

PENGARUH PENAMBAHAN ES PADA BAHAN BAKU TERHADAP MUTU IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) KERING

Rohiman¹⁾, Yempita Efendi²⁾, Yusra²⁾

Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta

Email : rohimanchocho@gmail.com

ABSTRAK

Pemberian es adalah salah satu cara pengawetan ikan. Es berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan es pada bahan baku terhadap mutu ikan Teri (*Stolephorus sp.*) kering. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Yang menjadi perlakuan dalam penelitian adalah a) ikan Teri (*Stolephorus sp.*) pakai es; dan b) ikan teri (*Stolephorus sp.*) tanpa es. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa pemberian es pada bahan baku tidak berpengaruh nyata terhadap mutu ikan teri (*Stolephorus sp.*) kering.

Kata kunci : es, ikan teri (*Stolephorus sp.*)

PENDAHULUAN

Berdasarkan UU No. 31 Tahun 2004 [1] sumber daya perikanan adalah potensi semua jenis ikan . Ikan adalah sumberdaya alam yang bersifat dapat diperbaharui atau *renewable*. Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) sebagai salah satu sumberdaya ikan pelagis kecil yang cukup melimpah di perairan Pesisir Selatan. Muara Jambu adalah salah satu lokasi pendaratan Ikan teri di Kabupaten Pesisir Selatan. Kebiasaan nelayan di Muara Jambu menangkap ikan dengan alat tangkap Payang dengan sistem *One day Fishing* tanpa membawa es untuk mengawetkan hasil tangkapan. Hasil tangkapan umumnya diolah menjadi ikan teri kering. Penulis telah melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui pengaruh pemberian es pada bahan baku terhadap mutu ikan teri kering.

Relekar et al., (2014) [2], melaporkan bahwa pengeringan dengan sinar matahari menggunakan tenda dapat mempercepat pengeringan, menghindari debu dan partikel-partikel kecil lainnya. Hasil penelitian **Daeng (2019)** [3], didapatkan bahwa hasil pengujian organoleptik ikan teri kering yang dihasilkan oleh nelayan pengolah di Desa Toniku masih sesuai dengan standar mutu organoleptik dengan rata-rata nilai dari ke empat parameter adalah kenampakan (8-7), bau (8-7), rasa (7), konsistensi (8-7).

METODE

Pengambilan sampel dilakukan di Muara Jambu Nagari Punggasan Utara Kecamatan Linggo Sari Baganti Kabupaten Pesisir Selatan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

box styrofoam, plastik *polyethylene*, kertas label, timbangan, para-para.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dan Es curai. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen.

Proses pengolahan ikan teri kering :

- Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) diambil langsung dari nelayan payang di Muara Jambu dengan mengikuti proses penangkapan. Berat masing-masing sampel yaitu 250 gr.
- Sampel dimasukkan kedalam dua *box Styrofoam*. Box pertama ikan teri ditambah dengan es (X) dan box kedua ikan teri tanpa penambahan es (Y)
- Ikan yang di dalam *box styrofoam* di bawa ke tempat pengolahan ikan di Muara Jambu untuk dikeringkan.
- Sebelum dikeringkan ikan dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir.
- Kemudian ikan di letakkan di atas para-para untuk dikeringkan.
- Ikan dikeringkan selama ± 8 jam di bawah sinar matahari.
- Setelah dikeringkan, ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dibungkus menggunakan 25 buah kantong plastik untuk setiap perlakuan. Masing-masing plastik berisi 10 gram ikan Teri (*Stolephorus sp.*).
- Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) yang telah dibungkus dengan plastik PE (*Poly Ethylene*) diuji mutu organoleptiknya menggunakan 25 orang panelis tidak terlatih dengan menggunakan *skor sheet* penilaian organoleptik.

Proses uji mikrobiologi adalah pertumbuhan mikroorganisme yang diinkubasi dalam media

Plate Count Agar (PCA). Sampel yang digunakan yaitu ikan teri masing-masing 1 gr. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (Uji T). Perlakuan yang akan diuji pada penelitian ini adalah:

- a) Bahan baku ikan Teri (*Stolephorus* sp.). yang diberi es
- b) Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) tidak diberi es.

Dalam penelitian ini digunakan hipotesis:

1. Hipotesis awal (H_0) tidak ada pengaruh pemberian es terhadap mutu ikan teri kering.
2. Hipotesis alternatif (H_1) ada pengaruh pemberian es terhadap mutu ikan teri kering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mutu Organoleptik

Parameter uji organoleptik adalah kenampakan, bau, rasa dan tekstur. Hasilnya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Ikan Kering

Parameter Organoleptik	Sampel	
	X	Y
Kenampakan	8,76 ^a	7,20 ^b
Bau	8,32 ^a	8,04 ^a
Rasa	7,60 ^a	7,20 ^a
Tekstur	8,32 ^a	8,24 ^a

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa secara angka-angka nampak perbedaan diantara dua perlakuan, rata-rata nilai organoleptik ikan teri kering pada sampel X (diberi Es) lebih tinggi dibandingkan dengan dengan rata-rata sampel Y (tidak diberi es). Setelah dilakukan Uji T ternyata pemberian es tidak berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik (Bau, rasa dan Tekstur). Namun parameter kenampakan, penambahan Es berpengaruh nyata. Berdasarkan penelitian **Daeng dan Ibnu (2019)** [3], menyatakan bahwa uji organoleptik ikan teri kering di Desa Toniku juga memiliki nilai 8-7. Berbeda dengan penelitian **Agus dan Fikri (2018)** [4], yang menyatakan bahwa uji organoleptik ikan teri di Makasar memiliki nilai organoleptik yang rendah karena saat penelitian ikan tidak kering secara menyeluruh dikarenakan cuaca yang tidak baik (hujan).

Mutu Mikrobiologi

Parameter mutu mikrobiologi yang dianalisis adalah Angka Lempeng Total (ALT), hasilnya disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Angka Lempeng Total

Ulangan	Sampel	
	X	Y
Ulangan 1	2,4x10 ⁶	9,2x10 ⁶
Ulangan 2	3,6x10 ⁶	1,8x10 ⁷
Ulangan 3	1,6x10 ⁶	5,6x10 ⁶
Jumlah	7,6x10 ⁶	3,3x10 ⁷
Rata – Rata	2,5x10 ⁶	1,1x10 ⁷

Berdasarkan tabel 2, dapat dilihat bahwa koloni bakteri secara angka-angka ada perbedaan Jumlah terbanyak ada pada sampel Y (tanpa es) yaitu $1,1 \times 10^7$ dan sampel X (pakai es) hanya $2,5 \times 10^6$. Sampel Y memiliki banyak koloni bakteri karena ketika penanganan di atas kapal sudah terkontaminasi karena ikan yang tertangkap saat pasca rigor mortisnya ikan hanya diletakkan didalam keranjang tanpa ada penanganan khusus seperti pemberian es atau lainnya.

Sedangkan pada sampel X memiliki koloni bakteri yang lebih sedikit dari pada sampel Y karena, pada sampel X ini ketika penanganan diatas kapal, ikan langsung diberi es. Dimana es yang diberi adalah sebanyak 1:2 terhadap ikan teri (*Stolephorus* sp.). Setelah dilakukan analisis dengan Uji T ternyata pemberian Es tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah bakteri.

KESIMPULAN

Pemberian es tidak berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik (bau, rasa dan tekstur), sedangkan penambahan es sangat berpengaruh terhadap kenampakan ikan teri kering. Pemberian es tidak berpengaruh nyata terhadap mutu mikrobiologi ikan teri kering.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Undang-Undang Nomor 31. 2004. Tentang Perikanan. Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- [2] Relekar SS, Joshi SA, Gore SB, Kulkarni AK, 2014. Effect of improved drying methods on biochemical and microbiological quality of dried small head ribbon fish, *Lepturacanthus savala*. International Journal of fisheries and Aquatic studies 1(5): 60-66.
- [3] Daeng. R dan Ibnu. W. 2019. Karakteristik Kimia dan Evaluasi Sensori Produk Ikan Teri Kering Lokal di Desa Toniku. Jurnal Biosainstek, 2(1): 1-8.
- [4] Agus. A dan Fikri. R. 2018. Pengujian Mutu Ikan Teri Kering (*Stolephorus* spp) Dengan Menggunakan Konsentrasi Garam yang Berbeda. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan, 1(2);30-46.