Tapian Nauli
JPT-PK
Jurnal Penelitian Terapan Perikanan Kelautan
Volume 6 No.1 April 2024. Hal 41-47
p-ISSN :2715-5323
e-ISSN :2715-3096

STUDI ORGANOLEPTIK PENGOLAHAN ABON IKAN TONGKOL *(Euthynnus affinis)* PENAMBAHAN JANTUNG PISANG DI KOTA SIBOLGA

Titieu Keumala Sukandar[1], Ladestam Sitinjak[2], Iren Juliwati Ge'e[3]

[1]Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
[2]Program Studi Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Medan
[3]Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
email: tiu@stpsibolga.ac.id

Abstrak. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Namun, abon ikan masih memiliki kekurangan yakni rendahnya kadar serat. Alternatif sumber serat yang dapat ditambahkan merupakan jantung pisang. Kelebihan jantung pisang antara lain merupakan sumber antosianin, Penambahan bahan berserat pada abon selain memberikan tekstur berserat dari abon, meningkatkan warna dan volume abon, dan juga memberikan dampak pada kesehatan. Tujuan dilakukan penelitian ini, yaitu untuk mengetahui proses pengolahan abon ikan tongkol *(Euthynnus affinis)* penambahan jantung pisang, untuk menghasilkan produk olahan ikan yang berserat tinggi, untuk mengetahui pengaruh pada rasa, warna, aroma dan tekstur dari penambahan jantung pisang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Data dari hasil perlakuan diuji secara statistik, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan membandingkan hasil antara perlakuan dengan menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil akhir penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh penambahan jantung pisang pada pengolahan abon ikan tongkol. Dengan perlakuan tertinggi terdapat pada penambahan jantung pisang 500 g memiliki nilai rupa 7,42, rasa 8,02, tekstur 7,43 dan aroma 6,95. Kesimpulan akhir dari penelitian ini adalah Penambahan jantung pisang berpengaruh nyata terhadap penerimaan konsumen pada abon ikan tongkol.

Kata Kunci: *Abon Ikan, Jantung Pisang, Kadar Serat.*

ORGANOLEPTIC STUDY OF FISH SHEDD PROCESSING COB (*Euthynnus affinis*) ADDITION OF HEART BANANA IN THE CITY OF SIBOLGA

Titieu Keumala Sukandar[1], Ladestam Sitinjak[2], Iren Juliwati Ge'e[3]

[1]Departmen of Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
[2]Department of Physical, Medan State University
[3]Departmen of Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
email: tiu@stpsibolga.ac.id

Abstract. Shredded fish is a processed fishery product made from fish meat, through a combination of grinding, frying, drying and adding additional ingredients and flavoring ingredients to fish meat. However, shredded fish still has drawbacks, namely low fiber content. An alternative source of fiber that can be added is banana blossom. The advantages of banana blossoms include being a source of anthocyanins. The addition of fibrous material to shredded in addition to providing a fibrous texture from shredded, increases the color and volume of shredded, and also has an impact on health. The purpose of this study was to determine the process of processing shredded tuna (Euthynnus affinis) with the addition of banana flower, to produce high-fiber processed fish products, to determine the effect on taste, color, aroma and texture of adding banana flower. The method used in this research is an experimental method with 4 treatments and

3 replications. Data from the treatment results were tested statistically, using a Completely Randomized Design (CRD) and comparing the treatment results using the Honest Significant Difference Test (BNJ). The final results of this study indicate that there is an effect of adding banana flower to the processing of tuna shredded. The highest treatment was found in the addition of 500 g of banana flower, which had a visual value of 7.42, taste 8.02, texture 7.43 and aroma 6.95. The final conclusion of this study is that the addition of banana flower has a significant effect on consumer acceptance of shredded tuna

Keywords: *Shredded Fish, Banana Heart, Fiber Content.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara maritim yang terletak di garis khatulistiwa, hal ini menjadikan Indonesia memiliki iklim tropis. Iklim seperti ini menghasilkan keanekaragaman hayati yang sangat potensial khususnya pada sumberdaya perikanan. Potensi perikanan yang tinggi dapat dilihat dari jumlah ekspor setiap tahunnya, potensi ini merupakan modal dasar pembangunan nasional khususnya bagi nelayan (Khoironi & Saskara, 2017)

Sibolga merupakan salah satu wilayah pesisir yang terletak di wilayah pantai barat sumatera dan menjadi salah satu sentral produksi ikan dikawasan ini. Hal ini dapat kita lihat dengan didirikannya Pelabuhan Perikanan Nusantara oleh Departemen Kelautan dan Perikanan. Aktifitas perikanan khususnya perikanan tangkap di Kota Sibolga sangat tinggi. Pada tahun 2018 tercatat ada sebanyak 31,155,84 ton jumlah ikan hasil tangkapan yang mendarat di Sibolga dengan jumlah nelayan 7,595 orang (BPS kota Sibolga, 2018). Sibolga berpotensi mengembangkan sub sector perikanan sebagai penggerak perekonomian daerah berdasarkan indicator PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) dan tenaga kerja (Lumbantobing & Agustriani, 2016).

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena memiliki kondisi kandungan gizi yang lengkap seperti protein, lemak, mineral dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Namun demikian, ikan juga tergolong jenis bahan pangan hewani yang mudah mengalami proses pembusukan *(perishable food),* salah satu yakni jenis ikan tongkol *(Euthynnus affinis).* Upaya yang perlu dilakukan untuk menghambat proses pembusukan tersebut yaitu dengan cara pengawetan dan pengolahan. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok pula dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun lauk-pauk juga mempunyai kendala dalam pengolahannya, bahan baku ikan tongkol tergantung pada keadaan cuaca yang bila mana mereka tidak berproduksi selama beberapa hari jika ikan tongkol tidak ada di pasarkan di tempat mereka biasa membeli bahan baku ikan tongkol tersebut (Febrianti, 2018)

Alternatif sumber serat yang dapat ditambahkan merupakan jantung pisang. Kelebihan jantung pisang antara lain merupakan sumber antosianin, tanaman pisang tumbuh sepanjang tahun, mudah dibudidayakan, dan Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia, sehingga menghasilkan jantung pisang yang tinggi pula.

Penambahan bahan berserat pada abon selain memberikan tekstur berserat dari abon, meningkatkan warna dan volume abon, dan juga memberikan dampak pada kesehatan. Penelitian terdahulu melaporkan bahwa konsumsi serat pangan dapat mengabsorpsi kolesterol dan membantu mencegah terjadinya kanker usus besar, menormalkan lemak darah, dan mengurangi resiko penyakit kardiovaskular. Serat pangan dapat mengikat asam empedu, memberikan rasa kenyang, dan meningkatkan motilitas usus besar.

Berdasarkan uraian diatas, sehingga perlu dilakukan penelitian yang berjudul "Studi Organoleptik Pengolahan Abon Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* Penambahan Jantung Pisang di Kota Sibolga". Dengan demikian penambahan serat pangan dari jantung pisang pada abon ikan diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan konsumen pada abon ikan tongkol

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dipakai merupakan penelitian terapan dengan metode yang digunakan merupakan metode eksperimental, dimana metode eksperimental merupakan jenis penelitian yang bersifat kuantitatif dan mengandung hubungan sebab akibat. Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2023, di Laboratorium Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga Provinsi Sumatera Utara.

Tapian Nauli
JPT-PK
Jurnal Penelitian Terapan Perikanan Kelautan
Volume 6 No.1 April 2024. Hal 41-47
p-ISSN :2715-5323
e-ISSN :2715-3096

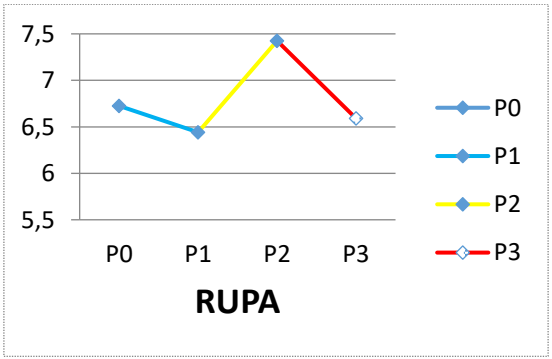
Data yang diperoleh diolah secara statistik dan disajikan dalam bentuk tabel dan dianilisis variansi (ANAVA). Kemudian dianalisis menggunakan SPSS 29. Berdasarakan dan dianalisis variansi, jika Fhitung>Ftabel pada tingkat kepercayaan 95% berarti H_0, kemudian dilakukan dengan uji lamjut beda nyata jujur (BNJ). Apabila $F_{hitung}<F_{tabel}$ berarti H_1, maka tidak perlu dilakukan uji lanjut.

Adapun prosedur penelitian yaitu penyiangan, penyiapan suwiran, penyiapan bumbu dan santan, pemasakan abon, pengemasan, abon siap di analisis, uji organoleptik. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah parameter Rupa, Rasa, Aroma, Tekstur yang dimana menggunakan 2 metode pengumpulan data yaitu data primer dan data sekunder.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Nilai Rupa

Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut.Hasil penelitian pada penerimaan konsumen terhadap nilai rupa abon ikan tongkol penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik hedonic parameter rupa

Nilai rupa tertinggi ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 500g (P_2) dengan nilai sebesar 7,42 dengan kriteria rupa coklat, diikuti tanpa penambahan jantung pisang (P_0) sebesar 6,72 dengan kriteria coklat, kemudian penambahan jantung pisang 750g (P_3) sebesar 6,59 dengan kriteria coklat tua, dan nilai terendah ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 250g (P_1) sebesar 6,44 dengan kriteria coklat tua. Secara keseluruhan rupa abon ikan dapat diterima baik oleh panelis. Perbedaan rupa abon ikan tiap perlakuan penambahan konsentrasi jantung pisang dipengaruhi oleh jantung pisang. Rupa dihasilkan adalah coklat dengan tingkat kecerahan berbeda. Perubahan rupa pada abon ikan tongkol terjadi karena adanya zat antosianin pada jantung pisang hal ini dapat dilihat dari warnanya yang merah keunguan dan perubahan rupa terjadi juga karena adanya adanya reaksi non enzimatik (reaksi pencoklatan karena oksidasi).

Tabel 1. Sidik ragam penerimaan konsumen rupa

ANOVA

	Jk	Db	Kt	F	Sig
Perlakuan	1,704	3	,568	122,532	<,001
Galat	,037	8	,005		
Total	1,741	11			

Berdasarkan hasil analisis variansi sidik ragam diatas menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang pada abon ikan tongkol memberikan pengaruh yang signifikan (P<0,05) berarti (H_0) ditolak (H_1) diterima dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda nyata jujur (lampiran 6) menunjukkan bahwa perlakuan P_0, P_1, P_2, dan P_3 berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2) merupakan perlakuan terbaik.

Tabel 2. Nilai rata-rata Rupa

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
P0	6,78	6,68	6,73	6,73[b]
P1	6,45	6,38	6,5	6,45[d]
P2	7,4	7,35	7,53	7,43[a]
P3	6,65	6,6	6,53	6,60[c]

Keterangan: Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata (p<0,05).

Dari penelitian ini diketahui bahwa semakin tinggi komposisi jantung pisang maka akan semakin terbentuk warna coklat pada abon. Semakin terbentuk warna coklat dikarenakan komposisi jantung pisang lebih banyak terserap kedalam ikan. Hal ini selaras dengan pernyataan (Yuliani et al., 2021) yang menyatakan bahwa semakin tinggi komposisi jantung pisang maka semakin gelap warna abon, maka sebaliknya semakin tinggi komposisi ikan maka semakin terang warna abon. Hal ini menandakan panelis lebih menyukai warna abon ikan yang berwarna coklat dibandingkan coklat tua. Nilai kecerahan warna coklat berhubungan dengan tingkat reaksi pencoklatan (browning) yang terjadi. konsentrasi bahan yang berperan dalam reaksi pencoklatan

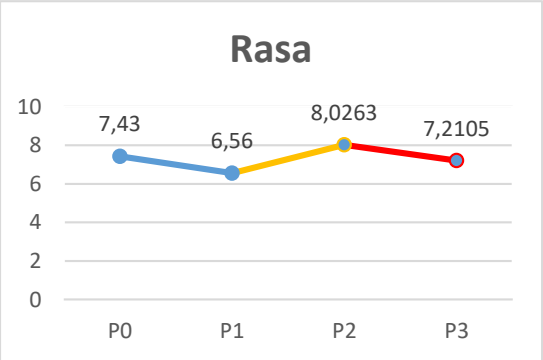
Tapian Nauli
JPT-PK
Jurnal Penelitian Terapan Perikanan Kelautan
Volume 6 No.1 April 2024. Hal 41-47
p-ISSN :2715-5323
e-ISSN :2715-3096

yakni asam amino lisin dan gula pereduksi, dan-enzim polifenol oksidasi (Sulistiyati et al., 2022)

Dapat disimpulkan panelis menyukai warna abon ikan tanpa penambahana jantung pisang dan abon dengan penambahan jantung pisang 500g, sedangkan abon dengan penambahan jantung pisang 250g dan 750g agak disukai panelis.

2. Nilai Rasa

Rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Rasa merupakan bentuk kerjasama dari kelima macam indera manusia yakni, perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran. Hasil penelitian pada penerimaan konsumen terhadap nilai rasa abon ikan tongkol penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik hedonic parameter rasa

Nilai rasa tertinggi ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 500g (P_2) sebesar 8,02 dengan kriteria rasa jantung pisang yang khas dan terasa gurih ikannya, diikuti tanpa penambahan jantung pisang (P_0) sebesar 7,43 dengan kriteria rasa ikan yang khas dan gurih tidak ada rasa jantung pisang, kemudian penambahan jantung pisang 750g (P_3) sebesar 7,21 dengan kriteria jantung pisang lebih terasa, dan nilai terendah ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 250g (P_1) sebesar 6,56 dengan kriteria rasa jantung pisang yang kurang terasa dan daging ikan sangat terasa. Secara keseluruhan rasa abon ikan dapat diterima baik oleh panelis. Perbedaan rasa pada setiap perlakuan dipengaruhi oleh jantung pisang. Perubahan rasa pada abon ikan tongkol terjadi karena memilki kandungan zat tannin yang tinggi pada jantung pisang sehingga muncul rasa pahit.

Tabel 3. Sidik ragam penerimaan konsumen rasa

ANOVA

	Jk	Db	Kt	F	Sig
Perlakuan	3,178	3	1,059	884,290	<,001
Galat	,010	8	,001		
Total	3,188	11			

Berdasarkan hasil analisis variansi sidik ragam diatas menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang pada abon ikan tongkol memberikan pengaruh yang signifikan (P<0,05) berarti (H_0) ditolak (H_1) diterima dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda nyata jujur (lampiran 7) menunjukkan bahwa perlakuan P_0, P_1, P_2, dan P_3 berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2) merupakan perlakuan terbaik.

Tabel 4. Nilai Rata-rata Rasa

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
P0	7,48	7,48	7,40	7,43[b]
P1	6,53	6,58	6,58	6,56[d]
P2	8,03	8	8,05	8,03[a]
P3	7,16	7,24	7,24	7,21[c]

Keterangan : Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata (p<0,05).

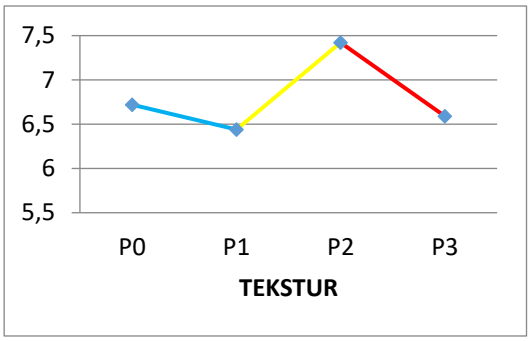
Dari hasil penelitian diketahui bahwa pemberian jantung pisang pada abon ikan tongkol berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis karena penambahan jantung pisang sama atau seimbang, yaitu dengan konsentrasi 500g : 500g. Hal ini disebabkan adanya senyawa flavonoid memberikan pengaruh cita rasa pada abon ikan tongkol. Menurut (Ikhsan et al., 2016) bahwa rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Rasa renyah muncul setelah produk mengalami proses pemasakan (disangrai). Rasa renyah ini disebabkan proses pengadukan dan pemanasan yang dilakukan (Pakaya et al., 2015). Bumbu merupakan campuran dua atau lebih bahan yang ditambahakan dan memberikan keseimbangan fungsional pada proses pengolahan bahan makanan.

Tapian Nauli
JPT-PK
Jurnal Penelitian Terapan Perikanan Kelautan
Volume 6 No.1 April 2024. Hal 41-47
p-ISSN :2715-5323
e-ISSN :2715-3096

Dapat disimpulkan panelis menyukai rasa abon ikan tanpa penambahana jantung pisang dan abon dengan penambahan jantung pisang 500g, sedangkan abon dengan penambahan jantung pisang 250g dan 750g agak disukai panelis.

3. Nilai Tekstur

Tekstur merupakan sifat penting pada produk pangan yang dapat mempengaruhi penerimaan konsumen. Tekstur biasanya berkaitan dengan pengindraan atau uji organoleptik pada bahan padat, yaitu kesan dimulut setelah proses oral seperti mengunyah dan mengecap. Hasil penelitian pada penerimaan konsumen terhadap nilai tekstur abon ikan tongkol penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik hedonic parameter tekstur

Nilai tekstur tertinggi ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 500g (P_2) sebesar 7,43 dengan kriteria tekstur gurih dan renyah, diikuti tanpa penambahan jantung pisang (P_0) sebesar 6,81 dengan kriteria tekstur renyah, kemudian penambahan jantung pisang 750g (P_3) sebesar 6,57 dengan kriteria tekstur gurih dan renyah, dan nilai terendah ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 250g (P_1) sebesar 6,52 dengan kriteria terlalu kering. Dapat disimpulkan panelis menyukai tekstur abon ikan tanpa penambahan jantung pisang dan abon dengan penambahan jantung pisang 500g, sedangkan abon dengan penambahan jantung pisang 250g dan 750g agak disukai panelis. Secara keseluruhan tektur abon ikan dapat diterima baik oleh panelis.

Tabel 5. Sidik ragam penerimaan konsumen tekstur

ANOVA

	Jk	Db	Kt	F	Sig
Perlakuan	1,542	3	1,542	115,262	<,001
Galat	,036	8	,036		
Total	1,577	11			

Berdasarkan hasil analisis variansi sidik ragam diatas menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang pada abon ikan tongkol memberikan pengaruh yang signifikan (P<0,05) berarti (H_0) ditolak (H_1) diterima dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda nyata jujur (lampiran 9) menunjukkan bahwa perlakuan P_0, P_1, P_2, dan P_3 berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2) merupakan perlakuan terbaik.

Tabel 6. Nilai Rata-rata Tekstur

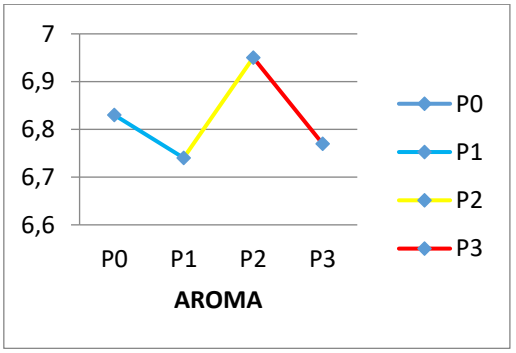
Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
P0	6,8	6,8	6,85	6,81[b]
P1	6,5	6,48	6,6	6,53[d]
P2	7,45	7,38	7,48	7,43[a]
P3	6,48	6,65	6,6	6,58[c]

Keterangan : Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata (p<0,05).

Dari hasil penilaian tekstur di ketahui bahwa jantung pisang berpengaruh pada tekstur abon ikan tongkol dikarenakan jantung pisang memiliki serat sehingga mampu mengikat air yang tinggi. Menurut (Jusniati et al., 2017), konsentrasi jantung pisang seimbang karena ikan tongkol umumnya memilki daging yang berserat banyak sehingga pada saat penggorengan jantung pisang yang lebih banyak mengikat air akan tertutupi oleh serat ikan.

4. Nilai Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Hasil penelitian pada penerimaan konsumen terhadap nilai aroma abon ikan tongkol penambahan jantung pisang dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Grafik hedonik parameter aroma

Nilai aroma tertinggi ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 500g (P_2)

Tapian Nauli
JPT-PK
Jurnal Penelitian Terapan Perikanan Kelautan
Volume 6 No.1 April 2024. Hal 41-47
p-ISSN :2715-5323
e-ISSN :2715-3096

sebesar 6,95 dengan kriteria aroma ikan dan jantung pisang yang seimbang, diikuti tanpa penambahan jantung pisang (P_0) sebesar 6,83 dengan kriteria aroma khas ikan yang amis tidak ada aroma khas jantung pisang, kemudian penambahan jantung pisang 750g (P_3) sebesar 6,77 dengan kriteria dominan aroma jantung pisang, dan nilai terendah ditemukan pada konsentrasi penambahan jantung pisang 250g (P_1) sebesar 6,74 dengan kriteria aroma ikan yang amis dan tidak ada aroma jantung pisang. Secara keseluruhan rasa abon ikan dapat diterima baik oleh panelis. Perbedaan aroma abon ikan tiap perlakuan penambahan konsentrasi jantung pisang dipengaruhi oleh jantung pisang. Aroma amis pada abon ikan tongkol terjadi karena memilki kandungan senyawa kimia rimethylamine oxide (TMAO) yang terkadung pada tubuh ikan, ikan ini akan berubah menjadi trimethylamine (TMA) oleh bakteri dan enzim saat ikan mati. Sehingga senyawa TMA yang terpecah ini yang kemudian menimbulkan bau amis pada ikan.

Tabel 7. Sidik ragam penerimaan konsumen aroma

ANOVA

	Jk	Db	Kt	F	Sig
Perlakuan	,076	3	,025	112,247	<,001
Galat	,002	8	,000		
Total	,078	11			

Berdasarkan hasil analisis variansi sidik ragam diatas menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang pada abon ikan tongkol memberikan pengaruh yang signifikan (P<0,05) berarti (H_0) ditolak (H_1) diterima dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ). Hasil uji lanjut beda nyata jujur (lampiran 8) menunjukkan bahwa perlakuan P_0, P_1, P_2, dan P_3 berbeda nyata. Hasil penilaian diketahui bahwa perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2) merupakan perlakuan terbaik.

Tabel 8. Nilai Rata-rata Aroma

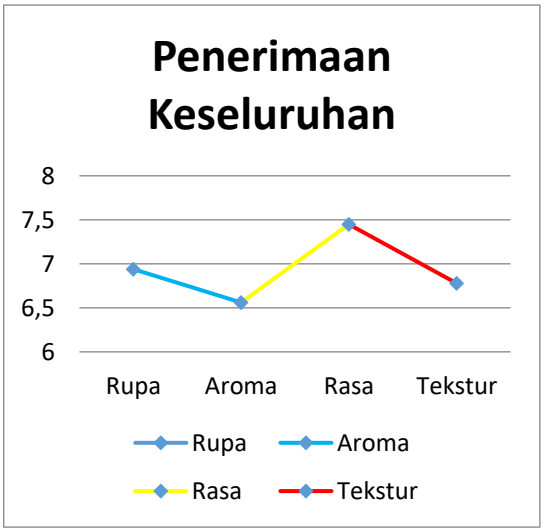
Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
P0	6,83	6,83	6,83	6,83[b]
P1	6,75	6,75	6,73	6,74[d]
P2	6,93	6,95	6,98	6,95[a]
P3	6,78	6,78	6,78	6,78[c]

Keterangan : Angka-angka dalam kolom yang sama yang diikuti oleh notasi huruf yang berbeda berarti perlakuan berbeda nyata (p<0,05).

Penambahan bumbu juga dapat mempengaruhi aroma. Semakin banyak bumbu yang ditambahkan maka aroma yang dihasilkan akan semakin kuat. Selain itu menurut, cara memasak makanan akan memberikan aroma yang berbeda pula, penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan makanan akan lebih menghasilkan aroma yang kuat seperti pada makanan yang disangarai. Menurut (Rohmawati et al., 2013), bau yang timbul oleh makanan olahan dipengaruhi oleh kombinasi lemak, asam amino, dan kadar air, gula. Dapat disimpulkan panelis menyukai aroma abon ikan tanpa penambahan jantung pisang dan abon dengan penambahan jantung pisang 500g, sedangkan abon dengan penambahan jantung pisang 250g dan 750g agak disukai panelis.

5. Penerimaan Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian organoleptik yang dilakukan oleh 40 orang panelis tidak terlatih terhadap nilai rupa, aroma, rasa dan tekstur dari abon ikan tongkol penambahan jantung pisang di peroleh data sebagai berikut.



Gambar 5. Grafik Hedonic Penerimaan Keseluruhan

Berdasarkan Gambar 5 dapat diketahui bahwa rata-rata nilai uji organoleptik abon ikan tongkol penambahan jantung pisang berkisar antara 6,56-7,45. Rata-rata nilai uji organoleptik abon ikan tongkol diversifikasi penambahan jantung pisang yang tertinggi dimiliki pada perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2) yaitu 7,45 sedangkan rata-rata nilai uji organoleptik yang terendah dimiliki pada perlakuan penambahan jantung pisang 250g (P_1) yaitu 6,56. Berdasarkan hasil dari rata-rata penilaian uji organoleptik secara keseluruhan terhadap produk abon ikan tongkol diversifikasi penambahan jantung pisang diketahui bahwa perlakuan dengan penambahan jantung

pisang 500g (P_2) merupakan perlakuan yang terbaik.

Uji penerimaan konsumen adalah panelis diminta untuk mengungkapkan tanggapannya tentang skala kesukaan misalnya sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka dan ditransformasikan menjadi skala numerik atau angka menurut tingkat kesukaan. Pengujian organoleptik dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 40 orang dengan menggunakan scoresheet yang telah disediakan.

KESIMPULAN

Penambahan jantung pisang berpengaruh nyata terhadap penerimaan konsumen pada abon ikan tongkol. Penerimaan konsumen tertinggi adalah perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P_2). Penambahan jantung pisang 500g tersebut memiliki nilai rupa 7,42, rasa 8,02, tekstur 7,43 dan aroma 6,95. Dengan kriteria warna abon coklat dan menarik, dengan rasa jantung pisang yang khas dan terasa gurih ikannya, teksturnya gurih dan renyah dan aroma ikan dan jantung pisang yang seimbang.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan dalam proses pembuatan abon ikan tongkol diversifikasi penambahan jantung pisang dapat ditambahkan 500g jantung pisang pada abon ikan yang sebanyak 500g sehingga mendapatkan hasil yang seimbang.

.

DAFTAR PUSTAKA

Febrianti, H. (2018). *Analisis Strategi Pemasaran Abon Ikan Tuna Pada Kelompok Wanita Nelayan Fatimah Az-Zahra Di Kota Makassar*. Universitas Negeri Makassar.

Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2016). Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (Clarias gariepinus). *Jurnal Pendidkan Teknologi Pertanian*, *2*, 114–122.

Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2017). Pembuatan abon dari jantung pisang (Musa paradisiaca) dengan penambahan ikan tongkol (Euthynnus affinis). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *3*(1), 58–66.

Khoironi, F. E., & Saskara, I. A. N. (2017). Analisis pengaruh kurs dollar, inflasi, dan produksi terhadap ekspor ikan hias di provinsi bali. *E Jurnal EP Universitas Udayana*, *6*(3), 336–337.

Lumbantobing, H. F. I., & Agustriani, F. (2016). Analisis Peranan Subsektor Perikanan Tangkap terhadap Pembangunan Daerah dan Penentuan Komoditas Hasil Tangkapan Unggulan di Kota Sibolga. *Maspari Journal: Marine Science Research*, *8*(2), 59–72.

Pakaya, R., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. (2015). Influence of Adding Goroho's (Musa sp) Banana on nutrient content and Organoleptic Tuna Shredded (Katsuwonus pelamis). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, *3*(2).

Rohmawati, N., Sulistiyani, S., & Ratnawati, L. Y. (2013). Pengaruh penambahan keluwih (Artocarpus camasi) terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo (Clarias gariepinus). *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, *9*(2).

Sulistiyati, T. D., Tambunan, J. E., Hardoko, M., Suprayitno, E., Sasmito, B. B., Chamidah, A., Panjaitan, M. A. P., Djamaludin, H., Putri, L. A. H. F. N., & Kusuma, Z. R. A. (2022). Karakteristik organoleptik abon ikan tuna (Thunnus sp.) dengan penambahan jantung pisang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, *6*(1), 10–19.

Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, *3*(1), 23–30.