

Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol dengan Bumbu Original dan Bumbu Rica-rica

Dwi Rahayu, Mariani, dan Cucu Cahyana
dwiirahayu94@gmail.com

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dari bulan April hingga Agustus 2015. Populasi pada penelitian ini adalah serundeng, ikan tongkol sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Hasil perbandingan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 orang panelis. Berdasarkan analisis hasil deskriptif, menunjukkan rata-rata nilai tertinggi untuk aspek warna 4,06. Nilai rata-rata untuk aspek rasa 4,5. Nilai rata-rata untuk aspek aroma 4,4. Nilai rata-rata untuk aspek tekstur 4,3. Nilai rata-rata tertinggi baik pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur diperoleh pada sampel serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica. Data diolah menggunakan uji U Mann-Whitney ($\alpha = 0,05$). Pengujian hasil hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang signifikan melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Kesimpulan hasil dari penilaian organoleptik secara umum, membuktikan bahwa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica paling banyak diminati oleh konsumen.

Kata Kunci : Serundeng, Ikan Tongkol, Bumbu Original, Bumbu Rica-rica.

Abstract: This research aimed to identify and analyze the received power of tuna serundeng with original spices and rica-rica seasonings assessed through the aspects of color, taste, aroma, and texture. Research conducted at the Laboratory of Food Processing Catering Studies Program, Faculty of Engineering, Stated University of Jakarta from April to August 2015. The population in this study is tuna serundeng, while samples in this study was tuna serundeng with original spices and rica-rica seasonings, The evaluated comparison based on color, flavour, aroma and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists. Based on the results of the descriptive analysis, showed an average of the highest value for the color aspect 4.06. The average value for the aspect of flavour 4.5. The average value for the aspect aroma 4.4. The average value for the aspect of the texture 4.3. The highest average value both in the aspect of color, flavour, aroma, and texture is obtained on the sample is tuna serundeng of rica-rica spices. The data was processed using the Mann-Whitney U test ($\alpha = 0.05$). The testing results showed the hypothesis of no difference acceptability tuna serundeng with original spices and seasonings rica-rica significant through the aspects of color, taste, aroma and texture. The conclusion results of organoleptic assessment in general, proved that tunny seasoning serundeng rica-rica most in demand by consumers.

Keywords : Serundeng, Tuna, Original Spices, Rica-rica Seasoning

PENDAHULUAN

Ikan Tongkol (*Euthynnus spp*) merupakan salah satu jenis ikan laut dan juga salah satu komoditas utama ekspor Indonesia. Ikan tongkol dimasukkan dalam daftar ikan ekonomis, pengertian ekonomis disini yaitu harus memenuhi tiga persyaratan yaitu mempunyai nilai pasaran yang tinggi, volume produksi makro tinggi dan luas, dan mempunyai daya produksi yang tinggi. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan tongkol termasuk jenis ikan yang hidup di perairan lepas (Hadiwiyanto, 1993).

Keunggulan dari ikan tongkol adalah mempunyai gizi yang cukup baik. Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi dan juga sangat kaya akan kandungan asam lemak

omega-3. Selain rasanya lezat dan bergizi, ikan tongkol juga memiliki manfaat yang baik, antara lain merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan, serta baik bagi penderita reumatik dan anemia. Struktur daging ikan tongkol terdiri atas daging yang berwarna merah dan berwarna putih. Daging putihnya mengandung air 67,1% ; protein 31% ; lemak 0,7% ; sedangkan daging merahnya mengandung air 66,7% ; protein 27,6% ; lemak 2,6% (Sanger, 2010).

Perbedaan warna daging ikan tongkol di sebabkan karena adanya pigmen daging yang disebut myoglobin. Daging ikan tongkol yang berwarna merah hanya dapat pada bagian samping dari tubuh ikan di bawah kulit,

sedangkan daging ikan tongkol yang berwarna putih terdapat hampir di semua bagian tubuh ikan. Ikan tongkol memiliki kulit yang licin berwarna abu-abu dan dagingnya tebal (Bahar, 2014).

Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk. Serundeng merupakan jenis makanan yang bahan utamanya adalah kelapa melalui proses penambahan bumbu, dan serundeng di sangrai hingga kering. Warna dari serundeng bervariasi dari mulai kuning kecokelatan dan bisa juga kemerahan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, ketumbar, kunyit, gula, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas.

Serundeng memiliki rasa yang gurih, sehingga dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis makanan. Serundeng yang berasal dari kelapa, selain memiliki berbagai kandungan yang sangat penting untuk tubuh manusia seperti protein dan lemak. Melihat kebutuhan pasar, maka serundeng kini dikembangkan mulai dari varian bahan pengisi seperti udang dan daging. Selama ini tidak banyak penelitian yang membahas tentang serundeng kelapa.

Keunggulan dari serundeng merupakan salah satu produk olahan kelapa yang cukup berpotensi dan dapat dikembangkan sebagai produk pangan yang memiliki daya tahan simpan yang cukup lama tanpa perlu menambahkan pengawet sintetik. Daya tahan diperoleh dari proses pengolahannya dan bahan-bahan yang terlibat serta cara pengemasannya.

Serundeng ikan tongkol adalah serundeng yang bahan utamanya menggunakan ikan tongkol yang masih segar dan juga parutan kelapa, bahan tambahan lainnya seperti daun salam, daun jeruk, kunyit, ketumbar, cabai, air kelapa. Teknik pengolahannya adalah dengan cara disangrai hingga kering.

Serundeng ikan tongkol akan diberikan perlakuan berupa penambahan dari pengaplikasian bumbu dasar masakan Indonesia, yakni bumbu kuning dan bumbu rica-rica. Bumbu rica-rica itu sendiri merupakan turunan dari bumbu merah. Penambahan bumbu tradisional tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk serundeng yang berbahan dasar ikan tongkol dan untuk mengangkat nama dan memperkenalkan berbagai macam bumbu khas Indonesia yang wajib dilestatikan (Soewitomo, 2007).

Adapun bumbu tersebut merupakan turunan dari bumbu dasar Indonesia yang paling sering digunakan dalam menu masakan Indonesia. Bumbu rica-rica yang merupakan salah satu bumbu dasar merah yang sering dijumpai hampir diberbagai tempat di wilayah Indonesia, tidak hanya terkenal di tempat asalnya saja di Manado, tetapi bumbu tersebut sudah merambat ke masyarakat umum yang ada diberbagai daerah karena rasanya yang khas yaitu pedas (Ganie, 2003).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji U Mann-Whitney dengan taraf signifikan α 0,05. Hasil uji hipotesis dapat diketahui perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dengan dua persentase yang berbeda. Uji coba konsumen (uji organoleptik mutu hedonik) dilakukan secara random kepada 30 panelis Mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji daya terima secara keseluruhan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian, meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. akan dijelaskan pada aspek berikut ini :

Tabel 1. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Warna

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Original		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Suka	5	2	13,3	12	80
Suka	4	10	66,6	2	13,3
Agak Suka	3	3	20	1	6,6
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)	7		3,93		4,06

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk penilaian pada aspek warna terhadap serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,06 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna serundeng ikan

tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

Tabel 2. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Original		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
		Sangat Suka	5	4	26,6
Suka	4	11	73,3	7	46,6
Agak Suka	3	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		4,27		4,5	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk penilaian pada aspek rasa terhadap serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,5 yang termasuk dalam kategori sangat suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan terhadap rasa serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica

Tabel 3. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Original		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
		Sangat Suka	5	11	73,3
Suka	4	3	20	9	60
Agak Suka	3	1	6,6	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		4,67		4,4	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk penilaian pada aspek aroma terhadap serundeng ikan tongkol bumbu original memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica dengan nilai rata-rata 4,67 yang termasuk dalam kategori sangat suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap aroma serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

Tabel 4. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Original		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
		Sangat Suka	5	5	33,3
Suka	4	8	53,3	8	53,3
Agak Suka	3	2	13,3	1	6,6
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)			4,2		4,3

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk penilaian pada aspek tekstur terhadap serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,3 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tekstur serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian bahwa serundeng ikan tongkol bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dijadikan salah satu inovasi baru dalam produk serundeng ikan tongkol agar para konsumen dapat menikmati rasa serundeng yang lebih bervariasi.

Hal tersebut terbukti dari penilaian uji validasi terhadap 6 dosen ahli memberikan penilaian yang berbeda-beda terhadap produk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica. Untuk aspek warna nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak kemerahan, untuk aspek rasa nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak pedas, untuk aspek aroma nilai rata-ratanya 4,3 menyatakan agak beraroma ikan tongkol dan bumbu rica-rica dan untuk aspek tekstur nilai rata-ratanya 4,6 menyatakan sangat kering.

Penilaian selanjutnya yang diperoleh dari uji daya terima konsumen menunjukkan bahwa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica pada keempat aspek penilaian berdasarkan peringkat mutu yang ditentukan oleh peneliti

menunjukkan rata-rata nilai tertinggi pada aspek warna (4,06), rasa (4,5) dan tekstur (4,3). Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu original menunjukkan rata-rata nilai tertinggi pada aspek aroma (4,67).

Dapat dilihat dari hasil pengujian hipotesis menggunakan U Mann-Whitney, menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang terdapat pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada 30 orang panelis agak terlatih, maka pada penelitian ini dapat dilihat bahwa produk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica paling banyak diminati oleh konsumen karena warnanya yang agak kemerahan, rasanya yang pedas, beraroma ikan tongkol dan bumbu rica-rica juga memiliki tekstur yang sangat kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, S. 2014. *Jenis-jenis Perikanan Ikan Tangkap*. Jurnal. Istimewa Aceh.
- Ganie, N. Suryatini. 2003. *Upa Boga di Indonesia Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta. PT. Gaya Favorit Press.
- Hadiwiyanto dan Suwedo. 1993. *Teknik Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta
- Sanger, G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin*. Warta WIPTEK. 35 : 1-2
- Soewitomo, Sisca. 2007. *Sajian Bumbu Dasar Merah*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.