

# MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LAPEK BUGIH YANG DISUBSTITUSI DENGAN ABON IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN LELE (*Clarias gariepinus*)

Yolla Tifa<sup>1</sup>) dan Yusra<sup>2</sup>)

Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta, Padang

Jln. Sumatera Ulak Karang Padang. 25133. Telp. (0751) 7051678-7052096, Fax (0751)7055475

<sup>1</sup>Email : [yollatifa02@gmail.com](mailto:yollatifa02@gmail.com)

<sup>2</sup>Email : [yusra@bunghatta.ac.id](mailto:yusra@bunghatta.ac.id)

## ABSTRAK

Diversifikasi hasil olahan perikanan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable food*). Pengolahan abon ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil olahan perikanan yang tergolong mudah dan sederhana yang dapat ditambahkan pada produk olahan. Penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai Juli 2023 di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPHP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta dan Laboratorium Dasar Universitas Bung Hatta. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan abon ikan lele (*Clarias gariepinus*) terhadap mutu kimia dan organoleptik lapek bugih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Perlakuan yang dilakukan adalah (A) lapek bugih yang diberi abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan (B) lapek bugih yang diberi abon ikan lele (*Clarias gariepinus*). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (Uji T). Hasil menunjukkan ada pengaruh variasi pemberian abon ikan nila dan abon ikan lele terhadap uji mutu kimia dan mutu organoleptik lapek bugih.

**Kata kunci :** ikan, abon, diversifikasi, lapek bugih, mutu

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negeri yang kaya dengan potensi kekayaan alam yang sangat luar biasa. Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki berbagai macam sumber daya alam yang melimpah, termasuk kekayaan lautnya. Indonesia memiliki potensi ikan yang sangat besar karena letak geografisnya yang berada di antara dua samudra yaitu Samudra Hindia dan Pasifik. Kondisi ini menjadikan Indonesia sebagai negara maritim yang kaya akan sumber daya kelautan, termasuk ikan. Ikan adalah sumber makanan yang sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan nutrisi penting seperti protein, omega-3, vitamin D, dan mineral seperti selenium dan zink. Ikan nila dan ikan lele keduanya merupakan sumber protein hewani yang baik dan sehat untuk dikonsumsi. Walaupun memiliki banyak kelebihan, namun seperti yang kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Diversifikasi hasil olahan perikanan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable food*)<sup>[1]</sup>. Pengolahan abon ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil olahan perikanan yang tergolong mudah dan sederhana yang dapat ditambahkan pada produk olahan lainnya seperti lapek bugih. Lapek bugih merupakan salah satu jenis makanan tradisional

yang berasal dari Sumatera Barat<sup>[2]</sup>. Dilihat dari bentuknya, lapek bugih memiliki bentuk kerucut atau layaknya piramida dengan teksturnya yang lengket dan kenyal (Waryono, 2021). Dalam proses pembuatannya, lapek bugih membutuhkan bahan dasar seperti tepung ketan dan bahan pengikat seperti tepung terigu dan bahan isian seperti kelapa parut, gula pasir, garam halus dan vanili. Namun, bahan-bahan tersebut kurang memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk dikonsumsi. Sehingga untuk meningkatkan kandungan nutrisi dalam lapek bugih maka dilakukan substitusi abon ikan nila dan abon ikan lele. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh pemberian abon ikan terhadap mutu kimia dan organoleptik lapek bugih.

## METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPHP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta dan Laboratorium Dasar Universitas Bung Hatta.

Adapun metode yang dipakai adalah metode eksperimen. Perlakuan yang dilakukan adalah (A) melakukan pembuatan lapek bugih dengan penambahan abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan (B) melakukan pembuatan lapek bugih dengan penambahan abon ikan lele (*Clarias gariepinus*).

Analisis data :

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (Uji T). Uji T merupakan suatu cara untuk membandingkan dua perlakuan dengan mencari perbedaan rata-rata perlakuan X dan perlakuan Y (Rohiman, 2021).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Analisis Proksimat

Hasil penelitian analisis proksimat lapek bugih dengan substitusi abon ikan nila dan abon ikan lele diperoleh data seperti terlihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Hasil Analisis Proksimat Lapek Bugih**

Parameter %	Sampel	
	Abon Ikan Nila	Abon Ikan Lele
Kadar Karbohidrat	27,12 ± 0,22 <sup>b</sup>	31,83 ± 0,61 <sup>a</sup>
Kadar Protein	12,87 ± 0,23 <sup>a</sup>	5,74 ± 0,04 <sup>b</sup>
Kadar Lemak	17,31 ± 0,41 <sup>b</sup>	18,17 ± 0,54 <sup>a</sup>
Kadar Air	41,20 ± 0,06 <sup>b</sup>	42,56 ± 0,13 <sup>a</sup>
Kadar Abu	1,51 ± 0,03 <sup>b</sup>	1,70 ± 0,03 <sup>a</sup>

Dari tabel 1 dapat dijelaskan bahwa hasil uji kadar karbohidrat menunjukkan bahwa lapek bugih abon ikan nila memiliki kadar karbohidrat sebesar 27,12%, sedangkan abon ikan lele yang memiliki kadar karbohidrat sebesar 31,83%. Kadar karbohidrat dalam lapek bugih abon ikan lele lebih tinggi dibandingkan dengan lapek bugih abon ikan nila karena kedua lapek bugih tersebut memiliki komposisi nutrisi yang berbeda.

Hasil uji kadar protein lapek bugih abon ikan nila adalah 12,87% sedangkan kadar protein lapek bugih abon ikan lele adalah 5,74 %. Kadar protein ikan nila segar sebesar 17,8% sedangkan kadar protein ikan lele segar sebesar 17,22%. Kadar protein pada daging ikan nila dan ikan lele mengalami penurunan setelah diolah menjadi abon ikan nila dan ikan lele. Hal ini terjadi akibat adanya proses pemanasan pada pembuatan abon ikan nila dan ikan lele yang menyebabkan protein pada daging ikan nila dan ikan lele mengalami denaturasi oleh suhu pemanasan tersebut.

Hasil uji kadar lemak lapek bugih abon ikan lele sebesar 18,17% sedangkan kadar lemak lapek bugih abon ikan nila sebesar 17,31 %. Kadar lemak abon ikan nila sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan kadar lemak lapek bugih abon ikan lele hal ini diduga karena adanya pemberian santan pada pembuatan abon ikan.

Hasil uji kadar air menunjukkan bahwa lapek bugih abon ikan nila memiliki kadar air sebesar 41,20%, sementara lapek bugih abon ikan lele memiliki kadar air sebesar 42,56%. Kadar air yang tinggi pada lapek bugih diduga karena proses pengukusan. Proses pengukusan melibatkan pemanasan makanan dengan menggunakan uap air. Ketika makanan terpapar uap air panas selama proses pengukusan, air dalam makanan dapat terkondensasi menjadi uap air dan diserap kembali

oleh bahan makanan.

Hasil uji kadar abu lapek bugih abon ikan nila memiliki kadar abu sebesar 1,51% sedangkan abon ikan lele memiliki kadar abu sebesar 1,70%. Perbedaan kadar abu dapat disebabkan oleh perbedaan komposisi mineral dalam lapek bugih abon ikan nila dan lapek bugih abon ikan lele.

### B. Hasil Uji Organoleptik

Hasil penelitian uji organoleptik lapek bugih dengan substitusi abon ikan nila dan abon ikan lele diperoleh data seperti terlihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik**

Parameter Organoleptik	Sampel	
	Abon Ikan Nila	Abon Ikan Lele
Tekstur	8,60 <sup>a</sup>	7,83 <sup>b</sup>
Aroma	8,27 <sup>a</sup>	7,80 <sup>b</sup>
Rasa	8,40 <sup>a</sup>	7,73 <sup>b</sup>
Warna	8,43 <sup>a</sup>	7,80 <sup>b</sup>
Penerimaan Keseluruhan	8,47 <sup>a</sup>	7,90 <sup>b</sup>

Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa secara angka-angka terlihat bahwa ada perbedaan antara dua perlakuan, rata-rata tiap parameter uji organoleptik lapek bugih dengan abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) lebih tinggi dibandingkan rata-rata tiap parameter uji organoleptik pada lapek bugih dengan abon ikan lele (*Clarias gariepinus*). Hasil nilai rata-rata dari 30 panelis dengan menggunakan metode hedonik melalui pengujian organoleptik, panelis memberikan nilai terhadap tekstur, aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan ke lapek bugih dengan abon ikan nila dan abon ikan lele yaitu dengan kategori sangat suka terhadap lapek bugih.

## KESIMPULAN

Berdasarkan uji proksimat ternyata pemberian abon ikan dengan perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat lapek bugih. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik ternyata pemberian abon ikan dengan perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, aroma, rasa, warna dan penerimaan keseluruhan lapek bugih.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M., 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Agritech, 34: 120-125.
- [2] Triana, D. 2017. Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* blackie) Terhadap Mutu Organoleptik Lapek Bugih. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.