

PENGOLAHAN ABON IKAN NILA (*Oreochromis* sp.) DENGAN PENAMBAHAN JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*)

Dinda Wati Simanjuntak¹ dan Yusra²

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

¹Email : dindasun245@gmail.com

ABSTRAK

Abon ikan merupakan makanan yang dibuat dengan cara mengukus atau menggoreng, dan memiliki tekstur, aroma, warna, dan rasa yang unik. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap mutu proksimat dan mutu organoleptik abon ikan Nila (*Oreochromis* sp.). Metode yang digunakan adalah eksperimen. Perlakuan (A) abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) tanpa penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dan (B) abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) dengan penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (uji-t). Hasilnya, ditemukan adanya perbedaan sensorik jantung pisang dengan abon ikan nila.

Kata kunci : abon, ikan nila, substitusi, jantung pisang

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia baik dari segi potensi penangkapan ikan maupun budidaya perikanan. Ikan nila (*Oreochromis* sp.) merupakan salah satu produk perikanan air tawar terpenting di Indonesia. Ikan nila (*Oreochromis* sp.) mengandung 17,7% protein, 1,3% lemak dan rendah kolesterol sehingga merupakan sumber protein hewani yang banyak dicari [1]. Jantung pisang kaya akan serat dan rendah lemak sehingga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan terutama bagi mereka yang sedang diet [2]. Pengeringan pada dasarnya merupakan proses pengawetan yang menggabungkan pemasakan dan pemanggangan dengan penambahan bumbu. Abon ikan mempunyai tekstur, aroma, warna dan rasa yang unik [3]. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap mutu proksimat dan mutu organoleptik abon ikan Nila (*Oreochromis* sp.).

METODE

Penelitian dilakukan pada bulan Mei- Juni 2023 di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPHP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Laboratorium Dasar Universitas BungHatta. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Perlakuan yang dilakukan adalah (A) abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) tanpa diberi tambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dan (B) abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) yang diberi tambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*).

Analisis data:

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (uji-t). Uji-t merupakan suatu

metode membandingkan dua perlakuan dengan mencari perbedaan rerata perlakuan X dan perlakuan Y.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Analisis Organoleptik

Hasil uji organoleptik abon ikan nila dengan perlakuan yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata hasil uji organoleptik abon ikan Nila dengan perlakuan yang berbeda.

Parameter Organoleptik	Perlakuan	
	A	B
Warna	7,85 ^a	7,55 ^b
Rasa	7,85 ^a	8,30 ^b
Aroma	7,70 ^a	8,10 ^b
Tekstur	7,60 ^a	7,45 ^b
Total	7,75 ^a	7,85 ^b

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa secara angka-angka terlihat bahwa ada perbedaan antara kedua perlakuan, nilai rata-rata tiap parameter uji organoleptik abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) yang diberi tambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) lebih tinggi dibandingkan rata-rata tiap parameter organoleptik pada abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) tanpa penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*). Hasil nilai rata-rata dari 20 orang panelis dengan metode hedonik diperoleh dari uji organoleptik, panelis memberikan nilai terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur abon ikan nila (*Oreochromis* sp.) yang diberi tambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan perlakuan yang berbeda.

B. Hasil Analisis Proksimat

Hasil penelitian analisis proksimat abon ikan nila yang diberi tambahan jantung pisang diperoleh data pada tabel 2.

Tabel 2. Analisis Proksimat Abon Ikan Nila

Parameter (%)	Sampel	
	A	B
Kadar Air	20,81±1,59 ^a	21,28±3,71 ^b
Potein Kasar	26.15±0,49 ^a	25.95±0,22 ^b
Lemak Kasar	19.12±0,32 ^a	18.085±0,23 ^b
Karbohidrat	27.97±0,49 ^a	32.88±0,89 ^b
Kadar Abu	0,925±0,02 ^a	0,97±0,02 ^b

Tabel 2 menunjukkan hasil kadar air tertinggi diperoleh pada abon ikan nila dengan yang diberi tambahan jantung pisang sebesar 21,28%, sedangkan abon ikan nila tanpa penambahan jantung sebesar 20,81%. Tingginya kadar air pada produk abon disebabkan proses pengolahan khususnya pada saat penggorengan, karena air pada bahan akan menguap pada saat bahan digoreng.

Hasil uji abu tertinggi diperoleh pada abon ikan nila dengan yang diberi tambahan jantung pisang sebesar 0,97%, sedangkan abon ikan nila memiliki kadar abu sebesar 0,925%. Penyebab rendahnya kadar abu tersebut karena mineral yang terkandung di dalam abon ikan.

Hasil uji protein tertinggi diperoleh pada abon ikan nila tanpa diberi tambahan jantung pisang sebesar 26,15%, sedangkan abon ikan nila yang diberi tambahan jantung pisang memiliki kandungan protein sebesar 25,95%. Tingginya kandungan protein bahan pangan erat kaitannya dengan kandungan protein bahan baku yang digunakan.

Hasil uji lemak tertinggi pada abon ikan nila tanpa diberi tambahan jantung pisang sebesar 19,12%, sedangkan abon ikan nila tanpa diberi tambahan jantung pisang sebesar 18,08%. Pengolahan dapat merusak kandungan lemak karena tingginya panas yang digunakan saat memasak, dan santan juga dapat menyebabkan tingginya kandungan lemak pada saat mencampur bahan dengan bumbu.

Hasil uji karbohidrat tertinggi pada abon ikan nila yang diberi tambahan jantung pisang sebesar 32,88%, sedangkan abon ikan nila tanpa jantung pisang mempunyai kandungan karbohidrat sebesar 27,97%. Semakin rendah kandungan zat gizi seperti air, abu, protein dan lemak maka semakin tinggi kandungan karbohidratnya. [4].

KESIMPULAN

Penambahan jantung pisang pada abon ikan nila secara angka-angka berpengaruh terhadap nilai organoleptik dan proksimat tetapi secara uji statistik tidak berpengaruh terhadap organoleptik dan proksimat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wijaya, A. 2011. Pengaruh Pemberian Bakteri Probiotik (*Bacillus* sp.) pada Media Pemeliharaan Terhadap Kelangsungan Hidup Benih Ikan Nila (*Oreochromis* sp.) Yang Terinfeksi *Streptococcus agalactie*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpad. Jatinangor.
- [2] Aida, Y.C.F., Mamujaja & A.T. Agutin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Pembuatan Abon. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 2(1): 20-26.
- [3] Sulthoniyah, 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Opiocephalus striatus*).
- [4] Aditya, H. P., Herpandi, H., dan Lestari, S., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. Fishtech,5(1) :61-72.