

PENGARUH KADAR GARAM YANG BERBEDA TERHADAP PEREBUSAN IKAN TERI HASIL TANGKAPAN BAGAN TANCAP DI KELURAHAN SIBOLGA ILIR KECAMATAN SIBOLGA UTARA

¹Juni Susianti Banuarea, ²Irnawati Sinaga, ³Riski Parsaulian Pasaribu

¹Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

²Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

³Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

email: ¹junisusanti23@gmail.com,

Abstrak

Ikan teri asin merupakan makanan rakyat yang mudah didapat dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik yang tahan dan tidak mudah larut dalam air yang bermanfaat untuk mencegah pengeroposan pada tulang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Jenis ikan teri yang biasa diperjualbelikan adalah ikan teri nasi, ikan teri toge, ikan teri jengki, dan sebagainya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kadar garam terhadap uji organoleptik berdasarkan uji hedonik warna, uji hedonik rasa, uji hedonik tekstur, uji hedonik aroma ikan teri dan untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam penambahan garam terbaik pada proses perebusan ikan teri. Penelitian ini dilakukan di tempat Perebusan Nelayan Bagan Tancap di Kelurahan Sibolga Ilir, Kecamatan Sibolga Utara selama 2 bulan. Penelitian ini menggunakan desain percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan yaitu perlakuan I dengan kadar garam 20% garam, perlakuan II dengan kadar garam 30% garam dan perlakuan III dengan kadar garam 40% garam. Hasil Penelitian yang diperoleh yaitu semakin banyak penambahan kadar garam terhadap perebusan ikan teri maka jumlah garam yang paling efektif dan efisien akan memberikan pengaruh terhadap perebusan ikan teri.

Kata Kunci: Ikan teri, kadar garam yang berbeda

PENDAHULUAN

Sumber daya perikanan sebenarnya secara potensial dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan nelayan, namun pada kenyataannya masih cukup banyak nelayan yang belum dapat meningkatkan hasil tangkapannya, sehingga tingkat pendapatan nelayan tidak meningkat. Tujuan pembangunan perikanan di Indonesia memiliki dua sasaran pokok yaitu menaikkan produksi dan meningkatkan pendapatan pada sektor perikanan. Hal ini sejalan dengan upaya memperbaiki taraf hidup nelayan dan meningkatkan produksi perikanan nasional yang langsung maupun tidak langsung dipengaruhi oleh faktor modal kerja, pengalaman kerja yang dimiliki dan sebagainya. Sampai saat ini, hasil perikanan dari kegiatan penangkapan khususnya dari laut masih menjadi sumber produksi ikan atau jenis-jenis lainnya yang hidup (Dian, 2016).

Ikan teri asin merupakan makanan rakyat yang mudah didapat dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik yang tahan dan tidak mudah larut dalam air yang bermanfaat untuk mencegah pengeroposan pada tulang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Jenis ikan teri yang biasa diperjualbelikan adalah ikan teri nasi, ikan teri toge, ikan

teri jengki, dan sebagainya (Indrawan, 2017).

Pengawetan ikan teri dengan cara penggaraman sebenarnya terdiri dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Adapun tujuan utama dari penggaraman, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh mikroba penyebab pembusukan ikan. Proses pengeringan ikan teri asin akan semakin menambah penurunan kadar air dalam tubuh ikan, sekaligus menjadi faktor penghambat pertumbuhan mikroba.

METODE PENELITIAN

Waktu dan tempat penelitian

Kegiatan Penelitian ini dilaksanakan padatanggal 06 November sampai tanggal 06 Desember 2021 di Tempat Perebusan Nelayan Bagan Tancap di Kelurahan Sibolga Ilir, Kecamatan Sibolga Utara, Sumatera 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 20% garam.
2. Perlakuan II : P2 (P21,P22,P23) Perebusan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan 30% garam.
3. Perlakuan III : P3 (P31,P32,P33) Perebusan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan 40% garam.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah uji organoleptik dengan mempergunakan uji afektif. Dalam pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melihat, mencatat, dan mendokumentasikan kegiatan yang mencakup aspek tentang tahap-tahap proses pengolahan ikan teri asin kering mulai dari bahan baku ikan teri diterima sampai pada tahap penyimpanan produk pada ruangan pendingin serta pemasaran dan pendistribusian produk ikan asin. Hasil uji sensori ini kemudian dianalisis dengan menggunakan metode nilai Friedman dengan menggunakan nilai Chi-square (non parametrik).

Panelis yang digunakan untuk menguji ikan teri (*Stolephorus sp*) sebanyak 50 orang dan uji parameter terhadap ikan teri meliputi warna, rasa, tekstur, dan aroma/bau. Kriteria penilaian uji ini seperti yang dapat dilihat pada tabel 5. Hasil penelitian dikumpulkan dan dimasukkan kedalam formulir pengisian, selanjutnya data tersebut diolah secara statistik.

Di mana penempatan perlakuan ke dalam satuan-satuan percobaan dilakukan secara acak dan pengacakannya dilakukan secara lengkap. Model linear yang digunakan dari Rancangan Acak Lengkap adalah sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \sigma_i + e_{ij}$$

Keterangan:

X_{ij} = Hasil pengamatan pada perlakuan ke-*i* dan ulangan ke-*j*

μ = Rataan umum

σ_i = Pengaruh perlakuan ke-*i*

e_{ij} = Pengaruh faktor random pada perlakuan ke-*i* dan ulangan ke-*j*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian Organoleptik Ikan Teri

(*Stolephorus sp*)

1. Uji hedonik warna

Dari hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap warna diperoleh dengan rata-rata 0%-102% berkisar dari skala hedonik tidak menarik sampai sangat menarik. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna ikan teri

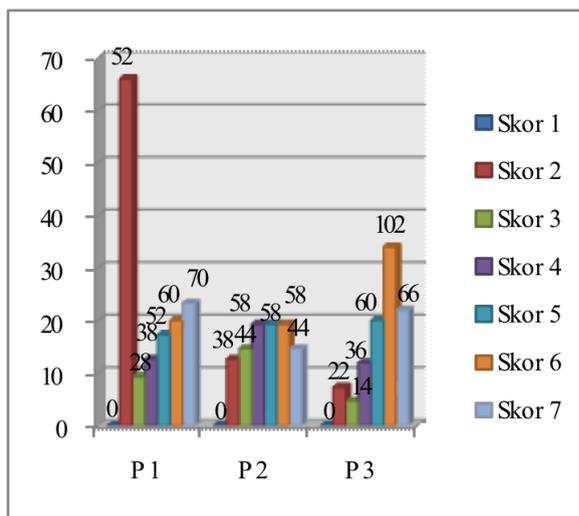
(*Stolephorus sp*) melalui uji hedonik dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Nilai kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*)

Skor	P1 (%)	P2 (%)	P3 (%)
1	0	0	0
2	52	38	22
3	28	44	14
4	38	58	36
5	52	58	60
6	60	58	102
7	70	44	66
Total (%)	300 %	300 %	300 %

Sumber : Data Primer 2021

Hasil dari tabel rata-rata kesukaan panelis di atas, dapat dibuat kedalam histogram tingkat kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*) seperti di bawah ini:



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

Dari histogram di atas dapat digambarkan bahwa panelis tidak dapat menerima semua warna ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas (*packing*) dari semua perlakuan dan ulangan pertama, kedua dan ketiga. Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas dari ketiga perlakuan terhadap semua ulangan terlihat sangat signifikan, yang didasarkan pada hasil skor penilaian panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*).

1. Perlakuan 1 dengan 20% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan berwarna putih kekuning-kuningan dan kurang cemerlang. Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa, nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (52%), tabel 6 skor 6 (60%), tabel 7

skor 7 (70%).

- Perlakuan 2 dengan 30% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan berwarna krem dan agak sedikit kusam, Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa, nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (58%), tabel 6 skor 6 (58%), tabel 7 skor 7 (44%) dan merupakan nilai suka yang lebih rendah dari semua perlakuan.
- Perlakuan 3 dengan 40% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan berwarna putih kekuning-kuningan dan bersih cemerlang, Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa, nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (60%), tabel 6 skor 6 (102%), tabel 7 skor 7 (66%) merupakan nilai suka yang tertinggi dari semua perlakuan.

Berdasarkan nilai kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*) maka diketahui nilai yang paling tertinggi terdapat pada skor 6 dengan jumlah nilai 102%, nilai yang kedua terdapat pada skor 7 dengan jumlah nilai 70% dan nilai yang ketiga terdapat pada skor 5 dengan jumlah nilai 60%.

Setelah dilakukan uji Friedman dengan nilai *Chi-square* maka diketahui bahwa nilai *F* hitung sebesar 37,32 lebih besar dari *F* tabel sebesar 3,55 pada taraf kepercayaan 95% yang artinya H_1 diterima H_0 ditolak. Karena *F* hitung lebih besar dari *F* tabel maka perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis dengan parameter warna artinya ada pengaruh signifikan durasi perebusan terhadap mutu ikan teri (*Stolephorus sp*). Dari hasil penelitian terlihat bahwa perlakuan ketiga yang memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan mutu ikan teri (*Stolephorus sp*).

2. Uji hedonik rasa

Uji hedonik dalam penelitian ini dilakukan dengan menganalisa skala hedonik yang diubah menjadi skala numerik melalui tingkat kesukaan panelis tentang rasa ikan teri (*Stolephorus sp*) setelah mencicipi ikan teri itu sendiri melalui proses uji organoleptik. Dari hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap rasa diperoleh rata-rata 0%-108% berkisar dari skala hedonik tidak enak sampai sangat enak.

Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji hedonik dapat dilihat pada tabel berikut ini:

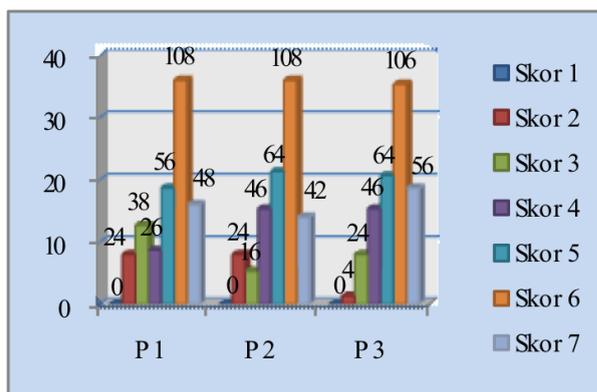
Tabel 2. Nilai kesukaan panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*)

Skor	P1 (%)	P2 (%)	P3 (%)
1	0	0	0
2	24	24	4
3	38	16	24
4	26	46	46

5	56	64	64
6	108	108	106
7	48	42	56
Total (%)	300 %	300 %	300 %

Sumber : Data Primer 2021

Hasil dari tabel rata-rata kesukaan panelis di atas, dapat dibuat kedalam histogram tingkat kesukaan panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*) seperti dibawah ini:



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

Dari histogram di atas dapat digambarkan bahwa panelis tidak dapat menerima semua rasa ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas (*packing*) dari semua perlakuan dan ulangan. Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap warna ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas dari ketiga perlakuan dari semua ulangan terlihat sangat signifikan, yang didasarkan pada hasil skor penilaian panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*).

- Perlakuan 1 dengan 20% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan teri memiliki rasa asin dan pahit. Setelah dilakukan uji table c maka dapat diketahui bahwa, nilai persentase pada table 5 skor 5 (56%), table 6 skor 6 (108%), table 7 skor 7 (48%) merupakan nilai suka yang lebih rendah dari ketiga perlakuan tersebut.
- Perlakuan 2 dengan 30% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan teri memiliki rasa sangat gurih. Setelah dilakukan uji table c maka dapat diketahui bahwa, nilai persentase pada table 5 skor 5 (64%), Table 6 skor 6 (108%), table 7 skor 7 (42%) merupakan nilai suka yang tertinggi dari ketiga perlakuan.
- Perlakuan 3 dengan 40% garam : Dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan teri memiliki rasa cukup asin. Setelah dilakukan uji table c maka dapat diketahui bahwa, nilai

persentase pada table 5 skor 5 (64%), table 6 skor 6 (106%), able 7 skor 7 (56%) .

Berdasarkan nilai kesukaan panelis terhadap kesukaan rasa ikan teri (*Stolephorus sp*) maka diketahui nilai yang paling tertinggi terdapat pada skor 6 dengan jumlah nilai 108%, nilai yang kedua terdapat pada skor 5 dengan jumlah nilai 64% dan nilai yang ketiga terdapat pada skor 7 dengan jumlah nilai 56%.

Setelah dilakukan uji Friedman dengan nilai *Chi-square* maka diketahui bahwa nilai Fhitung sebesar 10,86 lebih besar dari Ftabel sebesar 3,55 pada taraf kepercayaan 95% yang artinya H1 diterima H0 ditolak. Karena Fhitung lebih besar dari Ftabel maka perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis dengan parameter rasa artinya ada pengaruh signifikan durasi perebusan terhadap mutu ikan teri (*Stolephorus sp*) . Dari hasil penelitian terhadap perlakuan terlihat bahwa perlakuan kedua yang memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kesegaran mutu ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji organoleptik.

3. Uji hedonik tekstur

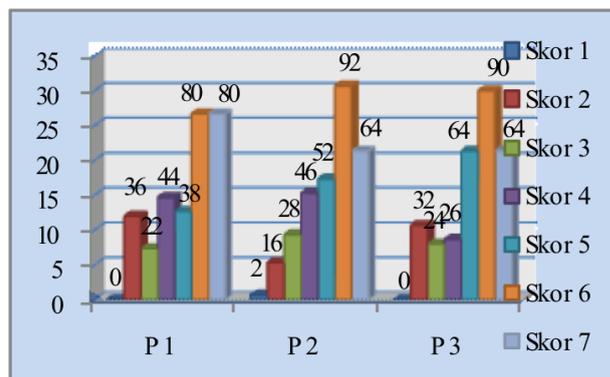
Dari hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur diperoleh dengan rata-rata 0%-92% berkisar dari skala table c tidak menarik sampai sangat menarik. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji table c dapat dilihat pada table berikut ini:

Tabel 3. Nilai kesukaan panelis terhadap tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*)

Skor	P1 (%)	P2 (%)	P3 (%)
1	0	2	0
2	36	16	32
3	22	28	24
4	44	46	26
5	38	52	64
6	80	92	90
7	80	64	64
Total (%)	300 %	300 %	300 %

Sumber : Data Primer 2021

Hasil dari rata-rata kesukaan panelis diatas, dapat dibuat kedalam Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*) seperti dibawah ini:



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

Dari histogram diatas dapat digambarkan bahwa tidak semua panelis menerima tekstur dari ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas (*Packing*) dari semua perlakuan dan ulangan. Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas dari ketiga perlakuan dari semua ulangan terlihat sangat signifikan, yang didasarkan pada hasil skor penilaian panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*).

1. Perlakuan 1 dengan 20% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan maka diperoleh ciri- ciri ikan memiliki tekstur agak lunak dan kurang elastis. Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (38%), tabel 6 skor 6 (80%), tabel 7 skor 7 (80%) dan merupakan nilai suka yang lebih rendah dari semua perlakuan.

2. Perlakuan 2 dengan 30% : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan terimaka diperoleh ciri-ciri ikan memiliki tekstur padat, kompak dan agak mudah patah. Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (52%), tabel 6 skor 6 (92%), tabel 7 skor 7 (64%).

3. Perlakuan 3 dengan 40% garam : Dari hasil uji organoleptik terhadap ikan terimaka diperoleh ciri-ciri ikan memiliki tekstur padat, kompak dan tidak mudah patah. Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (64%), tabel 6 skor 6 (90%), tabel 7 skor 7 (64%). Dan merupakan nilai suka yang tertinggi dari ketiga perlakuan tersebut.

Berdasarkan nilai kesukaan panelis terhadap kesukaan tekstur ikan teri (*Stolephorus sp*) maka diketahui nilai yang paling tertinggi terdapat pada skor 6 dengan jumlah nilai 92%, nilai yang kedua terdapat pada skor 7 dengan jumlah nilai 80% dan nilai yang ketiga terdapat pada skor 5 dengan jumlah nilai 64%.

Setelah dilakukan uji Friedman dengan nilai *Chi-square* maka diketahui bahwa nilai Fhitung sebesar 155,003 lebih besar dari Ftabel sebesar 3,55 pada taraf kepercayaan 95% yang artinya H1 diterima H0 ditolak. Karena Fhitung lebih besar dari Ftabel maka perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis

dengan parameter tekstur artinya ada pengaruh signifikan durasi perebusan terhadap mutu ikan teri (*Stolephorus sp*) . Dari hasil penelitian perlakuan terlihat bahwa perlakuan ketiga yang memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kesegaran mutu ikan teri (*Stolephorus sp*).

4. Uji hedonik aroma

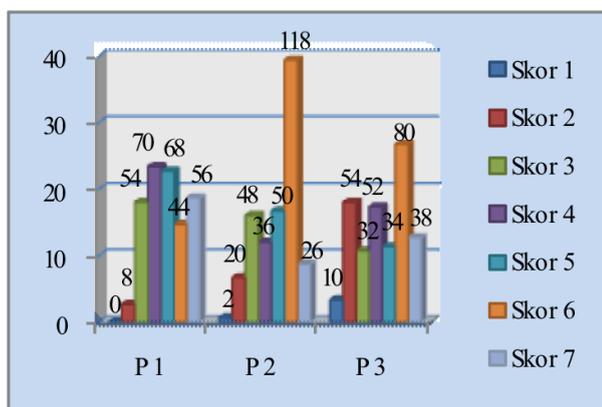
Dari hasil uji organoleptik, tingkat kesukaan panelis terhadap aroma diperoleh dengan rata-rata 0%-118% berkisar dari skala hedonik tidak bau sangat bau. Data nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji hedonik dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4. Nilai kesukaan panelis terhadap aroma ikan teri (*Stolephorus sp*)

Skor	P1 (%)	P2 (%)	P3 (%)
1	0	2	10
2	8	20	54
3	54	44]	32
4	70	36	52
5	68	50	34
6	44	118	80
7	56	26	38
Total (%)	300 %	300 %	300 %

Sumber : Data Primer 2021

Hasil dari tabel rata-rata kesukaan panelis di atas, dapat di buat kedalam Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ikan teri (*Stolephorus sp*) seperti di bawah ini :



Gambar 4 : Histogram tingkat kesukaanaroma ikan teri (*Stolephorus sp*)

Dari histogram diatas dapat digambarkan bahwa tidak semua panelis menerima aroma dari ikan teri (*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas (*Packing*) dari

semua perlakuan dan ulangan. Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma ikan teri(*Stolephorus sp*) yang sudah dikemas dari ketiga perlakuan dari semua ulangan terlihat sangat signifikan, yang didasarkan pada hasil skor penilaian panelis terhadap rasa ikan teri (*Stolephorus sp*).

1. Perlakuan 1 dengan 20% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan memiliki aroma segar dan spesifik jenis kurang. Setelah dilakukan uji hedonik maka sdapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (68 %), tabel 6 skor 6 (44 %), tabel7 skor 7 (56 %).
2. Perlakuan 2 dengan 30% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan memiliki aroma sangat segar dan spesifik jenis kuat. Setelah dilakukan uji hedonikmaka dapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (50 %), tabel 6 skor 6 (118 %),tabel 7 skor 7 (26 %) dan merupakan nilai suka yang tertinggi dari semua perlakuan.
3. Perlakuan 3 dengan 40% garam : dari hasil uji organoleptik terhadap ikan teri maka diperoleh ciri-ciri ikan memiliki aroma sangat segar tetapi rasa dari ikan teri terlalu asin.Setelah dilakukan uji hedonik maka dapat diketahui bahwa nilai persentase pada tabel 5 skor 5 (34 %), tabel 6 skor 6 (80 %), tabel 7 skor 7 (38 %). Merupakan nilai suka yang terendah dari semua perlakuan.

Berdasarkan nilai kesukaan panelis terhadap kesukaan aroma ikan teri (*Stolephorus sp*) maka diketahui nilai yang paling tertinggi terdapat pada skor 6 dengan jumlah nilai 118%, nilai yang kedua terdapat pada skor 5 dengan jumlah nilai 68% dan nilai yang ketiga terdapat pada skor 7 dengan jumlah nilai 56s%.

Setelah dilakukan uji Friedman dengan nilai *Chi-square* maka diketahui bahwa nilai Fhitung sebesar 35,72 lebih besar dari Ftabel sebesar 3,55 pada taraf kepercayaan 95% yang artinya H1diterima H0 ditolak. Karena Fhitung lebih besar dari Ftabel maka perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis dengan parameter aroma artinya ada pengaruh signifikan durasi perebusan terhadap mutu ikan teri (*Stolephorus sp*) . Dari hasil penelitian terhadap semua perlakuan terlihat bahwa perlakuan kedua yang memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kesegaran mutu ikan teri (*Stolephorus sp*) melalui uji organoleptik.Namun setelah dilakukan uji LSD (*Least Significan Difference*) yang menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antarperlakuan.

Analisis Pengaruh Kadar Garam Terhadap Perebusan Ikan Teri

Kemunduran mutu dapat disebabkan karna kesalahan penanganan, untuk mendapatkan mutu ikan teri yang baik maka perlu disesuaikan dengan kadar garam ketika melakukan perebusan. Pada penelitian ini, telah dilakukan uji statistik dengan analisa sidik ragam

(ANOVA) pada taraf kepercayaan 95% dengan uji hedonik warna di peroleh Fhitung sebesar 37,32 > dari Ftabel sebesar 3,55, Uji hedonik rasa di peroleh Fhitung sebesar 10,86 > dari Ftabel sebesar 3,55, Uji hedonik tekstur di peroleh Fhitung sebesar 155,003 > dari Ftabel sebesar 3,55, Dan Uji hedonik aroma di peroleh Fhitung sebesar 35,72 > dari Ftabel sebesar 3,55. Maka artinya H1 diterima H0 ditolak, karena Fhitung lebih besar dari Ftabel maka kadar garam memberikan pengaruh terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma.

Kendala Pada Proses Perebusan Ikan Teri

(*Stolephorus sp*)

Pengolahan ikan teri asin di tempat perebusan nelayan bagan tancang yang terletak di Kelurahan Sibolga Ilir, Kecamatan Sibolga Utara, memiliki kendala yang mengganggu kelancaran kegiatan perebusan ikan. Adapun kendala yang di hadapi dalam proses perebusan ikan teri adalah sebagai berikut :

1. Ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung pada musim, ikan segar merupakan bahan baku utama pada pengolahan ikan teri asin di panomboman. Cuaca yang buruk, seperti hujan deras dan disertai angin kencang menjadi hambatan bagi nelayan untuk melaut sehingga ketersediaan ikan segar berkurang.
2. Cuaca (sinar matahari). Pengolahan ikan teri dilakukan secara tradisional dengan mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan. Jika cuaca mendung atau musim hujan, proses pengeringan atau penjemuran ikan teri akan memerlukan waktu yang lebih lama dan produk yang dihasilkan beresiko rusak.
3. Keterbatasan fasilitas atau wadah perebusan ikan teri.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan uji organoleptik dengan model uji friedmen diperoleh dengan hasil Fhitung sebesar 37,32 > dari Ftabel sebesar 3,55, Uji hedonik rasa di peroleh Fhitung sebesar 10,86 > dari Ftabel sebesar 3,55, Uji hedonik tekstur di peroleh Fhitung sebesar 155,003 > dari Ftabel sebesar 3,55, Dan Uji hedonik aroma di peroleh Fhitung sebesar 35,72 > dari Ftabel sebesar 3,55. Maka Hipotesis H1 diterima H0 ditolak, yang artinya kadar garam memberikan pengaruh. Setelah dilakukan uji hedonik rasa dan aroma maka kadar garam yang paling efektif dan efisien yaitu pada perlakuan ke 2 dengan jumlah 30% garam dan uji hedonik warna serta uji hedonik tekstur yang terbaik yaitu dengan menggunakan jumlah 40% garam

padaperlakuan ke 3.

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

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, N. 2017. Analisis Bahan Pengawet Pada Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Asin dari Pasar Tradisional Kota Makassar Sulawesi Selatan. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Annayani, N. 2018. Kualitas Ikan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Pasca Pendaratan di Pangkalan Pendaratan Ikan Lappa Sampai Pemasaran Akhir di Kabupaten Sinjai. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. Fishbase. 2019. *Stolephorus sp*. URL <https://www.fishbase.com>
- Forij. M. N, 2019. Pengaruh substitusi ikan teri asin (*stolephorus sp*) terhadap daya terima dan kandungan protein. Jurnal media gizi Indonesia, 4 (1).
- Indrawan, Pratama Denny. (2017). Analisa klorin pada ikan teri di Balai laboratorium kesehatan daerah provinsi sumatera utara.
- Lavenina, Otha Yola. (2018). Analisa pemutih klorin pada makanan (Ikan Asin).
- Ningrum, Lestari. (2017). How the panelists votes chicken ballotine with analog chicken turkey and duck. International journal of innovative science and research technology. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No : -2165.www. Ijjsrt.com.
- Permadi MR., Huda O, Khafidurahman, Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (Hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. Jember: Politeknik Negeri Jember. Jurnal mikrotik. 8(1).
- Savitri, I. K.E. Silaban, B dan Sormin, R.B.D., 2018, Mutu produk ikan teri (*stolephorus sp*). Kering pulau buru dengan metode pengering surya tertutup. JPHPI, 21(3), 543-548.

¹Juni Susianti Banuarea, ²Irnawati Sinaga, ³Riski Parsaulian Pasaribu ;
Pengaruh kadar garam yang berbeda terhadap perebusan ikan
teri hasil tangkapan bagan tancap di kelurahan sibolga ilir
kecamatan sibolga utara

Jurnal Penelitian Terapan
Perikanan dan Kelautan
p-ISSN:
e-ISSN:

Simanjuntak, H.P. 2018. Studi identifikasi kandungan formalin pada ikan pindang di pasar tradisional dan modern kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1 (2) : 993-994

Sutono, D. dan A. Susanto. 2016. Pemanfaatan sumber daya ikan teri diperairan pantai tegal.