sub>1</sub>	9.28	9.45	9.86	9.53
A <sub>2</sub>	11.68	12.18	11.85	11,90
A <sub>3</sub>	16.78	13.27	14.82	14,96
Total				36,39

Pada Tabel 14, diketahui bahwa nilai rata-rata kadar lemak amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang terendah yaitu 9,53 hingga yang tertinggi yaitu 14,96.

Berdasarkan hasil analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda, dimana

$F_{hitung} (27,42) > F_{tabel} (7,59)$  pada tingkat kepercayaan 99% maka hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji berbeda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan  $A_1$  berbeda nyata dengan perlakuan  $A_2$  dan  $A_3$  pada tingkat kepercayaan 95%.

### Kadar abu

Pengukuran kadar abu pada suatu bahan sangat penting. Tinggi atau rendahnya kandungan abu dalam bahan pangan menentukan akhir dari suatu produk, termasuk amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda. Nilai kadar abu amplang dapat dilihat pada Tabel 15

Tabel 15. Nilai kadar abu (%) amplang yang diolah dengan jenis ikan

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata
	1	2	3	
$A_1$	2.357	3.662	1.474	2.498
$A_2$	2.889	1.363	3.629	2.627
$A_3$	3.610	2.590	2.020	2.740
Total				7.865

Pada Tabel 15, diketahui bahwa kadar abu yang tertinggi dimiliki oleh perlakuan  $A_3$  yaitu 2,740 sedangkan kadar abu terendah adalah perlakuan  $A_1$  yaitu 2,498.

Berdasarkan hasil analisa variansi dapat dijelaskan amplang yang diolah dengan jenis berbeda, dimana  $F_{hitung} (5,12) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95% maka hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji berbeda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan  $A_2$  dan  $A_3$  berbeda nyata dengan  $A_1$ , pada tingkat kepercayaan 95%

### Kadar protein

Hasil uji kadar protein amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Kadar protein (%) amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
$A_1$	3.23	3.33	3.31	3.29
$A_2$	10.14	10.16	10.13	10.14
$A_3$	10.89	10.91	10.88	10.89
Total				24.32

Pada Tabel 16, diketahui bahwa nilai rata-rata kadar protein amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda yang terendah yaitu 3,29 hingga yang tertinggi yaitu 10,89.

Berdasarkan hasil analisa variansi dapat dijelaskan bahwa amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda, dimana  $F_{hitung} (366,67) > F_{tabel} (7,59)$  pada tingkat kepercayaan 99% maka hipotesis ( $H_0$ ) ditolak. Dilanjutkan dengan uji berbeda nyata terkecil menunjukkan bahwa perlakuan  $A_1$  berbeda nyata dengan perlakuan  $A_2$  dan  $A_3$  pada tingkat kepercayaan 95%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan dengan jenis ikan berbeda pada amplang berpengaruh nyata terhadap tingkat penerimaan konsumen. Amplang yang diolah dengan jenis ikan berbeda memiliki perbedaan nilai rupa, aroma, tekstur dan rasa dari setiap perlakuan. Nilai rata-rata perlakuan  $A_1$  (83,44%), perlakuan  $A_2$  (89,69), serta perlakuan  $A_3$  (95,63).

Untuk perlakuan  $A_3$  (daging lumat ikan nila) merupakan yang terbaik dengan persentase kesukaan yaitu pada rupa berjumlah 78 orang (97,50%), pada aroma berjumlah 74 orang (92,50%), pada tekstur berjumlah 78 orang (97,50%), pada rasa berjumlah 76 orang (95%). Dengan ciri-

ciri rupa putih, aroma kuat terasa, tekstur kompak, dan rasa ikan kuat terasa. Sedangkan nilai proksimatnya, kadar air 8,32% , kadar lemak 14,96%, kadar abu 2,740% dan kadar protein 10,89%.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk membuat amplang dengan jenis ikan nila (A<sub>3</sub>) yang merupakan perlakuan terbaik. Untuk penelitian lanjutan dapat disarankan untuk menentukan masa simpan amplang yang diolah dari jenis ikan nila.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 664 hal.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2012. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Propinsi Riau. Pekanbaru.
- Dewita, Buchari. Pengetahuan Bahan Baku Hasil Perikanan. 2010. Unri Press. Pekanbaru
- Fachruddin, P.J. 2003.Membuat Aneka Selai. Teknologi Tepat Guna. Kanisius.Yogyakarta.56 hal.
- Rahardi, F., 1997. Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 60 halaman.  
Jakarta. 104 hal.
- Soewarno, B. 1981. Petunjuk Teknis Penanganan Evaluasi Sensori. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan .Direktorat Jenderal Perikanan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F, G.1997. Keamanan Pangan. Naskah Akademis. IPB. Bogor.