

ISSN 1693-6442

JURNAL

ILMU-ILMU PERIKANAN DAN BUDIDAYA PERAIRAN

Volume 14, Nomor 1, Juni 2019



Fakultas Perikanan
Universitas PGRI Palembang

JURNAL ILMU – ILMU PERIKANAN DAN BUDIDAYA PERAIRAN

ISSN : 1693-6442

E-ISSN : 2620-4622

Volume 14, Nomor 1, Juni 2019

DAFTAR ISI

- SEBARAN DAERAH PENANGKAPAN ALAT TANGKAP SONDONG DI SELAT RUPAT PERAIRAN KOTA DUMAI** 1-6
Distribution of Sondong Capture Arrangement Areas in the Water Rupert City of Dumai
Deni Sarianto, Suci Asrina Ikhsan, Rangga Bayu Kusuma Haris, Tyas Dita Pramesthy, dan Djunaidi
- KOMBINASI MAGGOT PADA PAKAN KOMERSIL TERHADAP PERTUMBUHAN, KELANGSUNGAN HIDUP, FCR DAN BIAYA PAKAN IKAN PATIN SIAM (*Pangasius hypophthalmus*)** 7-16
*The Combination of Maggot On Commercial Feeding on Growth, Survival, FCR and Seed Feed Costs Catfish (*Pangasius hypophthalmus*)*
Widya Romadhona Putri, Helmi Harris, dan Rangga Bayu Kusuma Haris
- KOMBINASI UJI AKTIVITAS ANTIFOULING (*Rhizophora apiculata*) DI KABUPATEN PULAU MOROTAI** 17-22
*Antifouling Activity of *Rhizophora apiculata* In Pulau Morotai Regency*
Rinto M. Nur dan Rahmawati
- UJI ORGANOLEPTIK SAGU LEMPENG DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) DAN PENYEDAP RASA** 23-29
*Organoleptik Testing Of Sagu Lempeng With Meat Of Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) and Pepper and Flavoring Powder*
Asy'ari dan Jana Sidin
- PEMBESARAN UDANG GALAH (*Macrobrachium rosenbergii* de Man) DENGAN SISTEM MONOSEKS DAN CAMPURAN TERHADAP PERTUMBUHAN, KELANGSUNGAN HIDUP, DAN FCR** 30-36
*Giant Freshwater Prawns Enhancement (*Macrobrachium rosenbergii* De Man), Using Monosex and Mixed Systems To Growth, Survival, and FCR*
Derri Syatriawan, Indah Anggraini Yusanti, dan Syaeful Anwar
- TINGKAT PERTUMBUHAN DAN KECERAHAN WARNA IKAN KOMET (*Carassius auratus*) DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI TEPUNG *Spirulina* sp PADA PAKAN** 37-44
*Level of Growth and Brightness Comet (*Carassius auratus*) Color with Additional Concentration Flour *Spirulina* sp on Feed*
Muhammad Mbarep Rosid, Indah Anggraini Yusanti, dan Dian Mutiara
- KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA** 45-53
*Rengginang Characteristics with the Addition of Catfish Surimi (*Pangasius hypophthalmus*) on Different Compositions*
H.B. Fiertarico, Helmi Harris dan Fitra Mulia Jaya
- INDEKS PREVALENSI DAN INTENSITAS EKTOPARASIT PADA IKAN BOTIA (*Chromobotia macracanthus*) DI SUMATERA SELATAN** 54-61
*Index of Prevalence and Intensity of Ectoparasites on Botia Fish (*Chromobotia macracanthus*) in South Sumatra*
Erik Ariyanto, Syaeful Anwar dan Sofian

UJI ORGANOLEPTIK SAGU LEMPENG DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) DAN PENYEDAP RASA

*Organoleptik Testing Of Sagu Lempeng With Meat Of Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) and Pepper and Flavoring Powder*

Asy'ari¹ dan Jana Sidin¹

¹⁾ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, Unipas Morotai, Maluku Utara, 97771, Indonesia
Email : asyari.ronga@gmail.com

Abstrak

Diversifikasi produk perikanan dimaksudkan agar ikan dimanfaatkan dalam bentuk yang lain seperti mie instan, biskuit, dan produk tradisional seperti pembuatan sagu lempeng yang dicampurkan dengan daging ikan. Sagu lempeng yang diproduksi oleh para pembuat sagu di Kabupaten Pulau Morotai kebanyakan hanya menggunakan sagu lempeng tanpa campuran bahan tambahan. Sagu lempeng yang diproduksi memiliki kandungan protein yang sangat rendah karena tidak ada penambahan bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein yang ada dalam produk sagu yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penambahan daging ikan cakalang dan adanya bahan tambahan seperti lada dan penyedap rasa untuk dapat menambah cita rasa serta kandungan protein pada produk tersebut. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah menentukan tingkat penambahan ikan cakalang yang optimal dengan menggunakan lada dan penyedap rasa dalam pembuatan sagu lempeng, dan untuk mengevaluasi uji organoleptik produk sagu lempeng setelah penambahan daging ikan cakalang dengan penambahan lada dan penyedap rasa. Penelitian ini dilakukan di Desa Dehegila Kabupaten Pulau Morotai. Hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tingkat penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) yang optimal dengan menggunakan lada dan penyedap rasa dalam pembuatan sagu lempeng dari perlakuan A₀, A₁, A₂, dan A₃ yang diterima oleh panelis adalah perlakuan A₂ dengan konsentrasi ikan 35 g pati ikan + pati ubi kayu + 2 bungkus royco + 1 bungkus lada. Uji organoleptik produk sagu lempeng setelah penambahan daging ikan cakalang dengan penambahan lada dan penyedap rasa dapat berpengaruh nyata terhadap penampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur pada masing-masing perlakuan dengan konsentrasi ikan yang berbeda.

Kata Kunci: Uji organoleptik, sagu lempeng, *Katsuwonus pelamis*, penyedap rasa.

Abstract

*Diversification product of fishery means that fish can benefit in other type of product such as instant noodle, biscuit, and traditional product such as making sagu lempeng mixed with fish meat. The production of Sagu lempeng by sagu makers in Kabupaten Pulau Morotai. Most of them just used sagu lempeng without mixture of additional matter. The production of Sagu lempeng contains lowest protein because there is no additional matter to increase the protein in Sagu product consume by society. Therefore, this research was conducted with using additional fish meat of Cakalang and additional matter such as Pepper and Flavoring Powder, to increase the taste and protein in the product. The aim of this research were to determine the optimal degree of adding in cakalang fish with Pepper and Flavoring Powder in making sagu lempeng and to evaluate organoleptik testing of sagu lempeng product after adding the fish meat of Cakalang with Pepper and flavoring powder. This research is conducted at Dehegila village, Pulau Morotai regency. The result of organoleptik testing can be concluded that the degree of additional fish meat of Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) optimally with pepper and flavoring powder making sagu lempeng from treatment A₀, A₁, A₂, and A₃ accepted by panelists treatment A₂ with concentration of fish 35 g essence of fish + essence of cassava + 2 packs of Royco + 1 pack of lada. Organoleptik testing of sagu lempeng product after adding fish meat of Cakalang with Sodium Pepper and flavoring can be real effected toward appearance, color, aroma, taste, and texture on each of treatment with different concentration of fish.*

Keywords: Organoleptik testing, Sagu Lempeng, *Katsuwonus pelamis*, Pepper and flavoring powder.

I. PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain mudah dicerna, protein ikan juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat pada tubuh manusia. Pemerintah menganjurkan agar masyarakat lebih banyak mengkonsumsi ikan untuk mendapatkan gizi yang lebih tinggi terutama bagi anak-anak. Protein hewani ini diperlukan untuk menjamin pertumbuhan, agar menjadi manusia yang cerdas, sehat, dan kuat. Untuk mendapatkan nilai gizi yang lebih tinggi, makanan sehari-hari harus mencukupi tiap jenis zat makanan yang seimbang dan cukup protein, karbohidrat, lemak sebagai sumber tenaga, serta cukup vitamin, mineral dan air (Sajogyo dkk, 1980).

Dewasa ini, ikan telah banyak di olah menjadi produk yang mempunyai daya tahan yang lebih lama. Manusia telah memanfaatkan ikan sebagai bahan campuran pada produk-produk yang telah di diversifikasi. Diversifikasi produk perikanan dimaksudkan agar ikan dimanfaatkan dalam bentuk yang lain. Ikan dicampurkan dengan bahan-bahan yang lain dan menghasilkan produk olahan yang lebih bervariasi seperti mie instan, biskuit dan juga produk-produk tradisional seperti pembuatan sagu lempeng yang dicampurkan dengan daging ikan. Sagu lempeng yang dikenal oleh masyarakat Maluku Utara ada dua jenis, yaitu sagu lempeng yang bahan bakunya berasal dari batang pohon sagu, dan sagu lempeng yang bahan bakunya berasal dari ubi kayu. Selama ini produk sagu lempeng yang banyak digemari oleh masyarakat Maluku Utara adalah sagu lempeng yang bahan bakunya berasal dari ubi kayu, oleh karena itu Penelitian ini akan menggunakan sagu lempeng yang bahan bakunya berasal dari ubi kayu.

Sagu lempeng yang diproduksi oleh para pembuat sagu di Kabupaten Pulau Morotai kebanyakan hanya menggunakan sagu lempeng tanpa campuran bahan tambahan. Sagu lempeng yang diproduksi memiliki kandungan protein yang sangat rendah karena tidak ada penambahan bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein yang ada di dalam produk sagu yang biasa dikonsumsi masyarakat. Penelitian terhadap penambahan daging ikan telah dilakukan sebelumnya dengan menambahkan daging ikan Madidihang (*Tunnus albacares*) tanpa menggunakan penyedap rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penambahan daging ikan berpengaruh terhadap penampakan, warna, aroma, serta tekstur sagu lempeng yang sekaligus

berpengaruh terhadap daya tarik cita rasa pada produk tersebut bagi masyarakat (Hasan, 2006). Pada penelitian ini penulis mencoba menggunakan ikan yang berbeda yakni penambahan daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan adanya bahan tambahan seperti penyedap rasa, untuk dapat menambah cita rasa serta kandungan protein pada produk tersebut. Namun yang menjadi masalah adalah apakah dengan penambahan bahan suplemen daging ikan cakalang dapat meningkatkan cita rasa/merubah daya tarik produk terhadap daya suka masyarakat. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk melihat daya suka masyarakat terhadap sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan penambahan bumbu lainnya.

Penelitian ini bertujuan untuk Menentukan tingkat penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang optimal dengan menggunakan penyedap rasa dalam pembuatan sagu lempeng dan Mengevaluasi uji organoleptik produk sagu lempeng setelah penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan penyedap rasa.

II. METODE PENELITIAN

1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April - Juni 2019 bertempat di desa Dehegila Kecamatan Morotai Selatan, Kabupaten Pulau Morotai dan uji organoleptik di laksanakan di laboratorium Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pasifik Morotai.

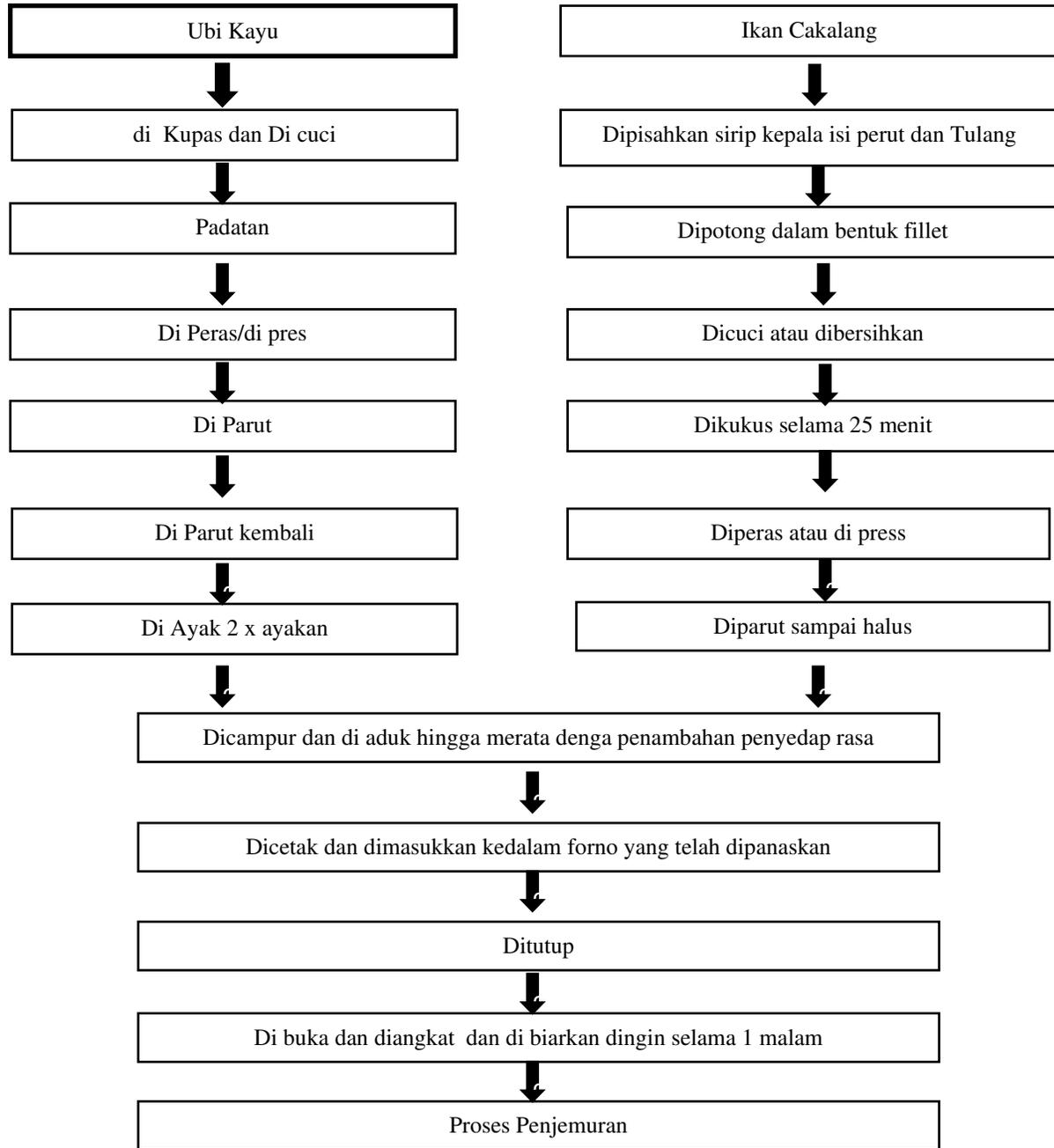
2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 3 ulangan yaitu :

- A₀ : Kontrol 100% Pati Ubi Kayu
- A₁ : 15 g Pati ikan cakalang + Pati ubi kayu + 2 bungkus royco + 1 bungkus lada
- A₂ : 35 g Pati ikan cakalang + Pati ubi kayu + 2 bungkus royco + 1 bungkus lada
- A₃ : 50 g Pati ikan cakalang + Pati ubi kayu + 2 bungkus royco + 1 bungkus lada

3. Prosedur Penelitian

Pembuatan pati sagu untuk dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Diagram alir Pembuatan Sagu Lempeng

Tahap pembuatan produk sugu lempeng dengan penambahan daging ikan adalah pati ubi kayu yang telah di ayak, dan ikan yang telah dihaluskan dicampur dan diaduk hingga merata kemudian ditambahkan penyedap rasa (royco dan lada) dicetak dan dimasukkan kedalam forno yang telah dipanaskan, ditutup selama 15 menit, dibuka dan diangkat sugu lempeng yang telah jadi disajikan. Tahap penjemuran di mulai saat sugu lempeng yang telah matang diangkat dan didinginkan, dibiarkan selama

satu malam pada wadah yang tidak lembab. Kemudian sugu lempeng dibelah empat dan disusun diatas meja, dijemur dibawah terik matahari dengan suhu 28°C dengan waktu 23:00-16:00 Pm. Masing-masing perlakuan diberi label selama proses penjemuran berlangsung.

4. Analisis Data

Data hasil pengukuran dianalisis dengan metode SPSS 22 dan uji lanjut menggunakan uji tukey

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Uji Organoleptik

Hasil Uji Organoleptik yang digunakan yaitu uji hedonik (uji kesukaan) terhadap 20 orang panelis. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Tingkat - tingkat kesukaan disebut sebagai skala hedonik. Dapat direntangkan atau dicitukan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat melakukan analisis data secara parametrik (Setyaningsih *et al.* 2010). Parameter sampel yang

Tabel 2. Hasil Penelitian Nilai Kenampakan Sagu Lempeng

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A ₀	8.20	8.15	6.95	23.30	7.77
A ₁	7.70	6.85	6.65	21.20	7.07
A ₂	7.75	7.45	6.90	22.10	7.37
A ₃	6.80	6.35	6.15	19.30	6.43
Jumlah	30.45	28.80	26.65	85.90	7.16

Dari hasil uji organoleptik terhadap penampakan sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dari tabel diatas menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis dari masing - masing perlakuan adalah perlakuan A₀ dengan nilai rata - rata 7.77 (menyukai) dengan konsentrasi 100% pati ubi kayu. Diterima oleh panelis dengan spesifikasi penampakan menarik, bersih, utuh, rapi dan permukaan rata. Sementara perlakuan yang ditolak oleh panelis adalah perlakuan A₃ dengan nilai rata-rata 6.43 dengan spesifikasi kurang menarik, bersih, kurang utuh, kurang rapi, dan permukaan tidak rata. Ini disebabkan karena dalam proses pemanasan tidak dilakukan kontrol suhu.

Berdasarkan hasil analisis ANOVA terhadap nilai kenampakan sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda, dari masing-masing perlakuan. Hasil Uji tukey diketahui bahwa perlakuan A₀A₁, A₂, dan A₃ adanya pengaruh nyata secara signifikan terhadap penampakan sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang terhadap pembuatan sagu lempeng dengan nilai ≤ 0.73 tidak berbeda nyata. Karena nilai kenampakan sagu lempeng lebih besar

Tabel 2. Hasil Penelitian Nilai Warna Sagu

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A ₀	8.15	7.70	7.40	23.25	7.75
A ₁	6.75	6.75	6.85	20.35	6.78
A ₂	6.65	6.50	6.70	19.85	6.62
A ₃	5.90	5.60	5.45	16.95	5.65
Jumlah	27.45	26.55	26.40	80.40	6.70

dilakukan uji hedonik dalam penelitian ini meliputi parameter penampakan, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

a. Analisis Organoleptik kenampakan

Kenampakan merupakan salah satu bentuk dari keseluruhan Sagu lempeng secara visual sehingga panelis dapat tertarik atau suka pada produk tersebut. Dari hasil uji organoleptik kenampakan sagu lempeng oleh panelis, dan rata-rata kesukaan terhadap kenampakan sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan cakalang serta penggunaan penyedap rasa. Dengan empat perlakuan dan tiga kali ulangan dengan konsentrasi ikan yang berbeda dapat dilihat pada **Tabel 1** dibawah ini.

dibandingkan nilai F tabel. Dengan meningkatnya perlakuan penambahan daging ikan cakalang makin menurun tingkat kesukaan panelis terhadap bentuk produk, hal ini disebabkan kandungan protein dan lemak cukup tinggi pada daging ikan sehingga menghambat pengembangan produk.

b. Analisis organoleptik Warna

Warna merupakan hal atau sensorik yang terlebih dahulu kelihatan yang juga penentu daya terima produk. Apabila penampilannya kurang menarik maka biasanya kurang disukai oleh konsumen walaupun kadang produk tersebut memiliki cita rasa yang enak dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Hasil uji warna ini menggunakan skala hedonik dan di nilai oleh panelis. Warna suatu bahan pangan dipengaruhi oleh cahaya yang diserap dan dipantulkan dari bahan itu sendiri dan juga ditentukan oleh faktor dimensi yaitu warna produk, kecerahan, dan kejelasan warna produk (Rahayu, 2004). Hasil Penelitian untuk tingkat penerimaan panelis terhadap warna sagu lempeng yang ditambahkan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*), serta penggunaan penyedap rasa dapat dilihat pada **Tabel 2** berikut :

Dari hasil uji organoleptik tingkat penerimaan panelis terhadap warna sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dari tabel diatas menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis dari masing-masing perlakuan adalah perlakuan A₀ dengan nilai rata-rata 7.75 (menyukai) dengan konsentrasi 100% pati Ubi kayu diterima oleh panelis dengan spesifikasi warna yang dihasilkan putih kekuning-kuningan, dan putih sedikit kecoklatan, dan kekuning-kuningan yang tidak merata. sementara perlakuan yang ditolak oleh panelis adalah perlakuan A₃ dengan konsentrasi 50% ikan ditambah pati ubi kayu dengan nilai rata-rata 5.65. Dengan spesifikasi warna sagu lempeng yang dihasilkan putih, coklat keabu abuaan, coklat keabu-abuaan, dan coklat tua dan coklat sedikit kehitaman. disebabkan oleh faktor suhu yang tidak merata pada saat proses pemanasan forno, juga oleh faktor lain. Menurut Hadiwiyoto (1993) bahwa daging ikan memiliki protein Mioglobin yang memberikan zat warna pada daging ikan, sehingga pada proses pemanasan dengan suhu yang tinggi pada daging ikan akan terjadi reaksi browning (reaksi pencoklatan pada daging ikan yang disebabkan oleh mioglobin) yang mengakibatkan terbentuknya perubahan warna yang tidak disukai. Dengan meningkatnya perlakuan penambahan daging ikan menghasilkan warna produk yang coklat.

Tabel 3. Hasil Penelitian Nilai Aroma Sagu Lempeng

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A ₀	7.40	6.25	6.60	20.25	6.75
A ₁	7.35	8.20	8.05	23.60	7.87
A ₂	7.95	7.75	7.80	23.50	7.83
A ₃	7.50	7.45	6.90	21.85	7.28
Jumlah	30.20	29.65	29.35	89.20	7.43

Dari hasil uji organoleptik tingkat penerimaan panelis terhadap aroma sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang serta penggunaan penyedap rasa dari masing-masing perlakuan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma tingkat penerimaan panelis dari masing-masing perlakuan adalah perlakuan A₁ dengan nilai rata-rata 7.87 (menyukai) dengan konsentrasi 35% ikan dan pati ubi kayu. Dengan spesifikasi aroma sagu harum spesikasi bau ikan dan sagu kuat, tanpa bau tambahan. Sementara perlakuan yang ditolak oleh panelis adalah perlakuan A₀ dengan nilai rata-rata 6.75, dengan konsentrasi 100% pati sagu dengan spesifikasi aroma kurang harum spesifikasi bau ikan tidak ada dan bau sagu kuat, tanpa bau tambahan.

Berdasarkan hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa aroma sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda dari masing-masing perlakuan hasil uji tukey diketahui bahwa perlakuan

Berdasarkan hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa warna sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda dari masing-masing perlakuan hasil uji tukey diketahui bahwa perlakuan A₀, A₁, A₂, dan A₃ tidak berpengaruh nyata secara signifikan terhadap warna yang ditunjukkan dengan uji tukey =.000 berbeda nyata karena nilai warna lebih sedikit dibandingkan dengan nilai F tabel.

c. Analisis Organoleptik Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dari tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Aroma merupakan salah satu variabel kunci, karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk makanan sangat ditentukan oleh aroma. Aroma makanan merupakan salah satu faktor dalam penentuan penerimaan makanan yang berupa molekul gas yang tidak dihirup oleh hidung (indra penciuman) sehingga dapat ditentukan bahan pangan tersebut enak (Winarno, 1997). Industri Pangan Menganggap sangat penting untuk melakukan uji aroma karena dapat diketahui dengan cepat bahwa produknya disukai atau tidak disukai (Soekarto, 1985).

Hasil Penelitian untuk tingkat penerimaan panelis terhadap aroma sagu lempeng yang ditambahkan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) serta penggunaan penyedap rasa dapat dilihat pada **Tabel 3** berikut :

A₀, A₁, A₂, dan A₃ tidak berpengaruh nyata secara signifikan terhadap aroma sagu, yang ditunjukkan dengan uji tukey =.031 berbeda nyata karena nilai aroma lebih sedikit dibandingkan dengan nilai F tabel. Peningkatan nilai aroma sagu lempeng yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan diduga disebabkan oleh penambahan daging ikan, karena pada ikan terdapat senyawa-senyawa pemberi aroma seperti senyawa aldehida, keton, laktone dan lain-lain (Hadiwiyoto, 1993).

d. Rasa

Cita rasa merupakan tanggapan atas adanya rangsangan kimiawi yang sampai di indera pengecap lidah, khususnya jenis rasa dasar yaitu manis, asam, dan pahit (Meilgard, 2000). Citarasa pada produk memiliki peranan yang sangat penting dalam menentukan tingkat penerimaan panelis serta mutu atau kualitas suatu produk. Sehingga dari citarasa dapat mempengaruhi panelis untuk mencoba produk tersebut.

Hasil penelitian untuk tingkat penerimaan panelis terhadap rasa sagu lempeng yang ditambahkan daging ikan cakalang (*Katsuwonus*

Pelamis) serta penggunaan penyedap rasa dapat dilihat pada **Tabel 4** berikut :

Tabel 4. Hasil penelitian Nilai Rasa Sagu Lempeng

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A ₀	5.50	5.05	4.75	15.30	5.10
A ₁	7.55	7.55	7.60	22.70	7.57
A ₂	7.95	8.10	7.95	24.00	8.00
A ₃	7.60	7.75	7.55	22.90	7.63
Jumlah	28.60	28.45	27.85	84.90	7.08

Dari hasil uji organoleptik tingkat penerimaan panelis terhadap rasa sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang serta penggunaan penyedap rasa dari masing-masing perlakuan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis dari masing-masing perlakuan adalah perlakuan A₂ dengan nilai rata-rata 8.00(menyukai) dengan konsentrasi 35% ikan dan pati ubi kayu. Dengan spesifikasi rasa sagu enak gurih, rasa ikan kuat, enak gurih rasa ikan cukup. Sementara perlakuan yang ditolak oleh panelis adalah perlakuan A₀ dengan nilai rata-rata 5.10 dengan konsentrasi 100% pati sagu dengan spesifikasi rasa kurang enak, kurang gurih, dan rasa ikan hilang. ini menunjukan A₂ memiliki tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi karena adanya pengaruh dari daging ikan cakalang yang di ditambahkan pada saat pembuatan sagu lempeng.

dengan uji tukey =.000 sangat berbeda nyata karena nilai rasa lebih sedikit dibandingkan dengan nilai F tabel.

Peningkatan nilai rasa sagu lempeng yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan karena daging ikan memberikan rasa khas, gurih, dan jaringan pengikat daging ikan sangat halus sehingga muda dicerna (Hadiwiyoto, 1993). Semakin banyak penambahan daging ikan dapat meningkatkan rasa produk sagu lempeng.

Berdasarkan hasil analisis ANOVA menunjukan bahwa rasa sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda dari masing-masing perlakuan hasil uji tukey diketahui bahwa perlakuan A₀, A₁, A₂, Dan A₃ tidak berpengaruh nyata secara signifikan terhadap rasa sagu, yang ditunjukkan

e. Tekstur

Tekstur merupakan keadaan fisik suatu bahan pangan yang nampak diketahui dengan cara menyentuh produk tersebut, biasanya menggunakan ujung jari tangan sehingga dapat diketahui tekstur suatu bahan pangan. Tekstur meliputi kering, keras, halus, kasar, berminyak, dan lembab (Soekarto, 1985). Tekstur pada suatu produk tergantung pada keadaan fisik pada masing-masing produk sehingga penelitian terhadap produk ini dapat berupa kekerasan, dan lain sebagainya.

Hasil penelitian untuk tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur sagu lempeng yang ditambahkan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) serta penggunaan penyedap rasa dapat dilihat pada **Tabel 5** berikut :

Tabel 5. Hasil penelitian Nilai Tekstur Sagu Lempeng

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A ₀	8.20	8.15	8.25	24.60	8.20
A ₁	7.60	7.45	7.60	22.65	7.55
A ₂	7.30	6.95	6.15	20.40	6.80
A ₃	5.05	1.15	4.10	10.30	3.43
Jumlah	28.15	23.70	26.10	77.95	6.50

Dari hasil uji organoleptik tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang(*Katsuwonus Pelamis*) serta penggunaan penyedap rasa dari masing-masing perlakuan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis dari masing-masing perlakuan adalah perlakuan A₁ dengan nilai rata-rata 8.20 (menyukai) dengan konsentrasi 100% pati ubi kayu. Dengan spesifikasi halus, padat, dan kompak, halus padat, dan kurang

kompak. Sementara perlakuan yang ditolak oleh panelis adalah perlakuan A₃ dengan nilai rata-rata 3.43, dengan konsentrasi 50% ikan dan pati ubi kayu dengan spesifikasi tekstur halus kurangan kurang kompak. Diduga disebabkan oleh faktor suhu pada saat proses penjemuran berlangsung.

Berdasarkan hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa tekstur sagu lempeng yang telah ditambahkan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan konsentrasi yang berbeda dari

masing-masing perlakuan hasil uji tukey diketahui bahwa perlakuan A₀, A₁, A₂, dan A₃ tidak berpengaruh nyata secara signifikan terhadap tekstur sagu, yang ditunjukkan dengan uji tukey =.002 sangat berbeda nyata karena nilai tekstur sagu lebih sedikit dibandingkan dengan nilai F tabel.

Berdasarkan panelis tekstur pada sagu lempeng dari masing-masing perlakuan diduga adanya pengaruh suhu pada saat proses penjemuran berlangsung. Dan juga pada saat proses penambahan daging ikan untuk memperluas daerah permukaan lalu terjadi eksrasi protein yang menyebabkan daging menjadi kompak saat dimasak. (Anjarsari, 2010) menyatakan bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam produk untuk mengikat air pada produk. Makin tinggi perlakuan penambahan daging ikan akan menurunkan tekstur pada produk, hal ini berhubungan dengan kandungan air dan kandungan lemak, dimana kandungan air maupun lemak yang tinggi akan menurunkan nilai kekerasan pada produk.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tingkat penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang optimal dengan menggunakan penyedap rasa dalam pembuatan sagu lempeng dari perlakuan A₀, A₁, A₂, dan A₃ yang diterima oleh panelis adalah perlakuan A₂ dengan konsentrasi ikan 35 g pati ikan + pati ubi kayu + 2 bungkus royco + 1 bungkus lada. Uji organoleptik produk sagu lempeng setelah penambahan daging ikan cakalang dengan penambahan penyedap rasa dapat berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur pada masing-masing perlakuan dengan konsentrasi ikan yang berbeda. Dari Hasil penelitian, Penulis Menyarankan Perlunya penelitian lanjutan tentang uji ketahanan pada produk sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). Serta uji proksimat dan uji bakteri *salmonella* sp dan *E.coli* pada sagu lempeng.

2. Saran

Dari hasil penelitian, penulis Menyarankan Perlunya penelitian lanjutan tentang uji ketahanan pada produk sagu lempeng dengan penambahan daging ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*), serta uji proksimat dan uji bakteri *salmonella* sp dan *E.coli* pada sagu lempeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. Pangan hewani fisiologi pasca Mortem dan teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Hasan A, 2006. Skripsi Suplementasi daging ikan pada pembuatan sagu lempeng terhadap daya suka masyarakat. Indonesia.
- Meilgard, M., Civille, G. V., Car, B. T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. BocaRaton, Florida : CRC Press
- Rahayu, W.P. (2004). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi dan Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Indonesia
- Sajogyo, Goenardi, Said Roesli, Sri Setiati, H. M., Khumedi, (1980). Menuju Gizi Yang Baik dan Merata di Pedesaan dan di Kota. Gajah Mada University press. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata. Jakarta.
- Setyaningsih D, Apriantono A, Sari MP. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi Gremedia. Jakarta.