

Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan Penambahan Kelapa Parut

*Processing Shredded Fish from Karandang (*Channa pleurophthalmus*)
with The Addition of Grated Coconut*

Restu

Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya

E-mail : bakrierestu@yahoo.co.id

Diterima : 2 Mei 2016. Disetujui : 3 Juni 2016

ABSTRACT

This study aims to learn how to processing shredded fish from Karandang (*Channa pleurophthalmus*), in order to obtain a quality product and favored by consumers. The results showed that the addition of grated coconut as much as 10 % in the processing of shredded fish obtain the highest effectiveness index value (0.78), with the product specifications as follows : water content (10.2 %); protein content (43.1 %); fat content (17.1%); ash content (8.83 %); organoleptic value (7.8), with appearance criteria : clean and attractive (normal); aroma : typical fragrant shredded fish (normal); flavor : tasty and savory (normal).

Key words : *Channa pleurophthalmus*, shredded fish, grated coconut.

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mempelajari proses pembuatan abon ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) untuk mendapatkan produk yang berkualitas dan disukai oleh konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut sebanyak 10% pada pembuatan abon ikan karandang menghasilkan nilai indeks efektifitas yang tertinggi (0,78). Spesifikasi produk yang dihasilkan sebagai berikut, kadar air (10,2%), kadar protein (43,1%), kadar lemak (17,1%), kadar abu (8,83%). Nilai organoleptik (7,8) dengan kriteria penampakan : bersih dan menarik (normal), aroma : berbau khas abon ikan (normal), rasa : enak and gurih (normal).

Kata kunci : *Channa pleurophthalmus*, Karandang, abon, kelapa parut.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh manusia, yaitu sebagai sumber energi, membantu dan memelihara pertumbuhan, mempertinggi daya tahan tubuh dari penyakit dan memperlancar proses fisiologis. Sesuai dengan salah satu program pemerintah yaitu membantu meningkatkan kebutuhan protein dengan mengkampanyekan makan ikan, maka perlu dilakukan usaha diversifikasi hasil perikanan dalam berbagai bentuk produk olahan. Karena ikan tergolong bahan pangan mudah busuk, sebab itu perlu dilakukan penanganan dan pengolahan hasil perikanan secara baik (Afrianto dan Liviawati, 1989).

Di Kalimantan Tengah ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) hidup secara alami di daerah perairan sungai, danau dan rawa. Ditangkap oleh para nelayan menggunakan pancing (banjur, rawai), bubu dan gillnet. hasil tangkapan sangat melimpah pada awal musim kemarau dan awal musim penghujan. Selain dimasak dalam keadaan segar, biasanya diolah menjadi ikan kering asin, belum dicoba untuk mengolahnya dalam bentuk produk lain. Sebab itu perlu dicoba cara lain untuk mengolah ikan ini agar disukai oleh konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari cara pengolahan ikan karandang menjadi abon ikan, sehingga diperoleh produk yang berkualitas dan disukai oleh konsumen. Hasil penelitian ini

dapat memberikan informasi tentang cara pengolahan abon ikan karandang khususnya dan ikan air tawar berukuran besar lainnya, sehingga dapat diaplikasikan dalam memproduksi abon ikan yang berkualitas.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan karandang segar dengan berat antara 800 - 1200 gram per ekor dan bumbu-bumbu. Penelitian dengan metode percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) (*Sastrosopadi, 1999*).

Perlakuan:

- A = Penambahan kelapa parut 10%
- B = Penambahan kelapa parut 20%
- C = Penambahan kelapa parut 30%.

Setiap perlakuan tersebut dilakukan pengulangan tiga kali.

Tahapan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Ikan karandang segar disiangi, kemudian dicuci hingga bersih.
2. Potong kepala dan ekor.
3. Pengukusan selama 15 menit.
4. Dinginkan selama 30 Menit.
5. Pisahkan daging dari tulang.
6. Hancurkan daging dan campur dengan bumbu, dan kelapa parut sesuai perlakuan, kemudian aduk sampai merata.
7. Sangrai dalam wajan sampai berwarna kuning kecoklatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar air

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang berpengaruh terhadap kadar air yang dikandung produk. Nilai rerata kadar air abon ikan karandang disajikan dalam Tabel 1. Rerata kadar air abon ikan karandang terendah hasil penelitian ini adalah 10,49% pada perlakuan A, yaitu dengan penambahan kelapa parut 10%, sedangkan kadar air tertinggi pada perlakuan C yaitu 16,20% dengan penambahan kelapa parut 30%. Tingginya kadar air dalam produk ini diduga karena proses pengolahan abon dengan cara penyangraian atau tidak digoreng. Kadar

air ini lebih tinggi dari kadar air abon ikan gabus yaitu 8,4% (Mustar, 2013) dan kadar air abon ikan asap yaitu 11,07% (Tri Sugiarto, dkk., 2015), serta diatas kadar air maksimal untuk abon ikan yaitu 7% (SNI 01-3707-1995).

Pada Tabel 1 terlihat bahwa semakin besar persentase penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang, maka semakin besar pula kadar air yang dikandung produk. Hasil Anova menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air abon ikan karandang (Tabel 2).

Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan A berbeda nyata terhadap perlakuan B dan C. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A dengan kadar air terendah yaitu 20,49%. Semakin rendah kadar air dalam produk maka semakin awet produk yang dihasilkan karena aktivitas mikroorganisme akan terhambat (Purnomo, 1995).

Tabel 1. Rerata kadar air abon ikan Karandang setiap perlakuan.

Uln/Plkn	A	B	C
1	10,56	12,29	16,54
2	10,32	13,35	16,49
3	10,58	12,74	15,58
Total	31,46	18,38	18,61
Rerata	10,49	12,79	16,20

Tabel 2. Anova kadar air abon ikan Karandang

SK	db	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Perlkn	2	4,52	2,26	15,90**	5,14	10,92
Galat	6	0,85	0,14			
Total	8					

Ket: **) Berbeda sangat nyata

Kadar protein

Hasil pengamatan kadar protein abon ikan karandang secara keseluruhan dicantumkan dalam Tabel 3. Rerata kadar protein abon ikan karandang tertinggi hasil penelitian pada perlakuan A:43,4%; kadar protein ini lebih tinggi bila dibandingkan dengan kadar protein abon ikan gabus hasil

penelitian ST. Miratis., dkk yaitu sebesar 8,52%. (St.Miratis dkk, 2013), dan abon ikan tongkol asap sebesar 15,02% (Tri Sugiarto, dkk, 2015), namun lebih rendah jika dibandingkan dengan protein abon ikan gabus hasil penelitian Mustar (2013) yaitu sebesar 55,02%. Walaupun demikian kadar protein abon ikan karandang ini berada diatas SNI untuk abon ikan, yaitu minimal 15% (SNI 01-3707-1995). Dari nilai rerata kadar protein pada tabel 3. terlihat bahwa kecendrungan semakin besar persentase penambahan kelapa parut, maka semakin rendah pula kadar protein yang dikandung oleh produk abon ikan karandang. Hal ini diduga akibat penambahan kelapa parut yang setelah proses pengolahan mengering menjadi semacam serat yang berasal dari ampas kelapa parut, Walaupun santan kelapa mengandung protein sekitar 4% (Sudarmadji, 1997). penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang mempengaruhi tinggi rendahnya kandungan protein dalam abon ikan karandang.

Tabel 3. Rerata kadar protein abon ikan Karandang setiap perlakuan

Uln/Plkn	A	B	C
1	43,34	38,42	31,22
2	42,83	37,97	31,74
3	43,27	38,15	30,53
Total	129,44	114,54	93,49
Rerata	43,10	38,18	31,16

Tabel 4. Anova kadar air abon ikan Karandang

SK	d b	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Prlkn	2	217,5	108,75	657,55**	5,14	10,92
Galat	6	0,99	0,17			
Total	8					

Ket: **) Berbeda sangat nyata

Hasil Anova menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein abon karandang yang dihasilkan, dimana Fhitung (657,55) > Ftabel 1% (10,92). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4. Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan A

berbeda nyata terhadap perlakuan B dan C. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A dengan kadar tertinggi yaitu 43,10%.

Kadar lemak

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa nilai rerata kadar lemak abon ikan karandang terendah dihasilkan oleh perlakuan C sebesar (15,48%) dengan penambahan kelapa parut 30%. Hasil pengamatan masing-masing perlakuan terlihat dalam Tabel 5.

Rerata kadar lemak abon ikan karandang hasil penelitian tertinggi pada perlakuan A: 17,58%; kadar lemak ini lebih rendah bila dibandingkan dengan kadar lemak abon ikan gabus yaitu sebesar 34,46% (Mustar, 2013). Kadar lemak abon ikan karandang ini lebih rendah dari kadar lemak maksimal sesuai SNI yaitu 30% (SNI 01-3707-1995). Dari nilai rerata pada Tabel 5 terlihat bahwa kecenderungan semakin besar persentase penambahan kelapa parut, maka semakin rendah kadar lemak yang dikandung oleh produk abon ikan karandang. Rendahnya kadar lemak pada produk ini disebabkan karena perbandingan banyaknya kadar abu dan kadar air yang masih terdapat pada produk abon. Walaupun kadar lemak yang terdapat pada santan kelapa adalah 35% (Sudarmadji, 1997).

Tabel 5. Rerata kadar lemak abon ikan Karandang setiap perlakuan

Uln/Plkn	A	B	C
1	17,51	16,69	15,54
2	17,24	16,45	15,32
3	17,98	17,14	15,58
Total	52,73	50,28	46,44
Rerata	17,58	16,76	15,48

Hasil Anova menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon ikan karandang berpengaruh sangat nyata terhadap kadar lemak abon ikan karandang yang dihasilkan, dimana Fhit (35,38) > Ftab 1% (10,92). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 6. Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan A berbeda nyata terhadap perlakuan B dan C.

Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A dengan kadar tertinggi yaitu 17,58%.

Tabel 6. Anova kadar lemak abon ikan Karandang

SK	db	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Perlkn	2	6,70	3,35	35,38**	5,15	10,92
Galat	6	0,57	0,09			
Total	8					

Ket: **) Berbeda sangat nyata

Kadar abu

Kadar abu merupakan banyaknya mineral yang tidak terbakar/tertinggal jika sampel bahan makanan dibakar sempurna. Kadar abu yang diperoleh dalam produk abon ikan karandang, seperti tercantum dalam Tabel 7. Rerata kadar abu abon ikan karandang hasil penelitian terendah pada perlakuan A: 8,83%; kadar abu ini lebih tinggi bila dibandingkan dengan kadar abu abon ikan gabus yaitu sebesar 0,4% (Mustar, 2013) dan diatas SNI untuk kadar abu Abon ikan yaitu 7% (SNI 01-3707-1995). Dari nilai rerata pada Tabel 7 terlihat bahwa kecenderungan semakin besar persentase penambahan kelapa parut, maka semakin besar pula kadar abu yang dikandung oleh produk abon ikan karandang.

Tabel 7. Kadar abu produk abon ikan Karandang

Uln/Plkn	A	B	C
1	8,78	12,34	16,87
2	9,21	12,16	17,08
3	8,50	12,31	17,53
Total	26,49	36,81	41,48
Rerata	8,83	12,27	17,16

Uji organoleptik

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 5 orang panelis terlatih terhadap kenampakan, aroma, tekstur dan rasa abon ikan karandang ditampilkan dalam Tabel 8. Pada Tabel 8 di atas menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik produk abon ikan karandang dengan nilai rerata tertinggi dihasilkan oleh perlakuan A = 7,8 yaitu dengan penambahan kelapam parut 10%, menghasilkan produk yang

paling disukai para panelis dengan kriteria disukai oleh panelis: spesifikasi kenampakan bersih dan menarik; aroma harum menarik selera; tekstur kurang renyah, karena adanya terasa serat kelapa parut yang kurang lembut; rasa enak dan gurih. Pada Tabel 8 terlihat bahwa penambahan kelapa parut yang dilakukan dapat menentukan tingkat kesukaan para panelis. Semakin tinggi penambahan kelapa parut, maka semakin rendah tingkat kesukaan para panelis terhadap produk abon ikan produk abon ikan karandang.

Tabel 8. Rerata hasil uji organoleptic terhadap kenampakan, aroma, tekstur dan rasa abon ikan Karandang

Plk	U l a n g a n					Jlh	Rerata
	I	II	III	IV	V		
A	7,8	7,6	8,0	7,8	7,7	38,9	7,8
B	7,4	7,2	7,5	7,3	7,4	36,8	7,4
C	7,0	6,8	6,4	6,7	6,5	33,4	6,7

KESIMPULAN

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penambahan kelapa parut dalam pengolahan abon menghasilkan produk abon ikan karandang terbaik dengan nilai indeks efektifitas tertinggi (0,78), dengan spesifikasi produk: kadar air (10,2%); kadar protein (43,1%); Kadar lemak (17,1%); kadar abu (8,83%); nilai uji organoleptik (7,8). Hasil uji organoleptik secara keseluruhan terhadap penampilan: bersih dan menarik; aroma: harum khas abon ikan ; rasa: enak dan gurih spesifik abon ikan karandang (normal). Apabila ingin membuat produk abon ikan karandang yang berukuran besar, disaran untuk melakukan penambahan kelapa parut tidak lebih dari 10%, agar diperoleh produk abon ikan karandang yang disukai dan berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawati (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
Maria Ulfah (2012), Abon ikan Bandeng. Jurusan Perikanan Fak. Pertanian Univ. Sultan Ageng Tirtayasa, Serang.

- Mustar, 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Food Supplement. Prodi Teknologi Pangan Unhas.
- Purnomo, H., (1995). Aktifitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan. Penerbit Univ. Indonesia. Jakarta.
- Sastrosupadi, A., (1999). Rancangan Percobaan Praktis (Bidang Pertanian). Edisi Revisi. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprtayitno, E. (1996). Protein. Fakultas Perikanan Univ. Brawijaya Malang
- SNI 01 – 3707 - 1995. Syarat Mutu Abon Ikan
- ST Miratis., dkk (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Mhs. Teknologi Hasil Perikanan, Unibraw Vol 1. No.1.
- Sudarmadji (1997), Analisis bahan makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.
- Tri Sugiarto., dkk (2015). Pengaruh Lama Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap Mutu dan Umur Simpan. KIM Fak.Perikanan dan Ilmu Kelautan Vol.3 No.3.