

PENGARUH DURASI PEREBUSAN TERHADAP MUTU IKAN TERI (*Stolephorus sp*)

**¹Irnawati Sinaga, ²Risma Mariva Tua Lumban Gaol, ³Maulidatul
Khoriyah Harahap**

¹Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan,
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
email: irnasinaga_stps@yahoo.com, srgwiyah@gmail.com

Abstrak

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang terdapat diperairan pesisir dan memiliki persebaran yang sangat luas. Ikan teri memiliki ukuran tubuh yang kecil memanjang, dan umumnya berwarna putih, disamping itu ikan teri mudah ditemui karena tersebar mulai dari Aceh di sebelah barat hingga Laut Arafuru di sebelah timur. Ikan teri (*Stolephorus sp*) mengandung protein, mineral, dan zat gizi lainnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan manusia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa lama durasi yang efektif dan efisien yang dibutuhkan dalam proses perebusan teri, untuk mengetahui pengaruh durasi perebusan ikan teri terhadap mutu ikan, untuk mengetahui kendala dalam proses perebusan ikan teri. Metode penelitian yang digunakan adalah Experiment yaitu dengan 3 perlakuan durasi antara lain 1 menit, 3 Menit, dan 5 Menit. Pada penelitian ini Hipotesis yang digunakan adalah H_0 : Hipotesa yang menggambarkan tidak ada pengaruh yang signifikan pada perbedaan durasi perebusan terhadap uji organoleptik ikan teri (*Stolephorus sp*) dan H_1 : Hipotesa yang menggambarkan ada pengaruh yang signifikan pada perbedaan durasi perebusan terhadap uji organoleptik ikan teri (*Stolephorus sp*). Data yang diperoleh dari hasil penelitian berupa uji organoleptik dengan mempergunakan uji afektif sebagai bentuk uji kesukaan panelis terhadap respon produk yang di uji dengan skala hedonik yang ditransformasikan ke skala numerik. Berdasarkan hasil penelitian dengan menggunakan 3 perlakuan dan di uji 30 orang panelis, membuktikan ada perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap mutu ikan yang diberikan perlakuan. Setelah dilakukan uji hedonik maka diperoleh hasil bahwa perebusan yang paling efektif dan efisien merupakan perlakuan dengan berdurasi 5 menit

Kata Kunci: Ikan Teri, Durasi, Perebusan, Mutu

PENDAHULUAN

Ikan teri (*Stolephorus sp*) adalah ikan pelagis yang berukuran kecil, pemakan plankton dan hidup di perairan pantai. Ikan teri lebih cepat busuk dibandingkan dengan ikan lain yang lebih besar ukurannya, disebabkan karena ikan teri memiliki susunan struktur daging yang sangat halus, dengan struktur daging teri yang halus menyebabkan bakteri mudah masuk dan berkembang biak. Oleh karena itu diperlukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk ikan teri pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan. Ikan teri sebagai salah satu sumberdaya perikanan yang memiliki nilai ekonomis dan banyak dikonsumsi oleh kalangan masyarakat. Produksi ikan teri segar cukup melimpah di perairan Indonesia. Menurut Dirjen Perikanan Tangkap (2019), volume produksi penangkapan

ikan teri di Indonesia pada tahun 2018 adalah 175.726 ton (dengan nilai produksi mencapai 2.160 milyar rupiah). Sedangkan pada tahun 2019, produksi ikan teri meningkat menjadi 199.226 ton. Ikan teri relatif mudah didapati di pasaran dan harganya lebih murah dibandingkan dengan ikan lain. Ikan teri mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu memiliki kandungan kalsium dan fosfor yang sama yaitu 500 mg/100g yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan. Ikan teri merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi namun memiliki kelemahan apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi dan mikrobiologi jika tidak segera dikonsumsi ataupun diolah lebih lanjut (Saputra, 2018). Oleh karena itu diperlukan upaya penanganan yang tepat untuk mempertahankan kualitas dan mutunya. 2 Pengolahan ikan teri dilakukan sebagai suatu usaha untuk

memanfaatkan ikan sebagai bahan pangan untuk manusia. Ikan hasil tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk dikonsumsi secara segar atau dapat diolah dengan berbagai metode pengawetan. Pada proses dasarnya, pengawetan ikan dilakukan sederhana dengan memanfaatkan proses-proses alami misalnya memanfaatkan sinar matahari (Ohoiwutun dkk., 2017). Upaya penanganan yang dilakukan yaitu dengan mengolah ikan teri menjadi produk ikan teri kering. Salah satu pusat kegiatan pengolahan ikan teri kering di Kota Sibolga dilakukan di Panomboman. Proses produksi ikan teri di panomboman berlangsung dari penyediaan bahan baku hingga pada proses pengemasan (packing). Selama ini proses pengolahan ikan teri kering yang dilakukan secara tradisional kurang memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene dalam proses persiapan, pengolahan dan penyimpanan produk. Hal ini menyebabkan hasil olahan ikan teri kering mudah mengalami kerusakan secara fisik, kimiawi, mikrobiologi. Sehingga banyak pengolah yang memiliki cara untuk mencegah kerusakan tersebut (Sedjati, 2006). Mengonsumsi produk ikan teri kering yang tidak aman mutunya dapat mengganggu saluran pencernaan, pernapasan, hipertensi (tekanan darah tinggi), tidak sadar hingga koma. Efek kronis yang dapat ditimbulkan yaitu iritasi yang parah, gangguan hati, gangguan ginjal, gangguan sistem pencernaan dan dapat menyebabkan kanker pada manusia. (Purba et al., 2015). Mutu produk yang rendah yang mengakibatkan nilai jual yang rendah, juga berbahaya bagi kesehatan manusia. Disamping itu juga produk yang bermutu rendah akan mengakibatkan posisi produk yang memiliki daya saing tinggi. Produk hasil perikanan baik dalam bentuk segar, hidup maupun olahan dari sumber tangkap akan memiliki nilai ekonomis jika dapat dipasarkan dan memberi manfaat bagi nelayan maupun pengolah. Dari uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian yang dituangkan dalam bentuk skripsi dengan judul “ Pengaruh Durasi Perebusan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus sp*)”, dan belum adanya penelitian di Sibolga terkait pengaruh durasi perebusan tersebut.

METODE PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2021 Sampai dengan 1 Agustus 2021 di Tempat Perebusan nelayan bagan tancap yang terletak di Panomboman Kelurahan Sibolga Ilir Kecamatan Sibolga Utara.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam kegiatan penelitian ini adalah metode percobaan (eksperimen) dengan menggunakan 3 perlakuan dan 3 ulangan seperti pada matriks berikut :

1. Perlakuan I : P1 (P11,P12,P13) Perebusan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan Durasi 1 menit.
2. Perlakuan II : P2 (P21,P22,P23) Perebusan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan Durasi 3 menit.

3. Perlakuan III : P3 (P31,P32,P33) Perebusan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan Durasi 5 menit.

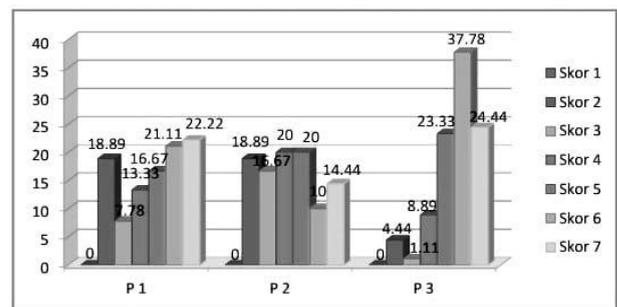
Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah uji organoleptik dengan mempergunakan uji afektif. Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji kesukaan panelis terhadap respon produk yang diuji dengan skala hedonik yang ditransformasikan ke skala numerik (Soekarto,1985). Hasil uji sensori ini kemudian dianalisis dengan menggunakan metode nilai Friedman dengan menggunakan nilai Chi-square (non parametrik)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.Uji Hedonik warna

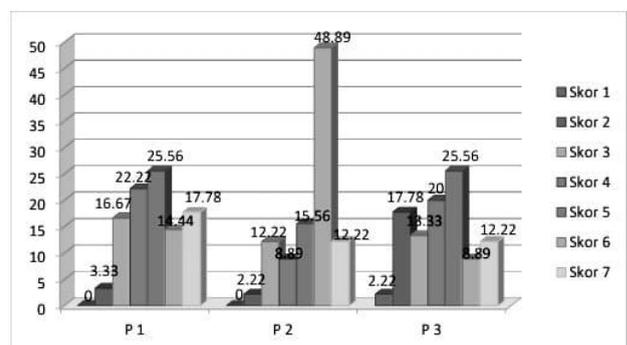
Hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap warna diperoleh dengan rata-rata 0%-37,78 berkisar dari skala hedonik tidak menarik sampai sangat menarik. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji hedonic.



Gambar 1 Histogram tingkat kesukaan warna ikan teri (*Stolephorus sp*)

2. Uji Hedonik Aroma

Hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap aroma diperoleh dengan rata-rata 0%-25,56% berkisar dari skala hedonik tidak bau sangat bau. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji hedonic

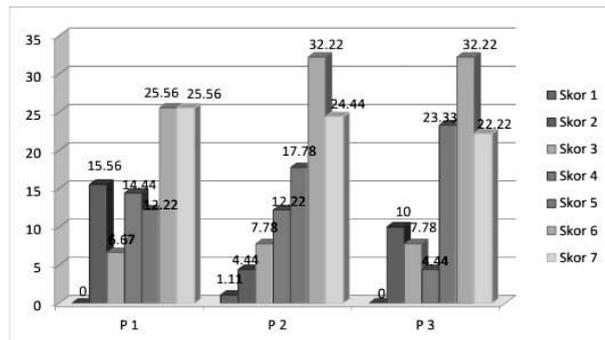


Gambar 2 Histogram tingkat kesukaan aroma ikan teri (*Stolephorus sp*)

3.Uji Hedonik tekstur

Hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur diperoleh dengan rata-rata 0%-32,22% berkisar dari skala hedonik tidak menarik sampai sangat

menarik. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji hedonic.



Gambar 3 : Histogram tingkat kesukaan tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*)

KESIMPULAN

1. Perebusan yang paling efektif dan efisien terdapat pada perlakuan ke 2 (durasi 3 menit) adalah uji hedonik rasa serta uji hedonik aroma dan perlakuan ke 3 (durasi 5 menit) adalah uji hedonik warna dan uji hedonik tekstur dengan masing-masing nilai total, antara lain: Uji hedonik warna = 85,55%, Uji hedonik rasa = 84,44%, Uji hedonik tekstur = 77,77%, Uji hedonik aroma = 76,67%, dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 81,10%.

2. Durasi 5 menit dan 3 menit mempengaruhi peningkatan pada mutu ikan teri dengan baik karena dapat mempertahankan kualitas hasil perebusan.

3. Kendala yang dihadapi dalam proses perebusan ikan teri antara lain: keterbatasan fasilitas atau wadah perebusan ikan teri, keterbatasan bahan baku (ikan teri), dan ketidakstabilan cuaca yang dapat mempengaruhi proses penjemuran ikan teri.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M.W., dan Astawan M. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo: Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. 2015. Daftar Komposisi Zata Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Hadiwiyoto, S. 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologik Ikan Pindang Naya Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dengan Sifat Organoleptiknya. Agritech Volume 15 Nomor 1.,2,3. dari <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/15123951923.pdf>. Diakses tanggal 11 Desember 2012.

Heruwati, 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek Dan Peluang Pengembangan. Jurnal.

Isnanto, T. 2012. Pembuatan Opak Dengan Penambahan Ikan Teri (*stolephorus spp*) kaya protein. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Lestary, M. 2007. Pemanfaatan Biji Picung (*pangium Edule Reinw.*) dan kitosan sebagai Alternatif Pengganti Formalin pada proses Pengawetan ikan cucut (*Charcharimus sp.*) Asin di Muara Angke, Jakarta Utara. Dari <http://repositoryy.ipb.ac.id/bitstream/handle/1223456789/48567/Co7mle.pdf?>.

Nazir, Moh. 2005. Metode Penelitian. Cetakan Keenam. Penerbit Ghalia Indonesia. Bogor selatan Hlm. 221-236.

Oihuwutun, M.K., Elisabeth C.O., Cawalinya L.H., 2017. Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sarazan kecamatan kei kecil Kabupaten Maluku Utara. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat [online]. 3 (2), 150- 156.

Pinem, M.D., 2004. Rancang Bangun Alat Pengerinan Ikan Teri Kapasitas 12 kg/jam., Jurnal Teknik SITREMATIKA [online],3(3), 249-253.

Rochima, E. 2005. Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti. Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Volume VIII Nomor 2 tahun 2005.

Rinto Arafah, E. Utama, B. Susila. 2009. Kajian Keamanan Pangan (formalin Garam Dan Mikrobial) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya. Jurnal Pembangunan Manusia. Volume 8 Nomor 2 Tahun 2009. Diakses dari [http://balitbangnovda.sumselprov.go.id/data/download/20100414130927.p df](http://balitbangnovda.sumselprov.go.id/data/download/20100414130927.pdf). Tanggal 11 Desember 2012.

Rahmani, Yuniarta, Martati, E. 2007. Pengaruh Metode Peggaraman Basah Terhadap Karakteristik Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. Volume 8 Nomor 3 (Desember 2007)

Sofiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Kemasan Dalam Mempertahankan Mutu Ikan Asin Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Selama Penyimpanan.

Saanin H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jakarta: Bina Cipta Tuyu, A. 2014. Studi Lama Pengerinan Ikan Selar (*selaroides sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik.

Widiastuty. 2008. Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Proses Tangkap pada Perbedaan Preparasi dan waktu penyimpanan. Jurnal IPB. Bogor.