Jurnal Teknologi Hasil Perikanan
Volume 03 Nomor 01 Januari 2023

MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK IKAN LAYANG (*Decapterus* sp) ASAP BUMBU TRADISIONAL DARI BEBERAPA PEDAGANG DI DESA PELAUW KABUPATEN MALUKU TENGAH

CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF FLYING FISH (Decapterus sp.*) SMOKED TRADITIONAL SPICES FROM SEVERAL TRADES IN PELAUW VILLAGE, CENTRAL MALUKU REGENCY*

Johanna Tupan[1], Esterlina E. E. M. Nanlohy[1*], dan Dalesi Latuconsina[2]

[1]Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura
[2]Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura

**Korespondensi: esterlinananlohy@gmail.com*

ABSTRAK

Pengasapan merupakan suatu metode pengolahan ikan yang dapat menghasilkan cita rasa, aroma, dan warna yang khas pada produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu kimia dan organoleptik ikan layang asap tradisional dari beberapa pedagang di Desa Pelauw. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Dasar Universitas Pattimura Ambon, Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Desa Pelauw. Metode penelitian adalah percobaan dan eksplorasi. Sampel ikan layang asap tradisional diambil dari pengolah dan dilakukan uji kimia dengan menggunakan dua perlakuan, masing-masing dua kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu dari dua pedagang. Parameter yang di uji adalah kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan protein dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukan bahwa kadar air dari pedagang A lebih rendah dibandingkan pedagang B, serta kadar protein dari pedagang A lebih tinggi dari pedagang B. Ikan Layang Asap Tradisional dari pedagang A dan B memiliki kenampakan yang sama-sama cerah, warna asap tersebar merata, tekstur yang keras dan rasa ikan gurih dengan penambahan bumbu dengan berbeda takaran. Berdasarkan hasil dari analisis dapat disimpulkan bahwa kadar air, lemak, abu dan protein sesuai dengan standar SNI ikan asap.

Kata Kunci : Ikan layang asap bumbu., pengasapan, kimia, organoleptik

ABSTRACT

Smoking is a fish processing method that can produce a distinctive taste, aroma and color in the product. This study aims to determine the chemical and organoleptic quality of traditional smoked scad fish (*Decapterus sp*) from several pelauw village processing traders. This research was conducted at the Laboratory of Basic Chemistry, University of Pattimura, Ambon, Laboratory of Fisheries Product Technology and Pelauw Village, using the experimental and exploratory method. The sample used in this study was the Traditional Smoked Scad Fish from Pelauw Village which was taken directly from Pelauw Village and a proximate test was carried out using two treatments, each with two replications. The treatments used were pick from two traders. Parameters tested were moisture content, ash content, fat content, protein content and organoleptic tests. The results showed that the water content of trader A was less than that of trader B, and the protein content of trader A was higher than that of trader B. Traditional smoked flying fish from traders A and B had an equally bright appearance, the smoke color was evenly distributed, the texture was strong and delicious taste of fish with the addition of spices with different doses. Based on the results of the analysis it can be concluded that the water, fat, ash and protein content complies with the SNI standards for smoked fish.

Keywords: Seasoned Smoked Fish, Fumigation, Proximate, Organoleptic

1. PENDAHULUAN

Maluku dikenal sebagai provinsi kepulauan karena didominasi dengan pulau-pulau kecil. Pulau-pulau ini bertaburan seperti cincin mengelilingi wilayah Maluku yang 92% terdiri atas lautan, sehingga tidak heran jika potensi ikannya melimpah serta banyak usaha perikanan tangkap. Ambon merupakan salah satu pulau kecil serta merupakan ibu kota Provinsi Maluku, hal ini memungkinkan tingginya aktivitas produksi hasil tangkapan ikan sehingga berdampak bagi nelayan, pedagang pengumpul, pedagang pengecer (papalele) serta masyarakat pesisir secara umum [1].

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan manusia. Kandungan protein dan air yang terdapat pada ikan cukup tinggi sehingga ikan termasuk komoditas yang mudah mengalami pembusukan [2]. Salah satu cara untuk menghambat proses pembusukan pada ikan adalah pengasapan. Pengasapan merupakan suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami [3].

Menurut [4], pengasapan juga dapat berfungsi untuk menambah cita rasa dan warna pada makanan serta bertindak sebagai antibakteri dan antioksidan.

Salah satu komoditas potensial yang ada di Desa Pelauw adalah ikan layang (*Decapterus* sp.) asap bumbu. Ikan Asap bumbu oleh masyarakat desa Pelauw diolah dengan cara pengasapan karena merupakan satu produk olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat dan diolah dengan cara tradisional, yakni pengasapan panas dengan kayu dan batok kelapa sebagai bahan bakarnya. Proses pengasapan ikan yang dilakukan masyarakat belum mempertimbangkan aspek kesehatan dan keamanan pangan. Padahal, jika diperhatikan dengan saksama, ternyata pengasapan tradisional sering kali memberikan dampak negatif pada lingkungan serta menimbulkan kekhawatiran konsumen atas senyawa karsinogenik dari asap yang berdampak buruk pada kesehatan [5]. Oleh karena itu, diperlukan metode pengasapan yang modern dan mudah digunakan oleh masyarakat.

Umumnya ikan asap yang sering di jumpai adalah ikan asap yang hanya memiliki rasa ikan sendiri tanpa campuran bumbu seperti yang terdapat di desa Galala. [6] mengatakan bahwa proses pengolahan ikan asap merupakan serangkaian proses dari penggaraman atau penambahan bumbu lainya. Pada beberapa desa di pulau Haruku seperti di desa Haruku dan desa

Pelauw ada ikan asap yang dipadukan dengan bumbu. Di desa Haruku ada ikan asap yang mengunakan campuran bumbu lada, garam dan cabai. Sedangkan berbeda dengan desa Pelauw ada ikan asap yang diolah menggunakan campuran bumbu cabai, cuka dan garam. Namun satu hal yang disayangkan masyarakat yang ada di desa Pelauw yang sering mengkonsumsi ikan asap bumbu ini namun tidak tau kandungan apa saja yang ada dalam ikan asap bumbu itu sendiri. Karakteristik sensoris ikan asap akan bergantung pada beberapa faktor, seperti perbedaan jenis bahan baku, jenis bahan bakar, metode pengasapan, jenis alat, dan kondisi pengasapan yang digunakan. Ada juga produk ikan asap yang sebenarnya sama, tetapi dikenal dengan nama berbeda di daerah lain. Masing-masing daerah produsen biasanya memiliki ciri khas dalam pengolahan ikan asap ini sehingga karakteristik sensoris produk akhirnya pun akan berbeda [7].

Analisis kimia merupakan suatu metode analisis kimia untuk mengindentifikasi kandungan zat makanan dari suatu bahan. Tujuan analisis adalah untuk mengetahui secara kuantitatif komponen utama suatu bahan makanan. Analisis kimia menggolongkan komponen yang ada pada bahan makanan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya yaitu air, abu, protein kasar, dan berat ekstrak tanpa nitrogen atau tergolong sebagai karbohidrat [8]. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai organoleptik dan kimia dari ikan asap yang diproduk di desa Pelauw Kabupaten Maluku Tengah.

2. METODE PENELITIAN

2.1. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain ikan layang, garam, cabai kecil dan besar, cuka, H_2SO_4, N_aOH, HCl dan sejumlah bahan untuk Analisa.

2.2. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain pisau, waskom, tungku pengasapan, cawan, oven, desikator, kertas saring, hotplate, Erlenmeyer dan sejumlah peralatan Analisa.

2.3. Metode Penelitian

Pembuatan ikan asap bumbu, Ikan Layang yang berasal dari pasar Desa Pelauw dengan berat rata-rata ±150 g dan panjang ±15 cm dicuci bersih dan dibelah berbentuk kupu-kupu dan dibuang bagian jeroan, setelah itu ikan kembali dicuci bersih dan dilumuri bumbu yang terdiri dari campuran cabai, cuka dan garam, kemudian didiamkan 10 menit agar bumbu meresap ke dalam ikan, setelah itu ikan ditata sedemikian rupa diatas tungku pengasapan bertujuan untuk mendapatkan aliran asap dan panas yang merata selama kurang lebih 1-2 jam sambil dibolak balik agar tidak gosong sampai ikan kering atau matang. Setelah itu didiamkan dan dimasukan ke dalam pembungkus plastik kemudian dilakukan uji organoleptik dengan jumlah panelis 15 orang dan analisa kimia untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein.

Tabel 1. Komposisi Bumbu Ikan Asap.
Table 1. The Composition of Smoked Fish Ingredient.

Sampel	Komposisi Bumbu Ikan Asap		
	Garam (gr)	Cili (gr)	Cuka (ml)
Pedagang A	50	75	61
Pedagang B	79	80	97

2.4. Prosedur Penelitian

2.4.1. Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterimanya suatu produk adalah sifat inderawinya. Indera yang digunakan dalam menilai sifat inderawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau, dan pengecap sedangkan kuisioner merupakan suatu alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus di isi oleh orang (Responden) yang akan diukur [9].

Uji organoleptik merupakan uji mutu suatu bahan dengan bantuan alat indera manusia. Organoleptik ikan asap menggunakan SNI no 2725:2013. Nilai score sheet terdiri dari 9 untuk yang paling baik dan 1 untuk yang terjelek. Uji organoleptik dilakukan oleh 15 orang panelis terdidik dari mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura Ambon. Analis sensoris dilakukan pada empat kriteria mutu, yaitu, rasa, warna, aroma, dan tekstur. Uji yang digunakan adalah uji *rating hedonic* berdasarkan SNI. Pada penelitian ini digunakan 9 skala hedonik dengan urutan skala 1-9.

2.4.2. Uji Kimia

Tahap awal adalah penimbangan semua bahan yang akan dipakai sesuai konsentrasi. Semua bahan dicampur sampai homogen. Semua perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Analisa kimia adalah pengujian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan dan besarnya suatu unsur, kandungan pada suatu bahan secara kimiawi. Analisa kimia tersebut meliputi pengujian terhadap kadar air, kadar abu,kadar lemak, dan kadar protein.

1. Uji Kadar Air [10]

Cawan kosong yang akan digunakan terlebih dahulu dikeringkan dalam oven selama 15 menit atau sampai berat tetap, kemudian didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang. Sampel kira-kira sebanyak 2 g ditimbang dan diletakan dalam cawan kemudian dipanaskan dalam oven selama 3-4 jam pada suhu 105-110 ^{o}C. Cawan kemudian didinginkan dalam desikator dan setelah dingin ditimbang kembali.

2. Uji Kadar Abu [10]

Sampel basah sebanyak 4 g ditempatkan dalam wadah porselin lalu dimasukan kedalam oven dengan suhu 60-105 ^{o}C selama 30 menit. Kemudian sampel yang sudah kering dibakar menggunakan hotplate sampai tidak berasap selama ± 20 menit. Setelah itu diabukan dalam tanur bersuhu 600 ^{0}C selama 3 jam lalu ditimbang.

3. Uji Kadar Lemak [10]

Sampel sebanyak 0.5 g ditimbang dan dibungkus dengan kertas saring lalu diletakan pada alat ekstraksi soxhlet yang digunakan dan dilakukan refluks sampai pelarut turun kembali kedalam labu lemak yang berisi lemak hasil ekstraksi kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 20-30 menit dan ditimbang. Perhitungan nilai kadar lemak.

4. Uji kadar protein [10]

Prinsip dari analisis protein yaitu untuk mengetahui kandungan protein kasar (*crude protein*) pada suatu bahan. Tahapan yang dilakukan dalam analisis protein terdiri dari 3 tahap, yaitu destruksi, destilasi dan titrasi. Tahap destruksi sampel ditimbang seberat 1 g. Kemudian sampel dimasukan kedalam labu kjeldahl. Setengah butir selenium dimasukan kedalam tabung tersebut dan ditambahkan 10 ml H_2SO_4. Tabung yang berisi larutan tersebut dimasukan kedalam alat pemanas dengan suhu 410 ^{o}C. proses destruksi dilakukan sampai larutan menjadi hijau jernih. Tahap destilasi larutan yang telah jernih didinginkan dan kemudian ditambahkan 10 ml akuades dan 10 ml NaOH 40%, lalu di destilasi. Hasil destilasi ditampung dalam Erlenmeyer 125 ml yang berisi 25 ml asam borat (H_3BO_3) 40%. Hasil destilat berwarna hijau kebiruan.

2.5. Parameter Uji

Parameter yang diamati adalah parameter kimia meliputi kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Sedangkan parameter subjektif adalah Kenampakan, bau, rasa dan tekstur.

2.6. Analisis Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif dideskripsikan dalam bentuk narasi sedangkan data kuantitatif diuji menggunakan uji organoleptik dan analisa kimia dengan melakukan dua kali pengulangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Deskripsi Ikan Layang Asap Tradisional

Salah satu komoditas potensial yang ada di Desa Pelauw adalah ikan Layang asap bumbu. Ikan asap bumbu oleh masyarakat desa Pelauw diolah dengan cara pengasapan karena merupakan satu produk olahan yang banyak dikonsumsi masyarakat dan diolah dengan cara tradisional, yakni dengan pengasapan panas dengan kayu dan batok kelapa sebagai bahan bakarnya dengan tinggi tungku pengasapan 40 cm. Gambar ikan layang asap tradisional dapat dilihat pada Gambar 1.



A B

Gambar 1. Ikan Layang Asap Tradisional dari Dua Pedagang di Desa Pelauw (Sumber : dokumentasi pribadi, 2022).

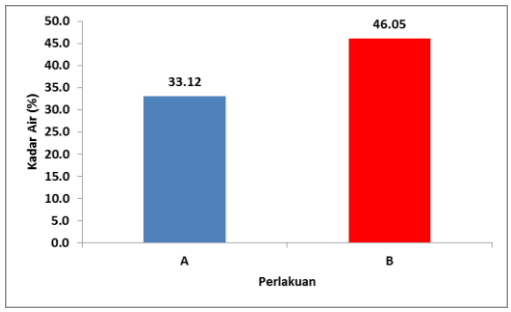
Fig. 1. Traditional Smoked Scad Mackerel (*Decapterus sp*) original from Pelauw Vilage.

3.1. Uji Kimia

Nilai gizi suatu produk merupakan parameter yang sangat penting. Salah satu pertimbangan konsumen dalam menetukan kandungan gizi suatu produk adalah analisis kimia. Analisis kimia yang dilakukan terhadap Ikan Layang asap tradisional dari beberapa pengolah di Desa Pelauw antara lain: kadar air, kadar lemak, kadar abu dan kadar protein.

3.2.1. Kadar Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi tekstur, kenampakan, dan cita rasa makanan. Kadar air mempunyai peran penting dalam menentukan daya simpan bahan pangan karena dapat mempengaruhi sifat fisik, perubahan, perubahan mikrobiologis, dan perubahan enzimatis [11]. Hasil analisa kadar air dapat dilihat pada gambar 2.



.

Gambar 2. Kadar Air Ikan Layang Asap Tradisional dari Beberapa Pedagang di Desa Pelauw.

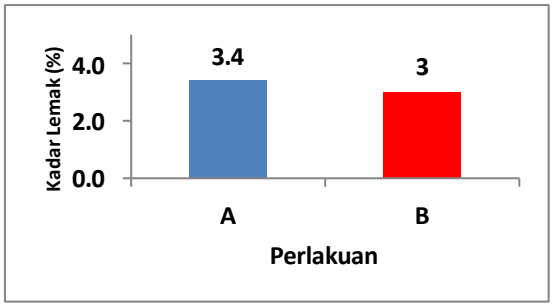
Fig 2. Water content of Traditional Smoked Scad Mackerel Original from Pelauw Village.

Berdasarkan gambar 2 diketahui bahwa kadar air ikan Layang asap tradisional dari pedagang A sebesar 33.12% lebih rendah dibandingkan dengan ikan layang asap tradisional dari pedagang B yakni 46.05%. Perbedaan kadar air ini disebabkan oleh adanya perbedaan waktu pengasapan, yakni pada pengolah atau pedagang A menggunakan lama waktu pengasapan yaitu ± 1,5 jam, sementara pada pedagang B memiliki waktu pengasapan ±1 jam. Dengan demikian, hal ini berpengaruh pada kadar air yang di hasilkan. Kadar air ikan layang asap tradisional ini juga masih memenuhi standar SNI 2729: 2013 ikan asap, Yakni kadar air maksimal ikan asap adalah 60%.

.

3.2.2. Kadar Lemak

Pada umumnya lemak merupakan faktor penentu rasa pada olahan daging, walaupun lemak merupakan bagian dari ikan yang mempunyai nilai lebih sedikit. Akan tetapi lemak merupakan factor pendukung dalam menghasilkan rasa dan aroma pada ikan asap. Hasil analisa kadar lemak dapat dilihat pada gambar 3.



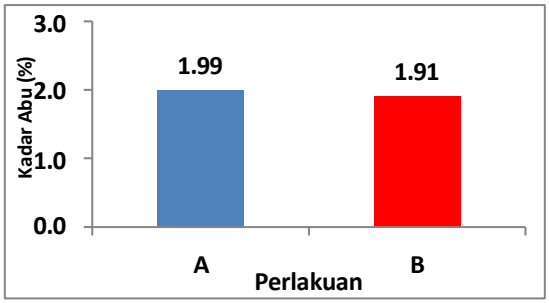
Gambar.3. Kadar lemak Ikan Layang Asap Tradisional dari Beberapa Pedagang di Desa Pelauw.

Fig. 3. Fat Content of Traditional Smoked Scad Mackerel Original from Pelauw Village.

Analisa kadar lemak pada Gambar 3 menunjukkan bahwa kadar lemak ikan layang asap tradisional berkisar antara 3%- 3,4%. Kadar lemak terendah terdapat pada sampel ikan layang asap tradisional dari pedagang B dengan nilai 3%, dan nilai kadar lemak pedagang A lebih tinggi yaitu 3.4%. Perubahan kadar lemak pada ikan asap selain di pengaruhi oleh suhu, dan dapat dipengaruhi oleh perbedaan ukuran ikan. Nilai maksimal kadar lemak yang terkandung dalam daging ikan asap sesuai SNI 2725: 2013 adalah sebesar 20%, berarti hal ini menunjukan kadar lemak dari kedua pedagang masih memenuhi standar tersebut.

3.2.3. Kadar Abu

Kadar abu merupakan parameter nilai gizi suatu bahan makanan yang dihasilkan dari zat anorganik yang terkandung dalam ikan. Kadar abu berhubungan dengan kandungan mineral suatu bahan [12]. Komponen mineral dalam bahan dapat ditentukan jumlahnya dengan cara menentukan sisa-sisa pembakaran garam mineral tersebut, yang dikenal dengan pengabuan. Hasil analisa kadar abu dapat dilihat pada gambar 4.



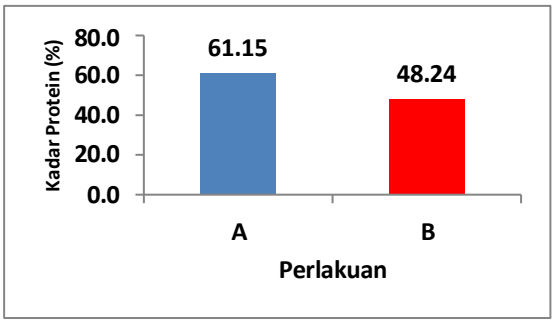
Gambar 4. Kadar Abu Ikan Layang Asap Tradisional dari beberapa pedagang di Desa Pelauw.

Fig. 4. Ash content of Traditional Smoked Scud Fish Original from Pelauw Village.

Berdasarkan analisa kadar abu pada gambar 4, kadar abu dari kedua sampel ikan layang asap tradisional berkisar antara 1.91% - 1.99% dimana pedagang A memiliki nilai kadar abu 1.99% lebih tinggi dari nilai kadar abu dari pedagang B 1.91% . Terjadi peningkatan kadar abu ini dimungkinkan karena adanya perbedaan jumlah partikel asap maupun bahan tambahan yang digunakan yang menempel pada ikan asap. Hal ini menunjukan bahwa ikan layang asap bumbu tradisional telah memenuhi standar SNI karena menurut SNI (2009), kadar abu yang baik pada ikan asap maksimal sebesar 15.53%.

3.2.4. Kadar Protein

Kadar protein pada ikan asap sangat mempengaruhi kualitas gizi ikan asap tersebut. Protein yang terkandung didalam ikan sangat mudah rusak akibat proses pengolahan. Menurut [13], menyatakan bahwa pengasapan panas pada suhu tertentu akan mengakibatkan denaturasi protein serta menurunkan fungsi dan asam amino essensial. Hal ini bergantung pada jenis ikan dan protein yang terkandung di dalamnya. Hasil analisa kadar protein dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kadar Protein Ikan Layang (*Decapterus* sp*)* Asap Tradisional dari beberapa pedagang di Desa Pelauw

Fig. 5. Protein content of Traditional Smoked Scud Fish (*Decapterus sp*) original from Pelauw Village.

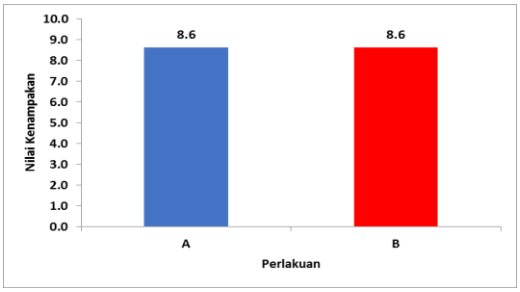
Berdasarkan hasil pengujian sampel pada gambar 5, kadar protein tertinggi yang diperoleh adalah pada ikan layang asap tradisional dari pedagang A dengan nilai 61.15% dan terendah pada pedagang B dengan nilai 48.24%. Perubahan tingginya kadar protein pada pedagang A disebabkan oleh rendahnya kadar air pada ikan layang asap dari pedagang A sehingga kadar protein menjadi naik. Menurut [14], menyatakan bahwa semakin lama waktu pengasapan dan makin banyak jumlah bahan pengasap yang digunakan akan meningkatkan suhu ruang pengasapan, hal ini berpengaruh pada pengurangan kadar air produk akibat panas yang ditimbulkan sehingga menyebabkan kenaikan kadar protein pada ikan asap.

3.3. Uji Organoleptik

Uji organoleptik terhadap ikan layang asap tradisional bumbu dilakukan berdasarkan kenampakan, bau, rasa, tekstur, jamur dan lendir. Penilaian organoleptik ikan layang asap tradisional bumbu mengacu pada lembar penilaian *score sheet* organoleptik ikan asap SNI No. 2725:2013.[15]

3.3.1 Kenampakan

Kenampakan suatu produk makanan merupakan faktor penarik utama sebelum panelis menyukai sifat mutu yang lainya seperti rasa, aroma, dan tekstur. Kenampakan merupakan parameter organoleptik yang pertama dan sangat penting dinilai oleh panelis karena kesan kenampakan produk baik atau tidak disukai, maka panelis akan melihat parameter organoleptik yang lainya (warna, rasa, dan tekstur). Meskipun kenampakan tidak menentukan tingkat kesukaan konsumen secara mutlak, tetapi kenampakan juga mempengaruhi penerimaan konsumen [16]. Hasil panelis Kenampakan ikan asap tradisional bumbu dapat dilihat pada gambar 6 di bawah ini.



Gambar 6. Hasil Organoleptik Kenampakan Ikan Layang Asap Tradisional dari Beberapa Pedagang di Desa Pelauw

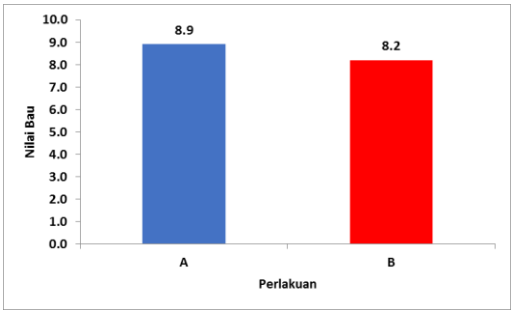
Fig. 6. Appearance Organoleptic Value of Traditional Smoked Scud Fish Original from Pelauw Village.

Nilai kenampakan ikan layang asap tradisional Pada gambar 6 menunjukan bahwa ikan layang asap tradisional dari pedagang A dan B tidak ada perbedaan karena baik pada segi kenampakan dilihat bahwa keduanya memiliki nilai yang sama yaitu 8.6 dengan spesifikasi produk ikan asap, utuh, mengkilap. Nilai rata-rata uji hedonik untuk kenampakan ikan layang asap tradisional dari pedagang A dan B masih memenuhi standar SNI ikan asap, yakni 8.6.

3.3.2. Bau

Bau pada suatu produk bisa tercium oleh hidung, dan dapat digunakan untuk menentukan kelezatan dan rasa enak dari suatu produk pangan. Aroma pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan penerimaan terhadap produk pangan dalam bentuk molekul senyawa volatil yang terhirup oleh indra penciuman, sehingga menentukan nilai tentang baik dan enaknya produk pangan yang diuji. Hasil panelis terhadap bau ikan asap tradisional

bumbu dapat dilihat pada gambar 7 dibawah ini.



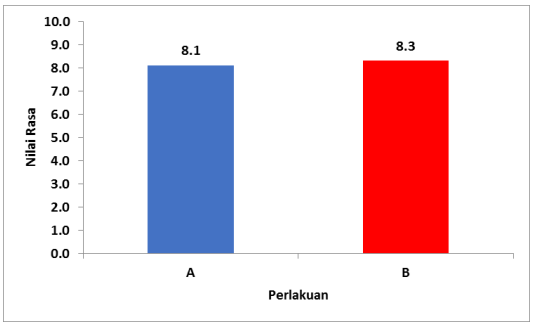
Gambar 7. Hasil Organoleptik Bau Ikan Layang Asap Tradisional dari beberapa Pedagang di Desa Pelauw.

Fig. 7. Smells Organoleptic Value of Traditional Smoked Scud Fish original from Pelauw Village.

Pada gambar 7 dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai bau dari ikan layang asap tradisional dari pedagang A dengan nilai yaitu 8.9 dengan spesifik bau ikan asap sangat kuat di bandingkan dengan pedagang B dengan nilai yaitu 8.2 dengan spesifikasi bau ikan asap kuat. Aroma produk ikan layang asap tradisional bumbu yang dihasilkan cenderung akibat senyawa volatil asap dan garam. Selain itu, kedua ikan ini tidak memiliki bau tengik, tanpa bau apek dan bau busuk. Adanya perbedaan bau pada kedua ikan asap tradisional ini dikarenakan perbedaan lama pembakaran dan penggunaan bumbu sehingga bau asap yang dihasilkan lebih tajam dan ada juga bau spesifik bumbu seperti aroma cabai sehingga berpengaruh pada produk yang dihasilkan. Hal ini menunjukan bahwa pemberian bumbu yang berbeda berpengaruh terhadap penerimaan konsumen terhadap aroma ikan layang asap bumbu tradisional.

3.3.3. Rasa

Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa lebih banyak dinilai menggunakan indera pengecap atau lidah. Cita rasa merupakan salah satu faktor penentu tingkat kesukaan terhadap produk pangan. Penerimaan panelis terhadap suatu produk sangat dipengaruhi oleh suatu rasa, walaupun parameter lainya baik, tetapi jika memiliki rasa yang tidak disukai maka produk akan ditolak [16]. Rasa mempunyai peran yang sangat penting bagi penentu tingkat penerimaan dan kualitas suatu bahan pangan. Kriteria mutu rasa untuk produk ikan asap adalah enak, rasa asap terasa lembut sampai tajam tanpa rasa ketir dan tidak tengik [3] (Wibowo, 2000).



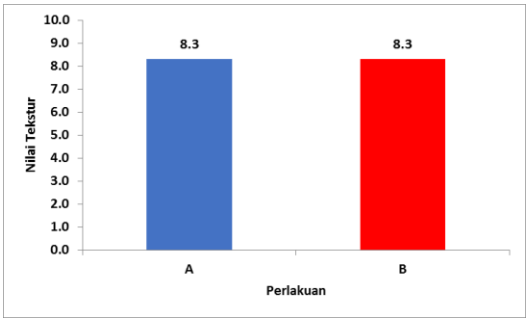
Gambar 8. Hasil Organoleptik Rasa Ikan Layang Asap Tradisional dari beberapa Pedagang di Desa Pelauw.

Fig. 8. Taste Organoleptic Value of Traditional Smoked Scud Fish Original from Pelauw Village.

Nilai rasa ikan layang asap tradisional bumbu Pada gambar 8 menunjukan bahwa panelis lebih menyukai rasa ikan layang asap tradisional dari pedagang B (8,3) dibandingan pedagang A (8,1). Meskipun keduanya sama-sama rasa enak dan tidak berbau tengik. Kandungan asap pembakaran serta takaran bumbu yang berbeda dapat mempengaruhi rasa dari ikan layang asap tersebut. Rasa ikan layang asap tradisional bumbu dalam penelitian ini memenuhi standar yang direkomendasikan oleh SNI yaitu 7.

3.3.4. Tekstur

Tekstur merupakan faktor yang mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kenampakan produk. Menurut [14] menyatakan bahwa semakin lama waktu pengasapan, akan menyebabkan berkurannya kadar air ikan asap, sehingga dapat menyebabkan tekstur menjadi lebih keras, sebaliknya bila kadar air tinggi menyebabkan tekstur menjadi lunak. Hasil analisa tekstur dapat dilihat pada gambar 9 di bawah ini.



Gambar 9. Hasil Organoleptik Tekstur Ikan Layang Asap Tradisional dari Beberapa Pedagang di Desa Pelauw.

Fig. 9. Texture Organoleptic Value of Traditional Smoked Scud Fish Original from Pelauw Village.

Gambar 9 ditunjukan bahwa tekstur ikan layang asap tradisional dari pedagang A dan pedagang B sama-sama disukai panelis. Tekstur lebih keras, jaringan kompak dan tidak lembek serta tidak mudah rapuh. Tekstur yang sama dihasilkan dari pembakaran dengan pengasapan di atas kayu dan tempurung kelapa yang telah dibakar. Dari hasil uji hedonik diketahui bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadapan ikan layang asap tradisional sama-sama memenuhi standar SNI, yakni di atas nilai 7.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa mutu ikan asap bumbu dari kedua pedagang, mutunya sangat baik karena semua parameter memenuhi standar SNI baik mutu kimia maupun mutu organoleptiknya.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Leiwakabessy, B., Tupamahu, A., dan Tuapetel, F. 2021. Rantai Pasok Ikan Layang (*Decapterus* spp) Di Kota Ambon. Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan, 5(1): 28–38.

[2] Patty, N. C., Dotulong V., Ketut I. S. 2015. Mutu Ikan Roa (*Hemirhamphus* sp.) Asap yang Ada di Pasar Tradisional di Kota Manado yang Disimpan pada Suhu Ruang. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, 3(2): 45-54.

[3] Wibowo, S. 2000. Industri Pengasapan Ikan. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.

[4] Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.

[5] Swastawati F., Surti T., Agustini T. W. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(2): 126-132.

[6] Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan dari: Food Science. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

[7] Pratama, R. I., Sumaryanto H., Santoso J., dan Zahirudin, W. 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. JPB Perikanan, 7(2): 117–130.

[8] Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hal 82.

[9] Rahayu, 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor

[10] [AOAC]. 2007. Association of Official Analytical Chemist. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington (US): Published by The Association of Official Analytical Chemist. Inc.

[11] Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.

[12] Sudarmadji, S., Hariyono B., dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 171 hlm.

[13] Kabahenda, M. K., Omony, P., and Husken, S. M. C. 2009. Post-Harvest Handling of Low-Value Fish Product and Threats to Nutritional Quality: A Review of Practice in The Lake Victoria Region. Fisheries and HIV/AIDS in Africa: Investing in Sustainable Solutions. Project Report.

[14] Isamu, K. T., Hari, P., dan Sudarminto, S. Y. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan

Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)Asap di Kendari. Jurnal Teknologi Pertanian, 13(2): 105-110.

[15] [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. SNI 2725:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

[16] Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Batara Karya Aksara. Jakarta.