

**STUDI PENERIMAAN KONSUMEN  
TERHADAP ABON NILA (*Oreochromis niloticus*)  
DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)**

*A study on consumer acceptance of tilapia abon (*Oreochromis niloticus*)  
with the addition white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*)*

Oleh:

**Agustinus Tato' Alik<sup>1)✉</sup>, Mery Sukmiwati<sup>2)</sup> dan Ira Sari<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Mahasiswa, <sup>2)</sup> Staf pengajar

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.  
Kampus Bina Widya, Km. 12,5 Simp. Panam, Pekanbaru (28293)

✉ agoose\_tatok@yahoo.com

---

**ABSTRACT**

This research was carried out to evaluate consumer acceptance of tilapia abon fortified with white oyster mushroom. Tilapia weighing 400-600 g each was taken from a fish market in Pekanbaru. Four types of fish abons were prepared from the fish meat which was fortified with white oyster mushroom 0%, 25%, 50%, and 75% of the fish weight. The fish abons were evaluated for consumer acceptance by 80 panelist. The results indicated that the fish abons fortified with 25% white oyster mushroom was the most acceptable by consumer. Moisture, protein, fat, and crude fiber of the fish abon was: 5.83%, 33.79%, 29.03%, and 1.49% respectively.

**Keywords** : consumer acceptance, chemical composition, fortification, tilapia abon.

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi daya terima konsumen terhadap aboni kan nila yang ditambah dengan jamur tiram putih. Ikan nila berat 400-600 g yang masing-masing diambil dari pasar ikan di Pekanbaru. Empat jenis abon ikan dibuat dari daging ikan yang difortifikasi dengan jamur tiram putih 0%, 25%, 50%, dan 75% dari berat ikan. Daya terima konsumen abons ikan ini dievaluasi untuk 80 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abons ikan diperkaya dengan 25% jamur tiram putih adalah yang paling dapat diterima oleh konsumen. Kelembaban, protein, lemak, dan serat kasar dari abon ikan adalah: masing-masing 5,83%, 33,79%, 29,03%, dan 1,49%.

**Kata kunci** : fortifikasi, komposisi kimia, penerimaan konsumen, tilapia abon.

---

## I. PENDAHULUAN

Ikan nila dipilih sebagai bahan baku karena memiliki daging yang tebal, kompak dan mudah dipisahkan dari tulang-tulang dan durinya. Selain itu, ikan nila memiliki kadar lemak 4,1% dan termasuk ikan berlemak sedang, sehingga sesuai digunakan untuk bahan baku abon ikan (Astawan, 2003).

Direktorat Jenderal Perikanan Budi Daya (2012), menyatakan bahwa jumlah produksi ikan nila sepanjang tahun 2010 adalah sebesar 5.430 ton. Sehingga produksi ikan nila menempati urutan ke dua terbesar di Provinsi Riau, setelah ikan patin. Ikan nila telah banyak dilakukan diversifikasi pengolahan produk, salah satunya adalah abon. Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Standarisasi Nasional Indonesia (1995), mendefinisikan abon sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging ikan yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Bahan baku abon biasanya dibuat dari daging sapi, ayam, domba dan saat ini sudah dibuat dari daging ikan.

Jamur tiram putih belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai makanan tambahan, dengan demikian peneliti mencoba melakukan diversifikasi dan fortifikasi abon ikan yang dapat meningkatkan kandungan nutrisi pada abon ikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan nila (*O. niloticus*) dengan penambahan jamur tiram putih.

## II. METODELOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah melakukan percobaan pembuatan abon ikan dengan penambahan jamur tiram putih.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Dengan perlakuan adalah penambahan jamur tiram putih yang terdiri dari 4 taraf, yaitu: A<sub>0</sub> (jamur tiram putih 0%), A<sub>1</sub> (jamur tiram putih 25%), A<sub>2</sub> (jamur tiram putih 50%), dan A<sub>3</sub> (jamur tiram putih 75%). Pengambilan % jamur tiram putih diambil dari 500 g berat daging ikan nila. Masing-masing perlakuan dilakukan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga jumlah satuan percobaan 12 unit. Adapun model matematis yang digunakan Gasperz (1991), adalah:

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

Keterangan:  $Y_{ij}$  =Nilai pengamatan dari ulangan ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i  
 $\mu$  =Nilai tengah umum  
 $\tau_i$  =Pengaruh perlakuan ke-i  
 $\varepsilon_{ij}$  =Pengaruh galat ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji kesukaan secara organoleptik (rupa, aroma, tekstur, dan rasa) yang diuji oleh 80 panelis tidak terlatih dengan mengisi quisioner. Selanjutnya dilakukan analisa proksimat (kadar air, protein, lemak, dan serat kasar). Proses pembuatan abon ikan nila sebagai berikut:

1. Pencucian, ikan segar disiangi dengan membuang isi perut dan insang, lalu dicuci sampai bersih.
2. Pengukusan, ikan dikukus selama 20-30 menit hingga matang dan empuk. Pengukusan bertujuan untuk memudahkan penyuiran daging ikan.
3. Penyuiran, ikan diangkat dan selanjutnya daging ikan disuir-suir (daging dipisahkan dari tulang-tulang ikan).
4. Pencampuran bumbu, bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe) dihaluskan dengan blender kering (tanpa menggunakan air), sedangkan daun salam, sereh, asam jawa, gula, garam dimasukkan utuh pada saat menumis bumbu. Kemudian bumbu-bumbu tersebut dicampurkan dengan daging ikan yang telah disuir-suir hingga merata. Sekaligus penambahan jamur tiram putih 0%, 25%, 50%, dan 75%.
5. Penggorengan, daging ikan yang telah dicampur dengan bumbu kemudian digoreng dengan minyak, bisa juga menggunakan santan kelapa yang kental. Aduk-aduk sampai kering (terasa ringan bila daging diaduk-aduk) dan berwarna kuning kecokelatan.
6. Pengepresan, bertujuan untuk mengurangi kadar minyak setelah selesai mengalami proses penggorengan.
7. Abon ikan
8. Pengemasan, agar produk abon ikan nila tersebut tidak mengalami kontaminasi.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

**Penilaian Organoleptik.** Penilaian organoleptik abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dilakukan dengan menggunakan uji kesukaan yang terdiri dari 80 orang panelis tidak terlatih. Pada uji kesukaan panelis diminta memberikan penilaian menggunakan quisioner terhadap abon ikan nila dengan penambahan jamur

tiram putih yang meliputi uji rupa, aroma, tekstur, dan rasa.

**Nilai rupa.** Penilaian rupa terhadap abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rupa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Kriteria	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
	Panelis		Panelis		Panelis		Panelis	
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
Suka	65	81,25	57	71,25	39	48,75	69	86,25
Tidak suka	15	18,75	23	28,75	41	51,25	11	13,75
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100

Keterangan: A<sub>0</sub>: tanpa penambahan jamur tiram putih, A<sub>1</sub>: penambahan 25% jamur tiram putih, A<sub>2</sub>: penambahan 50% jamur tiram putih, A<sub>3</sub>: penambahan 75% jamur tiram putih

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa panelis yang menyukai rupa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih pada tingkat kesukaan sangat suka dan suka yang tertinggi, yaitu A<sub>3</sub> sebanyak 69 orang (86,25%) dan terendah pada A<sub>0</sub> sebanyak 65 orang (81,25%). Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberi pengaruh nyata, di mana nilai  $F_{hitung} (56,00) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%.

Rupa merupakan salah satu parameter yang penting dalam menilai tingkat penerimaan konsumen adalah nilai rupa. Hal ini disebabkan karena konsumen dalam menilai suatu produk adalah melihat rupa produknya. Warna daging ikan dan jamur tiram putih berwarna putih, setelah melalui proses penggorengan berubah warna menjadi kecokelatan. Adapun faktor yang menyebabkan warna cokelat pada abon yaitu gula yang merupakan bahan pembuat abon dan kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga menyebabkan warna abon cokelat karena terjadinya reaksi *maillard*. Reaksi *maillard* adalah reaksi pencokelatan non enzimatis yang merupakan reaksi antara protein dengan gula-gula pereduksi (Muchtadi *et al.*, 1992).

Menurut Soekarto (1985), warna merupakan sifat produk pangan yang paling menarik perhatian konsumen dan paling cepat memberikan kesan disukai atau tidak. Intensitas warna dari daging masak tergantung perubahan pigmen yang terjadi selama pemasakan, perubahan tersebut ditentukan oleh jenis, lama dan suhu pemasakan.

**Nilai aroma.** Penilaian aroma terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat penerimaan konsumen terhadap aroma abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih

Kriteria	Jumlah		Jumlah		Jumlah		Jumlah	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
Suka	62	77,50	67	83,75	51	63,75	69	86,25
Tidak suka	18	22,50	13	16,25	29	36,25	11	13,75
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa panelis yang menyatakan menyukai aroma abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu A<sub>0</sub> sebanyak 62 orang (77,50%), A<sub>1</sub> sebanyak 67 orang (83,75%), A<sub>2</sub> sebanyak 51 orang (63,75%), dan A<sub>3</sub> sebanyak 69 orang (86,25%).

Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberi pengaruh nyata di mana nilai  $F_{hitung}$  (88,00) >  $F_{tabel}$  (4,07) pada tingkat kepercayaan 95%.

Aroma produk daging berasal dari sejumlah bahan yang ada dalam lemak dan bersifat menguap ketika dipanaskan. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon dapat memberikan aroma yang khas. Bawang merah memiliki bau dan citarasa yang khas yang ditimbulkan oleh adanya senyawa yang mudah menguap dari jenis sulfur seperti propil sulfur. Ketumbar dapat memberikan aroma yang diinginkan dan menghilangkan bau amis. Kombinasi gula, garam dan bumbu-bumbu menimbulkan bau yang khas pada produk akhir (Purnomo, 1995).

Uji terhadap nilai aroma memiliki peranan yang penting, sebab dengan adanya uji tersebut akan dapat memberikan penilaian terhadap hasil produksinya, apakah produk tersebut disukai atau tidak oleh konsumen (Soekarto, 2007). Umumnya aroma yang diterima hidung dan otak merupakan campuran 4 aroma terutama harum, asam, tengik, dan hangus (Winarno, 1997).

**Nilai tekstur.** Penilaian tekstur terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tingkat penerimaan konsumen terhadap tekstur abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Kriteria	Jumlah		Jumlah		Jumlah		Jumlah	
	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
	A <sub>0</sub>		A <sub>1</sub>		A <sub>2</sub>		A <sub>3</sub>	
Suka	59	73,75	63	78,75	64	80,00	68	85,00
Tidak suka	21	26,25	17	21,25	16	20,00	12	15,00
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100

Berdasarkan Tabel 3, dapat diketahui bahwa panelis yang menyatakan menyukai tekstur abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu  $A_0$  sebanyak 59 orang (73,75%),  $A_1$  sebanyak 63 orang (78,75%),  $A_2$  sebanyak 64 orang (80,00%) dan  $A_3$  sebanyak 68 orang (85,00%).

Berdasarkan hasil dari analisis varian dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberi pengaruh nyata, di mana nilai  $F_{hitung}$  (8,00)  $>$   $F_{tabel}$  (4,07) pada tingkat kepercayaan 95%.

Tekstur merupakan faktor yang berpengaruh terhadap penilaian, karena tekstur suatu makanan akan terasa saat konsumen memakannya. Abon ikan pada umumnya memiliki tekstur yang lembut, bumbu-bumbu yang menempel pada daging pada saat diolah dapat menyebabkan tekstur abon menjadi kasar (Adhadinia, 2009). Tekstur abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih yang sangat disukai oleh panelis adalah pada perlakuan  $A_3$ , dikarenakan formulasi bahan abon ikan memiliki perbandingan antara daging dengan jamur 4:3. Di mana jamur memiliki tekstur yang lembut karena memiliki kandungan air yang tinggi dibandingkan perlakuan yang lain.

**Nilai rasa.** Penilaian rasa terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa abon ikan nila dengan penamba-

Kriteria	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
	Panelis		Panelis		Panelis		Panelis	
	$A_0$		$A_1$		$A_2$		$A_3$	
Suka	60	75,00	66	82,50	53	66,25	65	81,25
Tidak suka	20	25,00	14	17,50	27	33,75	15	18,75
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100

Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa panelis yang menyatakan menyukai rasa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dengan tingkat kesukaan sangat suka dan suka, yaitu  $A_0$  sebanyak 60 orang (75,00%),  $A_1$  sebanyak 66 orang (82,50%),  $A_2$  sebanyak 53 orang (66,25%), dan  $A_3$  sebanyak 65 orang (81,25%). Hasil dari analisis varian menjelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberi pengaruh nyata, dimana nilai  $F_{hitung}$  (32,00)  $>$   $F_{tabel}$  (4,07) pada tingkat kepercayaan 95%. Rasa yang menentukan penerimaan konsumen yaitu tingkat kegurihan, keasinan dan rasa daging. Rasa khas yang terdapat pada abon berasal dari ketumbar yang menimbulkan rasa pedas dan mempunyai aktivitas lipolitik dan aktivitas antioksidan (Purnomo, 1995).

Menurut Winarno (1997), rasa enak disebabkan adanya asam-asam amino pada protein serta lemak yang terkandung didalam makanan. Rasa juga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya (Fachruddin, 2003).

### Penilaian Proksimat

**Kadar air.** Pengukuran kadar air pada setiap bahan pangan merupakan indikator yang sangat penting, hal ini dikarenakan tinggi atau rendahnya kandungan air dalam bahan pangan akan menentukan mutu akhir dari suatu produk. Nilai rata-rata kadar air abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai rata-rata kadar air (%) abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>0</sub>	5,89	7,89	3,43	5,74
A <sub>1</sub>	5,89	5,85	5,74	5,83
A <sub>2</sub>	6,21	6,58	6,32	6,37
A <sub>3</sub>	7,50	7,37	7,27	7,38

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar air (%) untuk abon ikan nila tanpa penambahan jamur tiram putih berkisar antara 5,74% - 7,38%. Nilai kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu 7,38%, sedangkan nilai kadar air terendah terdapat pada A<sub>0</sub> yaitu 5,74%. Berdasarkan hasil dari analisis varian dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih tidak memberi pengaruh nyata di mana nilai  $F_{hitung} (1,36) < F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%.

Menurut Mainaliza (2003) kadar air merupakan parameter yang umum disyaratkan dalam standar mutu suatu bahan pangan, karena kadar air dalam kandungan bahan pangan sangat menentukan kemungkinan terjadinya reaksi-reaksi biokimia. Selain itu dengan adanya reaksi biokimia akan mengakibatkan penurunan mutu dari suatu produk pangan sehingga sebagian air harus dikeluarkan dari produk pangan tersebut (Buckle *et al.*, 1987). Semakin rendah kadar air suatu produk, maka semakin tinggi daya tahan suatu produk tersebut (Winarno, 1997).

**Kadar protein.** Nilai rata-rata kadar abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai rata-rata kadar protein (%) abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>0</sub>	29,90	40,99	29,90	33,60
A <sub>1</sub>	29,45	36,69	35,24	33,79
A <sub>2</sub>	31,61	31,13	39,75	34,16
A <sub>3</sub>	48,04	33,14	31,22	37,47

Berdasarkan Tabel 6, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar protein (%) untuk abon ikan nila tanpa penambahan jamur tiram putih berkisar antara 33,60% - 37,47%. Nilai kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> yaitu 37,47%, sedangkan nilai kadar protein terendah terdapat pada A<sub>0</sub> yaitu 33,60%. Berdasarkan hasil dari analisis variansi dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih tidak memberi pengaruh nyata di mana nilai  $F_{hitung} (0,24) < F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%.

Protein adalah komponen yang banyak terdapat pada sel tanaman atau hewan, kandungan protein dalam bahan pangan memiliki variasi baik dalam jumlah maupun jenisnya, protein merupakan sumber gizi utama, yaitu sebagai sumber asam amino. Berdasarkan SNI (1995), persyaratan standar mutu abon secara umum nilai kadar protein minimal 15% dan nilai kadar protein tertinggi pada abon ikan nila sebesar 37,47%, sehingga kadar protein pada abon ikan nila sudah memenuhi persyaratan standar mutu abon. Kadar protein akan berkurang apabila terjadi proses pengolahan dengan panas yang berulang yaitu proses pengukusan dan penggorengan yang menyebabkan protein pada daging ikan mengalami kerusakan (Sulthoniyah, 2012).

**Kadar lemak.** Nilai rata-rata kadar lemak abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai rata-rata kadar lemak (%) abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
A <sub>0</sub>	32,71	32,68	30,56	31,98
A <sub>1</sub>	28,46	29,28	29,34	29,03
A <sub>2</sub>	33,50	32,42	33,86	33,26
A <sub>3</sub>	39,50	39,76	38,96	39,41



Tabel 7 menunjukkan nilai rata-rata kadar lemak (%) untuk abon ikan nila tanpa penambahan jamur tiram putih berkisar antara 29,03% - 39,41%. Nilai kadar lemak tertinggi terdapat pada perlakuan  $A_3$  yaitu 39,41%, sedangkan nilai kadar lemak terendah terdapat pada  $A_1$  yaitu 29,03%. Berdasarkan hasil dari analisis varian dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih berpengaruh nyata di mana nilai  $F_{hitung} (92,31) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%.

Lemak merupakan salah satu zat makanan yang penting bagi tubuh dan berfungsi sebagai sumber energi yang efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Lemak terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan jumlah kandungan yang berbeda-beda (Winarno, 1997). Ketaren (1996), lemak terdiri dari trigliserida campuran, yang merupakan ester dari gliserol dan asam lemak rantai panjang. Lemak tersebut jika dihidrolisis akan menghasilkan 3 molekul asam lemak rantai panjang dan 1 molekul gliserol. Berdasarkan kandungan nutrisi, khususnya lemak kandungan lemak pada  $A_3$  sangat disarankan dikonsumsi oleh penderita kurang gizi (berat badan tidak sesuai dengan tinggi badan). Tetapi tidak disarankan dikonsumsi penderita kolesterol tinggi, dikarenakan hal ini akan memicu timbulnya penyakit, seperti obesitas dan jantung koroner.

**Kadar serat kasar.** Nilai rata-rata kadar serat kasar abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai rata-rata kadar serat kasar (%) abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih.

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
$A_0$	0,40	0,49	0,50	0,46
$A_1$	1,50	1,48	1,49	1,49
$A_2$	3,35	3,48	3,39	3,41
$A_3$	4,04	4,06	4,19	4,10

Pada Tabel 8, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar serat kasar (%) untuk abon ikan nila tanpa penambahan jamur tiram putih berkisar antara 0,46% - 4,10%. Nilai kadar serat tertinggi terdapat pada perlakuan  $A_3$  yaitu 4,10%, sedangkan nilai kadar serat terendah terdapat pada  $A_0$  yaitu 0,46%. Berdasarkan hasil dari analisis varian dapat dijelaskan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberi pengaruh nyata, di mana nilai  $F_{hitung} (2117,50) > F_{tabel} (4,07)$  pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan SNI (1995), persyaratan standar mutu abon secara umum nilai kadar serat kasar maksimal 1,0%, dan nilai kadar serat kasar terendah pada perlakuan A<sub>0</sub> sebesar 0,46%, sedangkan nilai tertinggi pada abon ikan nila berkisar 1,49-4,10%. Sehingga kadar lemak pada abon ikan nila A<sub>1</sub> sudah memenuhi persyaratan mutu abon, sedangkan A<sub>0</sub>, A<sub>2</sub>, dan A<sub>3</sub> belum memenuhi persyaratan tersebut.

Abon ikan nila tanpa penambahan jamur tiram putih A<sub>0</sub>, memiliki kadar serat kasar yang paling rendah 0,46% yang berasal dari bumbu-bumbu abon ikan seperti ketumbar yang mengandung selulosa. Sedangkan pada perlakuan A<sub>1</sub>, A<sub>2</sub>, A<sub>3</sub>, kadar serat kasar semakin meningkat dengan semakin tingginya penambahan jamur tiram putih. Kadar serat kasar yang tertinggi terdapat pada perlakuan A<sub>3</sub> sebesar 4,10%.

Pada hasil analisis kadar serat kasar yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa perlakuan A<sub>3</sub> memiliki kadar serat kasar yang baik. Karena kadar 4,10% pada A<sub>3</sub> merupakan hasil kadar serat kasar yang masih umum, karena serat terdiri dari serat pangan dan serat kasar. Dan juga di dalam proses pengujian kadar serat kasar yang diterapkan oleh lembaga SNI tidak sama dengan analisis di laboratorium pada saat penelitian, dikarenakan keterbatasan laboratorium. Serat kasar merupakan sisa bahan makanan yang telah mengalami proses pemanasan dengan asam keras dan basa keras selama 30 menit berturut-turut dalam prosedur yang dilakukan di laboratorium. Dengan proses seperti ini dapat merusak beberapa macam serat yang tidak dapat dicerna oleh manusia, dan tidak dapat diketahui komposisi kimia tiap-tiap bahan yang membentuk dinding sel (Piliang dan Djojosoebagio, 1996). Kadar serat kasar nilainya lebih rendah dibandingkan dengan kadar serat pangan, karena asam sulfat dan natrium hidroksida mempunyai kemampuan yang lebih besar untuk menghidrolisis komponen-komponen pangan dibandingkan dengan enzim-enzim pencernaan (Muchtadi *et al.*, 1992).

#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih memberikan pengaruh nyata pada nilai rupa, aroma, tekstur, rasa, kadar lemak, serat kasar dan tidak memberikan pengaruh pada kadar air dan kadar protein.

Abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih A<sub>3</sub> (75%) merupakan perlakuan yang terbaik dilihat dari tingkat penerimaan konsumen. Yaitu pada rupa (warna kecokelatan muda), aroma (aroma khas abon ikan berkurang dan bumbu terasa lemah),

tekstur (serat-serat abon sangat halus) dengan kadar air (7,377%), protein (37,468%), lemak (39,407%) dan serat kasar (4,097).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk melakukan pengolahan abon ikan nila dengan penambahan jamur tiram putih sebanyak 75%. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan penyaringan air yang terkandung dalam jamur tiram putih setelah diblender, setelah abon dipres sebaiknya dilakukan pengeringan dalam oven.

## VI. DAFTAR PUSTAKA

- Adhadinia, N. 2009. Abon Sapi. <http://loetfie.blogspot.com/2009/12/abon-sapi.html>. Faculty Of Veterinary Science Produce and Technology Ranch. Bogor Of Agriculture Institute. Diakses tanggal 12 Juni 2013, pukul 18.00 WIB.
- Astawan, M. Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin. [http://web.ipb.ac.id/~tp\\_g/de/pubde\\_tknprcss\\_ikan.php](http://web.ipb.ac.id/~tp_g/de/pubde_tknprcss_ikan.php). Diakses tanggal 7 Mei 2013, pukul 20.20 WIB.
- Buckle, A. K., Edward, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M., 1987. *Ilmu Pangan Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal; 365.
- Departemen Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, 2012. Profil Daerah Riau, Profil Komoditi Unggulan Di Daerah. <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/newsipid/id/komoditiprofilkomoditi.php?ia=14&is=135&rowPerPage=10&hlm=2>. Diakses tanggal 16 Mei 2013, pukul 07.30 WIB.
- Fachruddin, L., 2003. *Membuat Abon Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 71 hal.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan Untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Ilmu-ilmu Teknik, Biologi*. Penerbit CV. Armico. Bandung.
- Ketaren, S. 1996. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. 315 hal.
- Mainaliza, I., 2003. Studi Pengolahan Burger Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Dengan Jenis Tepung dan Berat Ikan Yang Berbeda. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Muchtadi, D., Palupi, N.S. dan Astawan, M. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi Dalam evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Piliang, W.G., dan Djojosebagio, S. 1996. *Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi II*. Jakarta: UI-Press. Hal; 199.
- Purnomo. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhratara Karya Aksara.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Abon*. Nomor 01-3707-1995. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Sulthoniyah, S. T. M., 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, Vol. 1 No. 1 pp 33-45. Universitas Brawijaya.

Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.