

## Karakteristik Kimia Dan Sensori Produk Ikan Terasak (*Escualosa Thoracata*) Asin Pada Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan

Siska Putri Utari<sup>1</sup>, Senja Ikerismawat<sup>2</sup>,

Siska Putri Utari, Prodi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan Senja  
Ikerismawati, Prodi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan

### Article Info

#### Article history:

Received Jun 12, 2022

Revised Aug 20, 2022

Accepted Aug 26, 2022

#### Keywords:

Dried Salted Fish

*Escualosa thoracata*

### ABSTRACT

Tasted fish are small fish that live in the ocean. Tasted fish is managed as a food that is often favored by the community, namely salted tasted fish. Salted fish is a type of food that is very popular with the community. In addition to having a good taste, this food also has a high protein and calcium content so that it can meet the nutritional needs of the community. This study aims to determine the chemical characteristics of salted tasted fish products (*Escualosa thoracata*) in Lekok District, Pasuruan Regency, and to determine the results of sensory characteristics of salted tasted fish products (*Escualosa thoracata*) in Lekok District, Pasuruan Regency. The method of data collection in this study was by observing the observed parameters, namely water content, ash content, salt content, and sensory. This research was conducted at the Food Engineering Laboratory, Yudharta University Pasuruan, Food Chemistry & Microbiology Laboratory, Yudharta Pasuruan University and Nutrition Laboratory, Health Nutrition Department, Faculty of Public Health, Airlangga University, Surabaya. This research was conducted from April to June 2022. The results of this study are that the chemical characteristics have met the standard of SNI 8273: 2016 except for chemical characteristics (salt content) several home industries have not met the standard of SNI 8273: 2016 Sensory characteristics have met the standard of SNI 8273: 2016 except for sensory characteristics (Textures) that do not meet the standard of SNI 8273: 2016

### How to Cite:

Utari, Siska, Putri., Ikerismawati, Senja. Karakteristik Kimia Produk Ikan Terasak (*Escualosa thoracata*) Asin Pada Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. (2022). *Lempuk*, 1(2), 51-61.

## PENDAHULUAN

Sumber daya perikanan di Indonesia memiliki banyak jenis yang menyebar hampir diseluruh wilayah pengelolaan, namun produktifitas berbeda menurut perairan. Dari sumberdaya perairan yang terdapat, disetiap daerah mempunyai keragaman yang berbeda pula. Keragaman di kawasan pesisir Indonesia pasti memberikan dampak yang berbeda dalam melakukan kegiatan usaha pengelolaan sumber daya perikanan di perairan laut dekat wilayahnya masing-masing. Dari keragaman kondisi ini, Kementerian Kelautan dan Perikanan mempunyai peran besar dalam pengenalan, pelestarian, dan identifikasi dari keragaman sumber daya perairan di Indonesia pada umumnya dan Jawa Timur pada khususnya, (Islamiyah et al, 2019).

Salah satu wilayah yang memiliki keanekaragaman ikan yang tinggi di Provinsi Jawa Timur khususnya Kabupaten Pasuruan adalah perairan Lekok yang di kelola dan masih di bawah naungan Departemen Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pasuruan (Islamiyah et al, 2019). Ikan terasak (*Escualosa thoracata*) adalah ikan-ikan kecil yang hidup di lautan. Ikan terasak dikelola sebagai makanan yang sering digemari masyarakat yaitu ikan terasak asin. Ikan terasak merupakan salah satu makanan yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat pesisir (Apriadin, 2013). Hasil observasi yang dilakukan di 3 Desa yang ada di Kecamatan Lekok masih terdapat beberapa industri rumah tangga yang masih memproduksi ikan terasak asin.

---

Ikan terasak asin merupakan jenis makanan yang sangat digemari masyarakat. Selain memiliki cita rasa yang enak, ikan terasak asin juga memiliki kandungan protein dan kalsium yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Ikan terasak diolah dengan cara penggaraman, perebusan, dan pengeringan. Produk ini dapat disimpan berbulan-bulan pada suhu ruang dan dalam wadah yang tertutup rapat. Ikan asin juga disimpan pada lemari pendingin untuk memperpanjang umur simpannya (Astawan, 2018). Ikan terasak asin juga memiliki kelemahan apabila dibiarkan dalam waktu lama, yaitu akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi, dan mikrobiologi apabila tidak segera dikonsumsi atau dikelola lebih lanjut, (Astawan, 2018). Oleh karena itu diperlukan upaya penanganan yang tepat untuk mempertahankan kualitas dan mutunya agar tetap aman untuk dikonsumsi.

Parameter mutu ikan asin yang perlu diperhatikan yaitu karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, dan kadar garam), karakteristik sensori, keberadaan mikrobiologi yang harus sesuai dengan SNI 8273 : 2016. Mengonsumsi produk ikan asin yang tidak aman mutunya dapat mengganggu kesehatan manusia yaitu gangguan saluran pernafasan, hipertensi, bahkan tidak sadarkan diri hingga koma. Efek kronis yang dapat ditimbulkan antara lain gangguan hati, gangguan ginjal, gangguan sistem pencernaan dan dapat menyebabkan kanker pada manusia, (Purba et al, 2015).

Merujuk pada pebelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yuli Puspito Rini et al (2017) mengenai uji formalin, kandungan garam dan angka lempeng total bakteri pada berbagai jenis ikan asin yang beredar di pasar tradisional Yogyakarta diperoleh informasi bahwa 2 sampel dari 5 sampel ikan asin yang beredar di pasar tradisional Yogyakarta mengandung formalin yaitu cumi dan ikan rebon sedangkan cumi dan peda mengandung kadar garam yang tinggi di atas 20% tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan menurut SNI 2721-1 : 2009.

Berdasarkan pertimbangan diatas peneliti perlu melakukan suatu penelitian yang mengkaji mutu produk ikan asin (ikan terasak) baik bahan baku yang digunakan maupun produk akhir kemudian membandingkan mutu produk ikan asin dengan syarat mutu ikan asin yang telah ditetapkan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 8273 : 2016.

## **METODE PENELITIAN**

### **A. Alat dan bahan**

Alat dan bahan untuk uji kadar air yaitu Gelas arloji, pestel dan mortar, krus porselen, desikator, kompor listrik, neraca analitik, tanur, oven, krustang dan spatula. Bahan yang diuji (kadar air) adalah Ikan Terasak Asin. Alat dan bahan yang digunakan untuk uji kadar abu yaitu Oven, tungku, neraca analitik dan neraca desikator. Bahan yang diuji (kadar abu) adalah ikan terasak asin. Alat dan bahan untuk uji kadar garam yaitu Oven, labu ukur, pipet, erlenmeyer. Bahan yang diuji (kadar garam) adalah Ikan Terasak Asin. Alat dan bahan yang digunakan untuk uji sensori yaitu Kertas, bulpoin, papan untuk alas penulisan skor. Bahan yang diuji (sensori) adalah ikan terasak asin..

### **B. Tempat pelaksanaan**

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Pangan Universitas Yudharta Pasuruan, laboratorium Kimia Pangan & Mikrobiologi Universitas Yudharta Pasuruan dan Laboratorium Gizi Departemen Gizi Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universtias Airlangga Surabaya..

### **C. Metode yang digunakan**

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kualitatif dengan objek penelitiannya yaitu ikan terasak asin. Hasil penelitian akan dibandingkan dengan SNI. Pengambilan sampel dilakukan di 3 Desa yang ada di Kecamatan Lekok yaitu pada setiap desa diambil 2 contoh sampel. Setiap sampel dilakukan 2 ulangan. Parameter-parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, kadar garam

#### D. Rancangan penelitian

Peneliti melakukan observasi ke lokasi pembuatan ikan asin lalu melakukan pengambilan sampel untuk diuji. Selanjutnya peneliti melakukan pengumpulan data dengan cara uji karakteristik kimia dan uji karakteristik sensori. Setelah mendapatkan data yang valid dilakukan analisis data. Hasil penelitian akan dibandingkan dengan SNI

#### E. Analisa data

Dalam penelitian uji kimia dan uji sensori (Hasil uji sensori menggunakan analisis statistik deskriptif ) ikan terasak asin dilakukan untuk mencari mutu produk ikan terasak asin lalu dibandingkan dengan SNI 8273 : 2016.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Kadar Air

Penentuan kadar air adalah salah satu metode uji laboratorium kimia yang penting dalam industri pangan dengan tujuan untuk menentukan kualitas dan ketahanan pangan terhadap kerusakan yang mungkin terjadi (Daud et al, 2019). Penetapan kadar air metode gravimetri yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan penetapan kadar dengan cara pengeringan dengan menggunakan prinsip menguapkan air yang terkandung dalam bahan sampel dengan metode pemanasan. Adapun hasil analisis kadar air pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 1

Tabel 1 Hasil Uji Kadar Air Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                      | Hasil  | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1Desa Tambak Lekok | 20.96% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2 Desa TambakLekok | 23.04% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1Desa Wates        | 25.35% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |
| 4         | Home industri 2Desa Wates        | 28.03% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1Desa Jatirejo     | 29.30% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2Desa Jatirejo     | 30.40% | Maks 40,0%      | Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil pengujian kadar air produk ikan terasak asin yang terdapat di Kecamatan Lekok kadar air tertinggi terdapat di Desa Jatirejo (Home industri 2) yaitu 30,40%, sedangkan kadar air terendah pada produk ikan terasak asin berada di Desa Tambak Lekok (Home industri 1) yaitu 20,96%. Kadar air pada produk ikan terasak asin diKecamatan Lekok masih sesuai dengan standard mutu SNI 8273 : 2016 kadar air maksimal 40%.

Semakin lama ikan dikeringkan hasil ikan asin menjadi semakin baik karena kadar air yang semakin menurun, sehingga proses pembusukan oleh enzim dan bakteri pembusuk dapat dicegah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Riensyah et al (2013) yang menyatakan bahwa semakin tinggi suhu dan lamanya waktu penjemuran atau pengeringan yang diberikan, memberikan pengaruh yang sangat besar terhadap kecepatan perpindahan air ikan asin. Pernyataan tersebut serupa dengan

yang disebutkan oleh Fitriani (2012) yang menyebutkan bahwa semakin tinggi suhu dan lama waktu penjemuran atau pengeringan maka semakin banyak molekul air yang menguap sehingga kadar air yang diperoleh semakin rendah.

## B. Kadar Abu

Pengujian kadar abu dilakukan untuk memantau kualitas dari produk makanan dan minuman agar sesuai dengan standard AOAC dan SNI. Metode kadar abu dilakukan secara gravimetri yaitu dengan membandingkan berat sebelum dan setelah pembakaran. Kadar abu suatu bahan menunjukkan total mineral yang terkandung dalam bahan sampel (Widarta, 2015). Analisis kadar abu dengan metode pengabuan kering dilakukan dengan menggunakan suhu tinggi didalam sebuah tanur pengabuan dengan suhu 500-6000C, tanpa terjadinya nyala api sampai terbentuk abu berwarna putih keabuan dan berat tetap tercapai. Adapun hasil analisis kadar abu pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 2

Tabel 2 Hasil Uji Kadar Abu Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                          | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|--------------------------------------|-------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1<br>Desa Tambak Lekok | 0.18% | Maks 0,3%       | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2<br>Desa Tambak Lekok | 0.23% | Maks 0,3%       | Memenuh standard  |
| 3         | Home industri 1<br>Desa Wates        | 0.15% | Maks 0,3%       | Memenuh standard  |
| 4         | Home industri 2<br>Desa Wates        | 0.20% | Maks 0,3%       | Memenuh standard  |
| 5         | Home industri 1<br>Desa Jatirejo     | 0.23% | Maks 0,3%       | Memenuh standard  |
| 6         | Home industri 2<br>Desa Jatirejo     | 0.16% | Maks 0,3%       | Memenuh standard  |

Berdasarkan hasil pengujian kadar abu produk ikan terasak asin yang terdapat di Kecamatan Lekok kadar abu tertinggi berada di Desa Tambak Lekok (Home industri 2) dan Desa Jatirejo (Home industri 1) yaitu 0,23%, sedangkan kadar abu terendah pada produk ikan terasak asin terdapat di Desa Wates 0,15%. Kadar abu pada produk ikan terasak asin di Kecamatan Lekok masih sesuai dengan standard mutu SNI 8273 : 2016 kadar abu maks 0,3%. Seiring dengan tingginya suhu dan lamanya waktu yang digunakan selama penjemuran atau pengeringan maka akan semakin meningkatkan kadar abu dari ikan asin. Menurut Asrawaty (2011), meningkatnya kadar abu terjadi disebabkan oleh lamanya waktu dan tingginya suhu pengeringan akibatnya akan banyak air yang teruapkan dari bahan yang dikeringkan. Sesuai dengan pernyataan Sudarmadji et al (2012) yaitu kadar abu tergantung pada jenis bahan, cara pengabuan, waktu, dan suhu yang digunakan saat pengeringan. Jika bahan yang diolah melalui proses pengeringan maka lama waktu yang digunakan dan semakin tingginya suhu pengeringan dapat meningkatkan kadar abu karena air yang keluar dari dalam bahan semakin besar.

## C. Kadar Garam

Ikan yang mengalami proses penggaraman, sesuai dengan prinsip yang berlaku, maka akan mempunyai daya simpan yang tinggi karena garam dapat berfungsi untuk menghambat atau menghentikan autolisis dan juga membunuh bakteri yang ada didalam tubuh ikan (Mulyana, 2021). Penetapan kadar garam menggunakan metode titrasi yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan penetapan kadar dengan cara titrasi AgNO<sub>3</sub> 0,1N titik akhir titrasi terjadi warna merah bata. Adapun hasil analisis kadar garam pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 3

Tabel 3 Hasil Uji Kadar Garam Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                      | Hasil  | SNI 8273 : 2016 | Keterangan              |
|-----------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------------|
| 1         | Home industri 1Desa Tambak Lekok | 12.76% | 12,0-20,0%      | Memenuhi standard       |
| 2         | Home industri 2Desa Tambak Lekok | 12.41% | 12,0-20,0%      | Memenuhi standard       |
| 3         | Home industri 1Desa Wates        | 12.93% | 12,0-20,0%      | Memenuhi standard       |
| 4         | Home industri 2Desa Wates        | 11.94% | 12,0-20,0%      | Belum Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1Desa Jatirejo     | 10.70% | 12,0-20,0%      | Belum Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2Desa Jatirejo     | 8.83%  | 12,0-20,0%      | Belum Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil pengujian kadar garam produk ikan terasak asin yang terdapat di Kecamatan Lekok kadar garam tertinggi berada di Desa Tambak Wates (Home industri 1) yaitu 12.93%, sedangkan kadar garam terendah pada produk ikan terasak asin berada di Desa Jatirejo (Home industri 2) yaitu 8.89%. Kadar garam pada produk ikan terasak asin di Kecamatan Lekok masih belum sesuai dengan standard mutu SNI 8273 : 2016 kadar garam 12,0 – 20,0% Kadar garam yang cukup bervariasi ini diduga karena produsen ikan asin melakukan penggaraman dengan jumlah yang berbeda serta tidak memiliki takaran yang khusus. Pemberian garam yang dilakukan oleh produsen hanya berdasarkan pada perkiraan dan pengalaman yang didapat selama membuat ikan asin (Sainnoan et al, 2019).

#### F. Kenampakan

Kriteria kenampakan merupakan parameter organoleptik yang cukup penting dinilai oleh panelis. Hal ini dikarenakan jika kesan kenampakan baik dan disukai, maka panelis akan melihat organoleptik yang lainnya (bau, rasa, tekstur, dan jamur). Selain itu, kenampakan juga mempengaruhi penerimaan konsumen, walaupun kenampakan tidak menentukan tingkat kesukaan konsumen secara mutlak (Rochima et al, 2015). Adapun hasil uji sensori pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 4

Tabel 4 Hasil Uji Kenampakan Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                      | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|----------------------------------|-------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1 Desa TambakLekok | 7.48  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2 Desa TambakLekok | 7.56  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1Desa Wates        | 7.08  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 4         | Home industri 2 Desa Wates       | 7.48  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1Desa Jatirejo     | 7.56  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2 a Jatirejo       | 7.16  | 7,0*            | Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap sensorik kenampakan pada produk ikan terasak asin dapat dilihat dari Tabel 4.4 dimana dari tabel tersebut menunjukkan bahwa bobot nilai tertinggi yaitu Desa Jatirejo (Home industri 1) dengan skor 7,56 yang berarti bahwa kenampakan dari produk ikan terasak asin industri rumah tangga di desa tersebut yaitu bersih, cerah spesifik jenis. Sedangkan bobot nilai terendahnya yaitu Desa Wates (Home industri 1) dengan skor 7,08 yang berarti bahwa kenampakan dari produk ikan terasak asin industri rumah tangga di desa tersebut yaitu bersih, cerah spesifik jenis. Bobot nilai produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Kecamatan Lekok masih memenuhi standard mutu SNI 8273 : 2016 nilai mutu sensorik pada produk ikan asin kering minim 7,0\*.

Sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Rinto et al (2012) yang menyatakan bahwa tingginya konsentrasi garam pada pengolahan ikan asin dan dilakukannya penggaraman yang berulang kali akan menimbulkan ikan asin menjadi lebih putih karena adanya kristal garam. Ditambah juga penelitian dari Rahmani et al (2011) bahwa semakin tinggi konsentrasi garam dan lama penggaraman akan menyebabkan semakin banyak butiran garam pada ikan asin serta dengan ciri khas dari warna ikan terasak yaitu berwarna putih pucat. Pada proses penggaraman bahan pangan yang dilanjutkan dengan penjemuran atau pengeringan sering terjadi perubahan warna menjadi lebih gelap atau coklat (browning) hal ini disebabkan terjadinya oksidasi lemak pada ikan sehingga mengurangi nilai penerimaan panelis terhadap kenampakan.

### G. Bau

Bau merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Bau tersebut dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik. Selanjutnya bau merupakan sensasi subyektif yang dihasilkan dengan penciuman atau pembauan (Lamusu, 2018). Adapun hasil uji sensori pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam tabel 5

Tabel 5 Hasil Uji Bau Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                            | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|--|-------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1<br>Desa TambakLekok    | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2Desa<br>Tambak<br>Lekok | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1Desa<br>Wates           | 7.00  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 4         | Home industri 2Desa<br>Wates           | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1<br>Desa Jatirejo       | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2<br>Desa Jatirejo       | 7.00  | 7,0*            | Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap sensorik bau pada produk ikan terasak asin dapat dilihat dari Tabel 5 dimana dari tabel tersebut menunjukkan bahwa bobot nilai tertinggi yaitu di Desa Tambak Lekok (Home industri 1 dan 2 ), Desa Wates (Home industri 2) dan Desa Jatirejo (Home industri 1) yaitu dengan skor 8,20. Sampel 1,2,4,5 skor rata-rata berada diantara skor 7 dan 9 artinya spesifik jenis kuat. Sedangkan bobot nilai terendahnya yaitu di Desa Wates (Home industri 1) dan Jatirejo (Home industri 2) 7,0 yang berarti bahwa bau dari produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Desa tersebut yaitu spesifik jenis kurang kuat. Bobot nilai produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Kecamatan Lekok masih memenuhi standard mutu SNI 8273 : 2016 nilai mutu sensorik pada produk ikan asin minim 7,0\*.

Menurut Rochaniyah (2012) aroma ikan asin menunjukkan penurunan seiring dengan lamanya perendaman ikan. Hal ini disebabkan karena semakin lama waktu dalam perendaman maka akan semakin banyak garam yang larut.

Banyaknya garam yang larutakan menyebabkan nilai aroma asin dari ikan asin menurun karena salah satu dari fungsigaram dalam pengolahan pangan adalah untuk menambah cita rasa. Bau juga dipengaruhi oleh masing-masing jenis ikan.

#### H.Rasa

Salah satu karakter sensori yang paling penting dari suatu produk pangan adalah rasa. Karakter sensori rasa menjadi penentu bagi konsumen dalam pemilihan makanan (Wahdah et al, 2020). Rasa merupakan salah satu bentuk instrument organoleptik yang menggunakan panca indera berupa lidah manusia untuk menentukan rasa asam, pahit, asin, dan manis dari produk pangan (Nurwati et al, 2021). Rasa suatu produk pangan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, temperatur, konsistensi, dan interaksi dengan komponen rasa yang lain serta jenis dan lama pemasakan (Lamadjido et al, 2019). Adapun hasil uji sensori pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 6

Tabel 6 Hasil Uji Rasa Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                          | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|--------------------------------------|-------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1<br>Desa TambakLekok  | 8.04  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2<br>Desa Tambak Lekok | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1<br>Desa Wates        | 7.24  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 4         | Home industri 2<br>Desa Wates        | 8.04  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1<br>Desa Jatirejo     | 8.20  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2<br>Desa Jatirejo     | 7.24  | 7,0*            | Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap sensorik rasa pada produk ikan terasak asin dapat dilihat dari Tabel 4.6 dimana dari tabel tersebut menunjukkan bahwa bobot nilai tertinggi yaitu Di Desa Tambak Lekok (Home industri 2) dan Desa Jtirejo (Home industri 1) dengan skor 8,20. Sampel 1,2,4,5 skor rata-rata berada diantara skor 7 dan 9 artinya asin spesifik jenis. Sedangkan bobot nilai terendahnya yaitu di Desa Wates (Home industri 1) dan Desa Jatirejo (Home industri 2) dengan skor 7,24 yang berarti bahwa rasadari produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Desa tersebut yaitu asin spesifik jenis kurang. Bobot nilai produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Kecamatan Lekok masih memenuhi standard mutu SNI 8273 : 2016 nilai mutu sensorik pada produk ikan asin kering minim 7,0\*. Berdasarkan penelitian Erawati et al (2019) menyatakan bahwa garam memberikan rasa asin terhadap sensori namun semakin tinggi konsentrasi garam dapat memberikan pengaruh rasa yang umumnya kurang disukai dimana semakin tinggi konsentrasi garam semakin meningkat tingkat keasinan produk. Ikan terasak memiliki rasa yang sangat khas dengan rasa tawar dan tidak terlalu asin

#### I. Tekstur

Tekstur merupakan parameter yang dapat dinilai dari mengunyah atau memijat tekstur pada bahan sampel tersebut memiliki kekentalan, keenceran, halus, ataupun kasar (Trihaditia et al, 2020). Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur produk tergantung pada kekompakan partikel penyusunnya bila produk tersebut dipatahkan sedangkan mutu teksturnya ditentukan oleh kemudahan terpecahnya partikel-partikel penyusunnya bila produk tersebut dikunyah, serta sifat-sifat partikel yang dihasilkan (Martiyanti et al, 2018). Adapun hasil uji sensori pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam Tabel 7

Tabel 7 Hasil Uji Tekstur Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                       | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan              |
|-----------|-----------------------------------|-------|-----------------|-------------------------|
| 1         | Home industri 1 Desa Tambak Lekok | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2 Desa Tambak Lekok | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1 Desa Wates        | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |
| 4         | Home industri 2 Desa Wates        | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |
| 5         | Home industri 1 Desa Jatirejo     | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |
| 6         | Home industri 2 Desa Jatirejo     | 6.76  | 7,0*            | Belum Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap sensorik rasa pada produk ikan terasak asin dapat dilihat dari gambar 7 dimana dari gambar tersebut menunjukkan bahwa bobot nilai tertinggi dan terendahnya seimbang yaitu di desa Tambak Lekok, Wates dan Jatirejo dengan skor 6,76. Skor tekstur dari produk ikan terasak asin industri rumah tangga di kecamatan lekok berada diantara skor 5 (kurang padat, mulai rapuh) dan skor 7 (Padat, kurang kering) artinya bahwa tekstur dari produk ikan terasak asin tersebut padat dan sedikit kurang kering. Bobot nilai produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Kecamatan Lekok masih belum memenuhi standard mutu SNI 8273 : 2016 Nilai mutu sensorik pada produk ikan asin minim 7,0\*

Menurut Riansyah (2013) kadar air dan aktivitas air dalam bahan pangan sangat mempengaruhi, terutama dalam menentukan tekstur bahan pangan. Oleh sebab itu, jika waktu yang digunakan minimum maka kadar air masih relatif tinggi akibatnya tekstur ikan kurang kering. Sebaliknya apabila waktu yang digunakan terlalu lama maka kadar air pada ikan semakin menurun akibatnya ikan menjadi memiliki tekstur yang sangat keras, sehingga dibutuhkan waktu yang pas agar tekstur ikan sesuai dengan yang diinginkan. Saran untuk mencapai skor 9 yaitu dengan menambahkan waktu dalam proses pengeringan.

#### J.Keberadaan Jamur

Keberadaan jamur pada produk perikanan disebabkan oleh lokasi penangkapan yang kotor , kondisi sanitasi yang tidak baik, dan masih minimnya pengetahuan mengenai proses penanganan dan pengolahan yang baik untuk produk maupun peralatan yang digunakan. Pengujian jamur dilakukan dengan tujuan untuk mengamati ciri-ciri dari jamur yang tumbuh (Kaparang et al, 2019). Adapun hasil uji sensori pada produk ikan terasak asin yang diperoleh dalam penelitian ini, disajikan dalam tabel 8

Tabel 8 Hasil Uji Keberadaan Jamur Produk Ikan Terasak Asin (*Escualosa thoracata*)

| No Sampel | Nama Sampel                       | Hasil | SNI 8273 : 2016 | Keterangan        |
|-----------|-----------------------------------|-------|-----------------|-------------------|
| 1         | Home industri 1 Desa Tambak Lekok | 9.00  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 2         | Home industri 2 Desa Tambak Lekok | 9.00  | 7,0*            | Memenuhi standard |
| 3         | Home industri 1 Desa Wates        | 9.00  | 7,0*            | Memenuhi standard |

|   |                               |      |      |                   |
|---|-------------------------------|------|------|-------------------|
| 4 | Home industri 2Desa Wates     | 9.00 | 7,0* | Memenuhi standard |
| 5 | Home industri 1 Desa Jatirejo | 9.00 | 7,0* | Memenuhi standard |
| 6 | Home industri 2 a Jatirejo    | 9.00 | 7,0* | Memenuhi standard |

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap sensorik rasa pada produk ikan terasak asin dapat dilihat dari gambar .8 dimana dari gambar tersebut menunjukkan bahwa bobot nilai tertinggi dan terendahnya seimbang yaitu di Desa Tambak Lekok, Wates, dan Jatirejo dengan skor 9,00 yang berarti bahwa tidak terdapat jamur didalam produk ikan terasak asin industri rumah tangga di kecamatan lekok. Bobot nilai produk ikan terasak asin industri rumah tangga di Kecamatan Lekok masih memenuhi standard mutu SNI 8273 : 2016 nilai mutu sensorik pada produk ikan asin minim 7,0\*.

Selama masa pengeringan banyak terjadi kontaminasi dari berbagai jenis bakteridan jamur yang dapat bertumbuh dan memproduksi racun, serta racun tersebut dapat bertahan bahkan sesudah pengeringan sampai masa penyimpanan (Youssef et al, 2013). Keberadaan bakteri dan jamur pada produk perikanan disebabkan oleh lokasi penangkapan yang kotor, kondisi sanitasi yang kurang baik, dan masih minimnya pengetahuan mengenai proses penanganan dan pengolahan yang baik untuk produk maupun peralatan yang digunakan (Youssef et al, 2013). Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk tidak ditumbuhi oleh jamur karena dalam proses pembuatan ikan terasak asin lokasinya bersih dan kondisi sanitasi yang baik. Serta terdapat pengaruh dari garam terhadap pertumbuhan jamur.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan karakteristik kimia telah memenuhi standard SNI 8273 : 2016 kecuali karakteristik kimia (Kadar garam) terdapat beberapa home industri yang belum memenuhi standard SNI 8273 : 2016 dan karakteristik sensori telah memenuhi standard SNI 8273 : 2016 kecuali karakteristik sensori (Tekstur) yang belum memenuhi standard SNI 8273 : 2016.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriadin, A. (2013). Selektivitas Alat Tangkap Jaring Insang hanyut Terhadap Ikan Terasak *Escualosa thoracata* (Val, 1847) Studi Kasus di Perairan Lekok Pasuruan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Asrawaty. 2011. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Jurnal KIAT. Juni
- Astawan, Made. 2018. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya
- BSN. 2016. SNI Nomor 8273 tentang Ikan Asin Kering. Badan Standarisasi Indonesia. [https://kupdf.net/download/24206sni-8273-2016decrypted-5dbe5Oc4e2b6f51404e3cd02\\_pdf](https://kupdf.net/download/24206sni-8273-2016decrypted-5dbe5Oc4e2b6f51404e3cd02_pdf). Diakses tanggal 07 April 2022
- Daud, A., Suriati., Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. E-journal lutjanus. P-ISSN : 0853 – 7658 Hal 11-16
- Erawati., C.M., Putri., L.O. 2019. Pengaruh Penggunaan Garam Rendah Natrium Pada Ikan Asin Tenggiri Papan (*Scomberomorus guttatus*). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 18 (2) : 74-83, 2019
- Fitriani, S. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Jurnal SAGU. Maret Vol.7 No.1 Hal 32-37

- 
- Islamiyah,S., Arfiati,D.,Umi,S,H. 2019. Jenis-jenis Ikan Yang Didaratkan Di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Lekok Desa Jatirejo Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Prosiding Seminar Nasional Ikan. Pasuruan Januari 2009. 507-516.
- Kaparang, J.T., PaleneweN, J.C.V., Mewengkang, H.W. 2019. Pengaruh Perendaman Air Nira Terhadap Mutu Mikrobiologis Dan Organoleptik Cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) Asap. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 7, No. 3, September 2019.
- Lamadjido, S.R., Umrah & Jamaluddin. 2019. Formulasi dan analisis gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Journal Farmasi Galenika. 5(2). 166-174.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9-15.
- Martiyanti, M.A.A., Vita.V.V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 1, No.1, Oktober 2018.
- Mulyana, R. 2021. Analisis Mutu Produk Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp*) Kering Di Pasar Kota Medan. Skripsi. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan , Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Nurwati., Hasdar M. 2021. Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Journal of Food Technology and Agroindustry. Volume 3 No 2 Agustus 2021. Hal 69-75.
- Purba, W K D., Hanani D Y., Yunita N A D. 2015. Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri Nasi Asin Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Volume 3, Nomor 3, April 2015. ISSN : 2356 – 3346
- Rahmani., Yunianta., Martati, E. 2011. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. Volume 8 Nomor 3. Desember 2012
- Riansyah, A., Supriadi.A., dan Nopianti.,R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Jurnal Fishtech.Vol II No.01
- Riansyah, A., Supriadi.A., dan Nopianti.,R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Jurnal Fishtech.Vol II No.01
- Rinto., Arafah, E., Utama, B., Susila. 2012. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikrobia) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya. Jurnal Pembangunan Manusia. Volume 8 Nomor 2
- Rochaniyah, R. 2012. Mempelajari Penggunaan Kertas Dalam Menurunkan Kadar Garam NaCl Pada Ikan Asin Jambal Roti Dengan Proses Perendaman. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rochima E., Prata R.I., Suhara, O. 2015. Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. Jurnal Akuatika Vol. VI No.1/ Maret 2015 (79-86). ISSN 0853-2532.
- Sainnoan.,R.A.,Mauboy., R.S., dan Ati., V.M.2019. Pengaruh Kadar NaCl Terhadap Kadar Lemak Beberapa Jenis Ikan Asin Yang Dijual di Pasar OEBA dan Pasar OESAPA Kota Kupang. Jurnal Biotropikal Sains. Vol.16 No.1. Juni 2019 (Hal 78-92)

- 
- Sudarmadji, S., B.Haryono, dan Suhardi. 2012. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Trihaditia, R., Puspita, D.T.K. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-STek*. Vol 1. No. 1 Tahun 2020. ISSN 1979-4661 Hal 29-50
- Wahdah, R., Isdiantoni, dan Wahyuni P.R. 2020. Analisis preferensi konsumen terhadap kecp cap ikan terbang PT. Surya Mandala di Pasar Anom Kecamatan Kota Sumenep. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 2 (1) : 20-26
- Widarta. I W R., Suter, I K., Yusa N M., Arisandhi W P. 2015. Analisis Pangan. Laporan Praktikum Analisis Pangan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Youssef.,M.S., and Dahab.,A. 2013. Studies on Mycological Status of Salted Fish “Moloha” in Upper Egypt. *The Korean Society of Mycology Mycobiologi* 31 (3) : 166-172 (2013)