

# Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Daging Dan Tulang Ikan Layang (*Decapterus ruselli*)

Fien Sudirjo\*, I. Marasabessy, A.L. Amahorseja, K.P. Rahael dan D.S. Royani

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual, Jln.Langgur Sathean, Km 6. Kabupaten Maluku Tenggara, Maluku 97611.

\*e-mail korespondensi: [fiensudirjo@gmail.com](mailto:fiensudirjo@gmail.com)

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRACT
Diterima : 09 Juni 2023 Disetujui : 24 Juni 2023 Terbit Online : 27 Juni 2023	<i>Decapterus is one of the demersal fish that is cheap and quite abundant. Making shredded fish using glider meat has been widely done but there is no information about making shredded fish using Decapterus bones. This study aims to utilize shredded meat and bones in making shredded, to determine the yield of shredded meat and shredded swallow bones and determine the level of consumer acceptance of shredded swallowfish meat and shredded Decapterus bones produced. The ingredients used are fresh Decapterus from the Langgur traditional fish market. Additional ingredients in the form of spices are onion, garlic, ginger, galangal, lemongrass, turmeric, coriander, cumin, pepper, flavoring, white sugar, salt, tamarind, bay leaf, orange leaf and coconut milk. The research will be conducted in January 2023 at the Fish Processing Laboratory and Organoleptic Testing Laboratory, Tual State Fisheries Polytechnic. The results show that Decapterus can be used as an ingredient in making shredded, both from meat and bones. The shredded yield of Decapterus meat is 48.05% while the yield of shredded Decapterus bone is 69.26%. The level of consumer acceptance of shredded Decapterus meat and shredded Decapterus bone is for the parameters of smell, taste and texture are not significantly different, while for the parameters of color and appearance are significantly different.</i>

## Key Words:

Abon Ikan  
Shredded fish  
Abon tulang ikan  
*Decapterus ruselli*

## PENDAHULUAN

Kepulauan Kei secara administratif terdiri dari satu Kabupaten dan satu Kota, dengan potensi perikanan yang cukup besar. Data Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual 2014, menyatakan produksi total perikanan sebesar 6.712ton dengan jumlah tangkapan diperbolehkan (JTB) sebesar 5.369 ton. Produksi perikanan tersebut diperoleh dari komoditi perikanan seperti ikan pelagis, ikan demersal, ikan karang dan non ikan seperti rumput laut (Buano, 2019).

Ikan layang (*Decapterus ruselli*) merupakan salah satu hasil terpenting dari sumber daya perikanan pelagis kecil di Kepulauan Kei yang memiliki nilai ekonomis penting di Indonesia. Produksi hasil tangkapan ikan layang (*Decapterus spp*) dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, yaitu tahun 2014 sebesar 362 ton, tahun 2015 sebesar 520 ton, tahun 2016 sebesar 522 ton dan tahun 2017 sebesar 899 ton (Buano, 2019).

Kandungan gizi ikan layang segar cukup lengkap dengan 80% BDD, memiliki kandungan air 74,0 g, energi 109 Kkal, protein 22 g, lemak 1,7

g, karbohidrat 0, abu 2,3 g, kalsium 90 mg, fosfor 150 mg, besi 2,0 mg, retinol 45 mcg (Kemenkes RI, 2017). Pemanfaatan ikan layang sebagai sumber protein hewani dalam bentuk segar maupun olahan semakin bervariasi. Dengan semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya diversifikasi olahan produk ikan, maka ikan layang dapat dijadikan berbagai produk olahan seperti bakso (Kahiking, et al. 2020), nugget (Mokoginta, et al. 2019), stik (Ointu, 2017), biskuit (Mudjajanto, et al. 2015) dan abon (Surgawi, 2020;Kasmianti, et al., 2020).

Abon merupakan jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres sesuai SNI 7690.1:2013 (BSN, 2013) Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal masyarakat secara luas, yang umumnya terbuat dari daging sapi. Prinsipnya adalah abon merupakan suatu proses pengawetan yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan penambahan bumbu-bumbu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur, aroma dan rasa yang khas. Selain itu proses pembuatan abon merupakan proses penghilangan kadar air dalam bahan daging untuk memperpanjang proses

penyimpanan. Seiring meningkatnya pengetahuan dan informasi maka bahan pembuatan abon dapat berasal dari semua jenis daging (ayam, kerbau) maupun ikan, bahkan dapat disubstitusi dengan sayuran seperti jantung pisang, pepaya muda dan nangka muda (Suryani, 2007).

Astawan (2008) menyatakan bahwa, proses pembuatan abon sampai saat ini belum dibakukan karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan, sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan. Hal ini menyebabkan kualitas abon beraneka ragam terutama dalam hal rasa gurih dan warna kuning kecokelatan. Pembuatan abon ikan dengan menggunakan daging ikan sudah banyak dilakukan tetapi belum ada informasi tentang pembuatan abon menggunakan tulang ikan. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan daging dan tulang ikan layang dalam pembuatan abon, untuk mengetahui rendemen abon ikan layang yang dibuat menggunakan daging ikan layang dan tulang ikan layang, serta mengetahui tingkat penerimaan konsumen dari abon yang dihasilkan.

## BAHAN DAN METODE

### Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan Januari 2023. Penelitian ini terdiri atas 3 tahapan yakni preparasi ikan layang dan perhitungan rendemen serta pembuatan abon. Abon yang dihasilkan kemudian dilanjutkan dengan pengujian tingkat penerimaan konsumen. Proses pembuatan abon daging ikan dan abon tulang ikan dan analisis data organoleptik dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual.

### Pembuatan Abon Daging Ikan Layang dan Abon Tulang Ikan Layang

#### Abon Daging Ikan Layang

Ikan layang segar yang telah disiangi selanjutnya dikukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan dengan cara diangin-anginkan. Pisahkan daging ikan dengan tulang kemudian hitung rendemen daging ikan layang dari rendemen A. sehingga menghasilkan rendemen B. Daging ikan layang kemudian disuwir-suwir hingga didapatkan daging ikan yang halus serta bebas dari tulang. Disamping itu bawang merah, bawang putih dan kunyit dikupas dan dihaluskan, jahe, lengkuas, sereh, dicuci, kupas dan digeprek serta daun salam dan daun jeruk dicuci. Kemudian tambahkan santan

sebanyak 2,5 liter dari 2 buah kelapa yang telah diparut. Tahap selanjutnya adalah nyalakan kompor, panaskan wajan dan masukkan santan. Setelah santan mendidih, aduk dan masukkan bumbu, dimulai dari bawang dan kunyit yang sudah dihaluskan kemudian jahe, lengkuas, sereh, daun salam, daun jeruk, ketumbar, jintan, penyedap rasa dan gula putih sambil tetap diaduk. Kemudian masukan daging ikan layang yang telah disuwir-suwir dan diaduk terus hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan.

### Abon Tulang Ikan Layang.

Tulang ikan layang diperoleh dari limbah tulang hasil pembuatan abon daging ikan layang. Rendemen tulang ikan layang (C) dihitung dari rendemen A sehingga direroleh Rendemen A = B + C. Tulang ikan layang kemudian dipresto selama satu jam hingga lunak, selanjutnya didinginkan dengan cara diangin-anginka dan diblender hingga halus. Kemudian dilakukan tahap penyiapan bumbu dan pemasakan abon seperti pada pembuatan abon daging ikan layang.

## Analisis Data

### Analisis Kruskal Wallis

Uji Kruskal Wallis adalah salah satu uji statistik non parametrik yang dapat digunakan untuk menguji apakah ada perbedaan yang signifikan antara kelompok variabel independen dengan variabel dependennya. Jika ada perbedaan yang signifikan maka akan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney.

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_i^k = 1 \frac{r_i^2}{n_i} - 3(N+1)$$

Dimana: k = banyaknya sampel

$N_i$  = banyaknya kasus pada setiap sampel ke-i

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendemen ikan layang setelah disiangi (pembuangan insang dan isi perut) serta pencucian adalah sebesar 85%, dimana rendemen 85% ini terdiri 63% daging ikan layang yang dapat dikonsumsi langsung dan 22% tulang ikan layang yang tidak dapat dikonsumsi langsung. Pembuatan abon ikan layang yang dihasilkan dari daging ikan layang memiliki rendemen sebesar 48,05%, sedangkan 22% tulang ikan layang setelah dimanfaatkan untuk pembuatan abon menghasilkan rendemen sebesar 69,26%. Hal ini diduga karena adanya penyusutan daging ikan layang yang terjadi pada proses pemasakan abon.

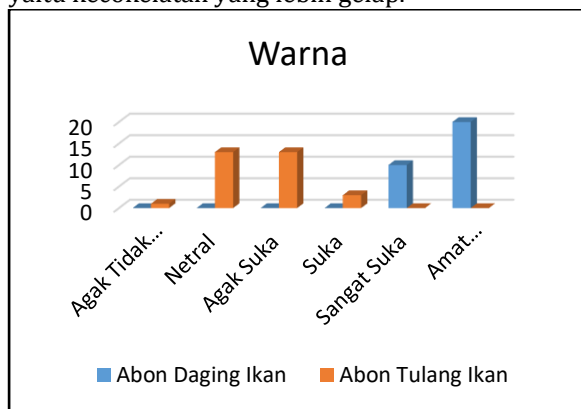
Hasil pengujian organoleptik dari abon daging ikan dan abon tulang ikan yang dihasilkan, meliputi warna, bau, rasa, tekstur dan kenampakan berdasarkan SNI 01-2346-2006 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai rata-rata organoleptik abon dari daging dan tulang ikan

Parameter	Nilai Mean Uji Hedonik Sampel	
	Daging	Tulang
Warna	8.63	5.60
Bau	8.07	8.03
Rasa	8.27	8.23
Tekstur	8.10	8.07
Kenampakan	8.57	5.60

### Warna

Berdasarkan uji Kruskal-wallis menunjukkan bahwa abon daging ikan dan abon tulang ikan berpengaruh atau berbeda nyata terhadap warna abon yang dihasilkan. Warna abon daging ikan layak lebih disukai panelis karena memiliki warna kecokelatan yang lebih terang dibandingkan warna abon tulang ikan yaitu kecokelatan yang lebih gelap.



Gambar 1. Hasil Uji Organoleptik Warna Abon Dari Daging dan Tulang Ikan Layang

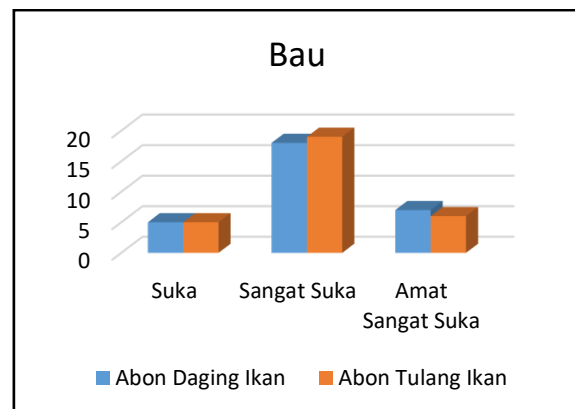
Warna produk sangat penting karena akan menggugah ketertarikan panelis dan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Sesuai SNI 01-2346-2006 dimana nilai yang ditetapkan adalah minimal 7 untuk tingkat penerimaan konsumen. Dari hasil uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney dapat dilihat bahwa warna yang dihasilkan dari abon daging ikan berbeda nyata dari abon tulang ikan, sehingga dapat dilihat bahwa terdapat 60% panelis yang memilih skala amat sangat suka terhadap warna dari abon daging ikan. Warna yang cokelat terang dan cokelat gelap (abon tulang ikan) dipengaruhi

juga oleh reaksi pencoklatan yang terjadi selama proses pengolahan. Hal ini dapat terjadi dikarenakan adanya pengaruh suhu dan jenis bahan yang dipakai pada pembuatan produk ini (Aditya, 2016)

### Bau

Salah satu faktor yang juga dapat menentukan mutu produk menurut Winarno, 2004 adalah bau. Sesuai SNI 01-2346-2006 dimana nilai yang standar yang ditetapkan untuk penerimaan oleh konsumen adalah minimal 7, dapat dilihat bahwa hal ini dikarenakan bau ikan sudah tidak terlalu tercium dan sudah tertutup oleh rempah serta bahan tambahan pangan selama proses pengolahan. Dari histogram dibawah ini dapat dilihat bahwa dari bau abon yang dihasilkan panelis sangat suka dengan bau yang dihasilkan baik dari abon daging ikan maupun abon tulang ikan.

Pada hasil uji terhadap bau abon dari daging dan tulang ikan ini tidak ada perbedaan nyata dari kedua produk tersebut, dari hasil uji tersebut juga dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan terhadap bau abon baik daging maupun tulang dapat diterima dengan baik oleh panelis, hal ini disebabkan karena adanya penambahan bumbu rempah dan bahan tambahan makanan sehingga mempengaruhi bau dari abon yang dihasilkan. Selain itu juga proses pemasakan juga mempengaruhi kualitas dan bau dari produk yang dihasilkan (Sulthoniyah, 2012).

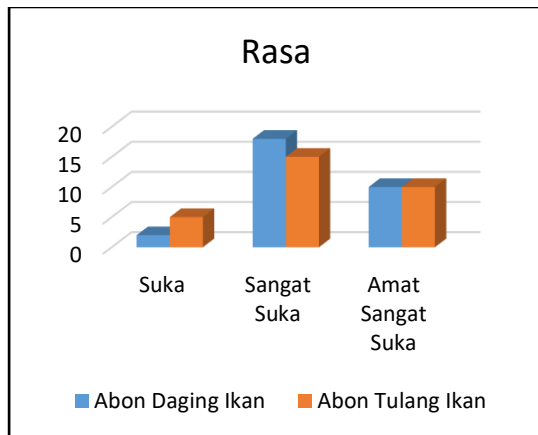


Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Bau Abon Daging Ikan dan Abon Tulang Ikan

### Rasa

Rasa merupakan factor yang sangat menentukan keputusan konsumen untuk dapat menerima atau menolak produk pangan yang dihasilkan. Winarno (2004) mengatakan bahwa, rasa enak atau tidak enaknya suatu produk makanan yang telah diproduksi disebabkan

karena adanya asam amino (protein) dan juga lemak yang terdapat dalam suatu produk atau makanan tersebut.



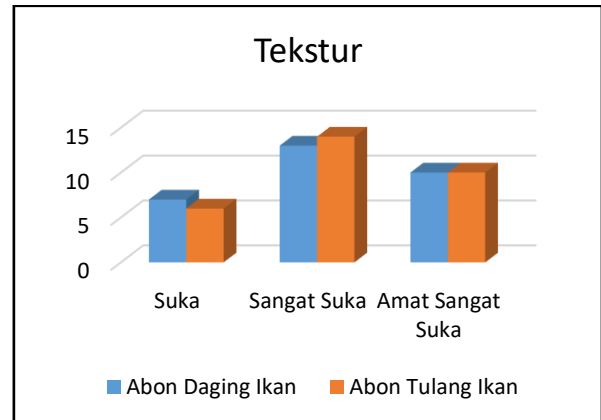
Gambar 3. Hasil Uji Organoleptik Rasa Abon Daging Ikan dan Abon Tulang Ikan

Berdasarkan hasil uji Kruskal-Wallis tidak terdapat perbedaan yang nyata dari parameter rasa abon baik dari daging maupun tulang ikan ( $p > 0,05$ ). Hasil histogram diatas dapat dilihat bahwa panelis sangat suka terhadap rasa abon baik dari daging ikan maupun tulang ikan, hal ini disebabkan karena adanya penambahan bumbu rempah dalam proses pengolahannya sehingga mempengaruhi citarasa dari abon yang dihasilkan.

### Tekstur

Tekstur merupakan salah satu aspek penting dari mutu suatu produk atau makanan, terkadang lebih penting dari parameter bau, rasa maupun warna (Winarno, 2004). Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata tekstur dari abon daging ikan dan abon tulang ikan, hal ini disebabkan karena tekstur dari abon baik dari daging maupun tulang ikan sudah sesuai dengan standar produksi abon pada tingkat penerimaan masyarakat.

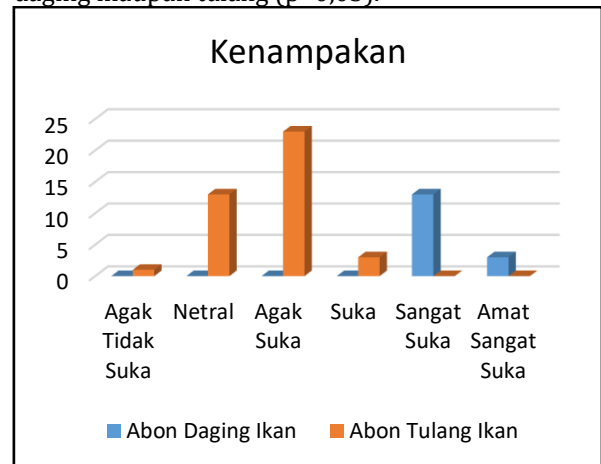
Hasil histogram diatas dapat dilihat bahwa rata-rata 43% panelis sangat suka dengan tekstur abon yang dihasilkan baik abon daging ikan maupun abon tulang ikan. Tekstur abon daging dan abon tulang sangat lembut sehingga menarik minat panelis maupun konsumen dalam mengkonsumsi abon tersebut. Berdasarkan SNI 01-2346-2006 maka dapat disimpulkan bahwa tekstur yang dihasilkan memenuhi persyaratan yaitu minimal 7 untuk tingkat kesukaan atau penerimaan oleh konsumen.



Gambar 4. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Abon Daging Ikan dan Abon Tulang Ikan

### Kenampakan

Berdasarkan hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa ada perbedaan nyata pada parameter kenampakan terhadap abon ikan baik daging maupun tulang ( $p < 0,05$ ).



Gambar 5. Hasil Uji Organoleptik Kenampakan Abon Daging Ikan dan Abon Tulang Ikan

Dari histogram diatas dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai kenampakan dari abon daging ikan disbanding dengan abon tulang ikan. Perbedaan yang nyata terhadap kenampakan ini dapat dilihat dari warna yang dihasilkan. 63% panelis lebih menyukai kenampakan dari abon daging ikan sedangkan 76,6% agak suka terhadap kenampakan abon tulang ikan. Warna suatu bahan pangan yang cerah memberikan kenampakan daya tarik yang lebih baik terhadap tingkat kesukaan konsumen (Sulthoniyah, 2012).

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil diatas dapat disimpulkan bahwa ikan layang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan abon, baik dari daging ikan layang maupun tulang ikan layang dengan rendemen abon daging ikan layang adalah 48,05%, sedangkan rendemen abon tulang ikan layang 69,26%. Dari tingkat penerimaan konsumen terhadap abon daging ikan layang dan abon tulang ikan layang adalah untuk parameter bau, rasa dan tekstur tidak berbeda nyata, sedangkan untuk parameter warna dan kenampakan berbeda nyata antara abon daging ikan layang dan abon tulang ikan layang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya HP, Herpandi, dan Lestari S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*.5(1) : 61 – 72
- Astawan, M. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Presindo. Jakarta.
- BSN, [Badan Standarisasi Nasional], 2013. Abon Ikan. SNI 7960.1:2013. <http://lib.bsn.go.id>
- Buano Tajudin, 2019. Ironi di Kepulauan Kei. <https://www.mongabay.co.id/2019/11/27/ironi-di-kepulauan-kei-kaya-potensi-perikanan-tapi-miskin-pemanfaatan-1/>. Diakses 26 Januari 2023
- Kahiking Thania, Novalina Maya Ansar, dan Eko Cahyono. 2020. Nilai Organoleptik Bakso Ikan Layang (*Decapterus ruselli*, Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). <http://e-journal.polnustar.ac.id/jit/article/view/301/266>. Diakses 26 Januari 2023.
- Kasmiati, Nurfitri Ekatantri, Asnani Suadi dan Amir Husni, 2020. Mutu dan Tingkat KESUKAAN Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus sp*). *Jurnal Pengolahan hasil Perikanan (JPHPI)*. Vol. 23 No. 3. Available online: [journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi](http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi)
- Kemenkes RI, 2017. Tabel Komposisi Pangan 2017. Dirjen Kesehatan Masyarakat. Dirjen Gizi Masyarakat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Mokoginta F.D., Z. Antuli dan M. Lasindran. 2019 Pembuatan Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp*) yang disubstitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jambura, Journal of Technology*. Fak. Pertanian, Univ. Neg. Gorontalo. Vol. 1. No. 2. P-ISSN: 2654-9034.
- Mudjajanto E.S., Wiwin Kholilah dan Nurillah Amaliah. 2015. Nilai Gizi serta Daya Terima Biskuit dengan penambahan Tepung Ikan Layang (*Decapterus ruselli*) dan Ikan Selar (*Caranx sp*). *Jurnal Sains Terapan Edisi V*. Vol. 5 (1) : 26 – 39.
- Ointu Febriyanti, 2017. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Stik Ikan Layang (*Decapterus sp*) dengan bahan dasar Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L*). Universitas Negeri Gorontalo [SKRIPSI].
- Sulthoniyah., Siti Tsaniyatul Miratis, 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Universitas Brawijaya [TESIS]
- Surgawi Ain Widayani, 2020. Produksi dan Daya Terima Abon Ikan Layang sebagai Pangan Fungsional. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hassanudin. Makassar. [SKRIPSI].
- Suryani, 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.