

**Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Fillet Daging Ikan Nila Gift
(*Oreochromis Niloticus*)**

***Consumer Acceptance Study Of Fish Meat Fillets On Nila Gift
(Oreochromis Niloticus)***

Nurul Fajrih H^{*}, M. Hadziq Qulubi^{} dan Anhar Faisal Fanani^{**}**

^{*}) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, ^{**}) Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Sains dan Teknologi
Universitas Nahdlatul Ulama Lampung
^{*}e-mail: nunu.nurul91@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengkaji pengaruh pemberian berbagai level tepung gembili pada fillet daging ikan nila gift terhadap tingkat kesukaan konsumen yaitu meliputi tekstur dan rasa fillet ikan. Penelitian dirancang dengan menggunakan metode experimental RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan pemberian level tepung gembili yang ditambahkan kedalam pakan ikan dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 5 kali meliputi: P0 : Pakan komersil tanpa penambahan tepung gembili, P1 : Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,3% ,P2: Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,6%, P3: Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,9%. Data dianalisis ragam (ANOVA) dan diuji dengan uji F pada taraf 5%. Apabila terdapat perbedaan yang nyata maka dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan berbagai level tepung umbi gembili pada pakan ikan tidak menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap rasa dan tekstur daging ikan nila gift, namun secara numerik menunjukkan peningkatan. Semakin tinggi level tepung umbi gembili yaitu pada perlakuan P3, maka semakin tinggi tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa dan tekstur daging ikan nila. Sebagai saran perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas inulin terhadap kualitas daging ikan nila ditinjau dari aspek komposisi kimia daging berdasarkan uji laboratorium.

Kata kunci: Ikan Nila Gift, Inulin umbi gembili, Fillet, Organoleptik

ABSTRAC

The aim of the research was to examine the effect of giving various levels of gembili flour on nila meat fillets to the level of consumer preference, including the texture and taste of fish fillets. The research was designed using the experimental RAL method (Completely Randomized Design) by giving levels of gembili flour which was added to fish feed with 4 treatments which were repeated 5 times including: P0: Commercial feed without addition of gembili tuber flour, P1: Commercial feed + gembili tuber flour 0,3%, P2: Commercial feed + gembili tuber flour 0.6%, P3: Commercial feed + gembili tuber flour 0.9%. Data were analyzed for variance (ANOVA) and tested by the F test at the level of 5%. If there are significant differences, then proceed with the Duncan multiple region test. The results showed that the addition of various levels of gembili tuber flour in fish food did not show a significant effect on the taste and texture of Nila gift fish, but numerically showed an increase. The higher the level of gembili tuber is in the P3 treatment, the higher the level of consumer preference for the taste and texture of Nila meat. As a suggestion, further research is needed on the effectiveness of inulin on the quality of nila meat in terms of the chemical composition of meat based on laboratory tests.

Key words: Nila Gift, Inulin of gembili tuber, Fillet, Organoleptic

PENDAHULUAN

Kesegaran ikan merupakan hal penting dalam menentukan keseluruhan mutu dari suatu produk perikanan. Mutu kesegaran produk perikanan dapat dilihat dari penampilan, cita rasa, aroma, dan tekstur yang secara sadar maupun tidak yang akan dinilai oleh pembeli atau konsumen pengguna dari produk tersebut (Winarni dkk., 2003). Selanjutnya, tingkat kesegaran ikan tersebut akan sangat menentukan peruntukan ikan tersebut dalam proses pengolahan yang sekaligus dapat menentukan nilai jual ikan (Surti dan Ari, 2004).

Ikan nila merupakan ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Daging ikan nila umumnya di konsumsi oleh masyarakat Indonesia baik sebelum diolah menjadi produk yaitu daging ikan yang cukup dengan di goreng saja, maupun telah diolah menjadi makanan olahan seperti bakso, nugget, siomay ataupun produk olahan lainnya. Ikan nila disukai oleh konsumen karena dagingnya enak dan tebal serta jika dibudidayakan dapat berkembang biak dengan cepat. Disamping itu, ikan nila relatif murah harganya dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat (Suyanto, 2010).

Ikan nila tidak hanya diminati pasar dalam negeri tetapi juga pasar luar negeri. Olahan ikan nila menjadi fillet telah diekspor keluar negeri yang hingga saat ini hanya mampu melayani tidak lebih dari 0,1% dari permintaan pasar dunia. Fillet ikan adalah bagian daging ikan yang diperoleh dengan penyayatan ikan utuh sepanjang tulang belakang dimulai dari kepala hingga mendekati ekor (Irawan, 2010). Berdasarkan data dari Food Agriculture Organization (FAO), kebutuhan ikan untuk pasar dunia sampai tahun 2010 masih kekurangan pasokan sebesar 2

juta ton/tahun (Ardita dkk, 2015). Sehingga, pemenuhan kekurangan pasokan ikan dapat dipenuhi dari budidaya ikan nila (Khairuman dan Amri 2006)

Berdasarkan tingkat kesukaan konsumen terhadap fillet daging nila, maka perlu dilakukan upaya tambahan untuk meningkatkan kualitas daging nila tersebut yaitu dengan penambahan tepung umbi gembili ke dalam pakan ikan. Umbi gembili mengandung inulin yang bermanfaat bagi kesehatan. Umbi gembili sangat potensial sebagai sumber prebiotik karena mengandung inulin sebesar 14.77% (Prabowo *et al.*, 2014). Inulin merupakan *food ingredient* yang diklasifikasikan sebagai prebiotik dan memberikan efek paling baik dibandingkan prebiotik lainnya (Azhar, 2009). Umbi jenis *Dioscorea* ini memiliki kandungan serat dan inulin yang tinggi yaitu sebesar 6,39% dan 14,63% (bk) (Yuniar, 2010). Serat pangan dan inulin berperan aktif untuk menjaga kesehatan pencernaan. Peran inulin juga dalam membantu menurunkan kolesterol (Susana, 2012) sehingga dapat meningkatkan kualitas daging yang dihasilkan. Maka dari itu, penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung gembili terhadap kualitas daging fillet ikan nila.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode pengujian organoleptik. Menurut Meilgaard *et. al.* (1999), uji organoleptik (*Sensory Evaluation*) didasarkan atas indera penglihatan, indera peraba, indera penciuman, indera perasa. Pengukuran terhadap nilai atau tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif. Menurut Badan Standardisasi Nasional (SNI 2725.1: 2009), skala penilaian organoleptik untuk produk ikan fillet yaitu 1-9 dengan persyaratan mutu

dan keamanan pangan minimal 7. Kemudian sampel yang diujikan diberi kode secara acak dan panelis dengan jumlah 30 orang diminta memberikan penilaian.

Penelitian dirancang dengan menggunakan metode experimental, menggunakan Rancangan Acak Lengkap 4 perlakuan dan 5 kali ulangan dengan pemberian level tepung gembili yang dicampur pada ransum dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 5 kali meliputi: P0 : Pakan komersil tanpa penambahan tepung gembili, P1 : Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,3% ,P2: Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,6% , P3: Pakan komersil + tepung umbi gembili 0,9%.

Parameter yang diuji pada penelitian ini meliputi citarasa dan tekstur. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi uji penilaian sensori, uji kesukaan terhadap aroma, tekstur dan cita rasa ikan nila yang di fillet. Pada uji kesukaan, panelis diminta tanggapan pribadinya terhadap tingkat kesukaannya terhadap produk fillet daging ikan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik seperti sangat suka, suka, biasa, kurang suka, dan tidak suka. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan.

Pengujian organoleptik terhadap kualitas daging ikan nila berdasarkan SNI 01-2346-2006 (BSN 2006). Penelitian ini bersifat sensori yang diujikan kepada 30 orang panelis semi terlatih. Metode uji yaitu pengamatan contoh fillet daging secara spesifik melalui pengamatan beberapa atribut sensori fillet matang (kukus). Pengamatan atribut sensori dalam kondisi matang (digoreng) adalah tekstur dan rasa. Metode uji kesukaan menggunakan skala hedonik 1–7 untuk mengetahui seberapa besar kesukaan panelis terhadap beberapa contoh filet nila dilakukan dalam kondisi

matang (kukus).

Parameter kualitas daging yang digunakan adalah skor uji organoleptik dari segi tekstur dan rasa dengan nilai 1-7 (Hutama 2012).

Keterangan:

1 = sangat tidak suka	5 = agak suka
2 = tidak suka	6 = suka
3 = agak tidak suka	7 = sangat suka
4 = netral	

Bahan dan Metode

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan fillet adalah daging ikan Nila Gift, minyak goreng, dan bumbu-bumbu (gula pasir, gula jawa , garam, bawang putih, ketumbar, kunyit, lengkuas). Alat-alat yang digunakan yaitu talenan, blender, sendok, baskom, wajan penggorengan, kompor, timbangan, pisau, lap, piring/mangkok, lemari pendingin, dan lain-lain.

Proses Pengolahan Fillet Ikan

1. Persiapan bahan baku
Materi yang digunakan adalah daging ikan Nila Gift (*Oreochromis niloticus*) yang telah difillet. Berat fillet berkisar antara 30-50 gram, panjang 5-8 cm dan tebal 0,25-0,5 cm. Ikan nila dicuci bersih dengan air kemudian dilakukan pengirisan menjadi fillet tipis dengan ketebalan ± 0.5 cm.
2. Persiapan bumbu
Komposisi Bumbu Fillet Ikan Nila Gift yaitu : Gula pasir, Gula jawa , Garam, Bawang putih, Ketumbar, Kunyit, Lengkuas kemudian semua bumbu dihaluskan.
3. Pencampuran dengan bumbu
Bumbu yang telah dihaluskan dibalur pada fillet ikan tanpa penambahan air, selanjutnya didiamkan selama 1 jam.
4. Penyajian
Fillet ikan nila yang sudah

dilumuri bumbu tersebut digoreng kedalam minyak mendidih hingga kekuningan, kemudian tiriskan dan siap dihidangkan.

Analisa Data

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Penggunaan skala hedonik digunakan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Metode yang digunakan pada organoleptik ini adalah scoring test dengan menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat perbedaan dan tingkat kesukaan terhadap aroma dan citarasa daging ikan nila. Data yang didapatkan dari panelis di tabulasikan dalam bentuk tabel statistik.

Rancangan percobaan yang diterapkan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Jika terdapat perbedaan yang signifikan pada masing-masing perlakuan, maka akan digunakan uji lanjut Duncan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian organoleptik fillet ikan nila dengan penambahan prebiotik umbi gambili dilakukan dengan menggunakan uji kesukaan yang terdiri dari 30 orang panelis yang tidak terlatih. Pada uji kesukaan panelis diminta memberikan penilaian menggunakan kuisioner terhadap fillet ikan nila yang diberi perlakuan umbi gambili yang meliputi uji aroma, tekstur, dan rasa.

Uji Penilaian Tekstur

Hasil pengujian oleh panelis menunjukkan bahwa masing - masing sampel fillet ikan memiliki nilai yang berbeda. Hal ini menunjukkan bahwa keempat sampel fillet ikan memiliki deskripsi dan karakteristik yang berbeda satu sama lain sehingga dapat disimpulkan lebih lanjut bahwa perbedaan-perbedaan yang ada pada masing-masing sampel fillet ikan tersebut dapat dikenali melalui pengujian sensoris dengan baik. Nilai rata-rata uji penilaian sensoris citarasa fillet ikan nila dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini :

Tabel 1. Nilai Rata-rata tekstur fillet ikan nila gift dengan pemberian berbagai level tepung gambili

Ulangan	Perlakuan			
	PO	P1	P2	P3
U1	4.00	3.71	4.43	4.71
U2	4.43	4.14	4.14	4.14
U3	3.71	3.86	4.14	3.71
U4	3.86	4.14	4.14	4.29
U5	4.14	4.14	4.29	4.43
Rata-rata	4.03	4.00	4.23	4.26

Sumber: Data Primer Diolah 2018

Hasil uji tekstur dan rasa daging berdasarkan penilaian panelis (Tabel. 1) menunjukan tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$), namun jika dilihat dari rata-rata penilaian panelis, perlakuan P3

menunjukkan nilai yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Tingginya nilai pada perlakuan P3 disebabkan karena pemberian prebiotik inulin pada level tertinggi yaitu pada 0,9%

mampu meningkatkan tekstur kimia daging. Tekstur daging dapat menentukan keempukan daging, kadar kolagen sebagai penyusun jaringan ikat otot mempengaruhi kealotan atau keempukan daging, otot yang aktif akan

menghasilkan daging yang lebih alot daripada otot yang kurang aktif (Shackelford *et al.* 1995) sehingga panelis lebih menyukai tekstur daging ikan perlakuan P3.

Tabel 2. Nilai rata-rata rasa fillet ikan nila gift dengan pemberian berbagai level tepung Gembili

Ulangan	Perlakuan			
	PO	P1	P2	P3
U1	4.86	4.29	5.00	5.14
U2	4.71	4.86	5.00	5.43
U3	5.00	5.86	5.00	5.00
U4	5.29	5.14	5.14	5.00
U5	5.29	5.14	5.00	5.00
Rata-rata	5.03	5.06	5.03	5.11

Sumber: Data Primer Diolah 2018

Tingkat kesukaan rasa yang diuji oleh panelis berhubungan erat dengan perbedaan rasa antar perlakuan. Berdasarkan hasil pengujian panelis sebanyak 30 orang, tingkat kesukaan yang tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 dengan nilai 5,11 namun tidak menunjukkan perbedaan dengan perlakuan lainnya. Pada perlakuan berbagai level inulin gembili tersebut panelis menyatakan rasa agak suka. Kesukaan panelis terhadap citarasa pada perlakuan diduga karena pada berbagai level perlakuan inulin gembili memiliki rasa yang agak enak walaupun kurang gurih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa penambahan berbagai level tepung umbi gembili pada pakan ikan tidak menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap rasa dan tekstur daging ikan nila gift, namun secara numerik menunjukkan peningkatan. Semakin tinggi level tepung umbi gembili yaitu

pada perlakuan P3, maka semakin tinggi tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa dan tekstur daging ikan nila.

Saran

Sebagai saran perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas inulin terhadap kualitas daging ikan nila ditinjau dari aspek komposisi kimia daging berdasarkan uji laboratorium, selain itu perlu diuji lebih lanjut level maksimal pemberian tepung gembili yang mampu memberikan efek positif terhadap kualitas daging nila pada khususnya.

Ucapan Terima Kasih

Penulis memanjatkan rasa syukur yang tidak terhingga kepada Allah SWT, karena atas hidayah dan izinNya, penulis dapat menyelesaikan penelitian hibah dosen pemula (PDP) tepat pada waktunya. Penyusun juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak Hibah (DRPM) Dikti Tahun anggaran 2018 yang telah memberikan dana penelitian PDP dan kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Azhar. M. 2009. Inulin sebagai prebiotik. *J. Sainstek.* **12**(1): 23–26.
- Prabowo. A.Y., Estiasih. T and Purwantiningrum. I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* **2** (3) : 129–135
- Ardita N., Budiharjo A dan Sari S, L.A. 2015. Pertumbuhan dan rasio konversi pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan prebiotik. *Jurnal Bioteknologi* **12** (1): 16-21,
- Winarni, T, F. Swastawati, Y. S. Darmanto, dan E. N. Dewi. 2003. Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Surti, T., dan Ari, W. 2004. Kajian terhadap Indeks Kesehatan secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang
- Yuniar, D. P. 2010. Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (*Dioscorea Spp.*) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya
- Hutama, A. A. 2012. Pengaruh Penambahan Daun Kayu Manis Terhadap Kinerja Pertumbuhan Dan Kualitas Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shackelford, S. D., M. Koohmaraie, and T. L. Wheeler. 1995. Effects of slaughter age on meat tenderness and USDA carcass maturity scores of beef females. *J. Anim. Sci.* **73**:3304 - 3309
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*, Third edition. CRC Press LLC. Florida.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. Filet Nila (*Tilapia sp.*) Beku-Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-4103.1-2006. Standar Nasional Indonesia (SNI)
- Susana. 2012. *Enriched Dairy Beverage Milk*. Food Review Indonesia Vol VII/No.6.
- Irawan, S. 2010. Fillet Ikan. fillet ikan _ all about fish culture.htm. Diakses pada Oktober 2018
- Suyanto, R., 2010. Pembenihan dan Pembesaran Nila. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Khairuman, Amri K. 2006. Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Agromedia Pustaka, Jakarta