

DAYA TERIMA ABON IKAN KEMBUNG DENGAN PENAMBAHAN SUKUN UNTUK MENDUKUNG POLA MAKAN ANAK USIA REMAJA

Nur Riska¹, Rusilanti², Dhea Yuwono Putri³

nurriskaa91@gmail.com¹, rusilanti@gmail.com², dheayuwonoputri16@gmail.com³

Universitas Negeri Jakarta

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap abon ikan kembung dengan penambahan sukun. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu penambahan sukun. Data organoleptik dianalisis dengan uji friedman, jika terdapat pengaruh maka dilanjutkan dengan uji beda nyata menggunakan analisis Tuckey's pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon ikan kembung dengan penambahan sukun tidak berpengaruh nyata terhadap aspek warna, rasa manis gurih, tekstur berserat, dan aroma abon ikan kembung. Abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang disukai adalah abon dengan penambahan sukun sebesar 40%.

Kata kunci: Daya Terima, Abon Ikan, Sukun.

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the analysis of consumer acceptability of mackerel shredded with breadfruit substitution. This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely breadfruit substitution. Organoleptic data were analyzed by Friedman's test, if there was an effect then continued with a real difference test using Tuckey's analysis at the significance level $\alpha = 0.05$. The results showed that breadfruit substitution mackerel shredded had no significant effect on color, sweet and savory taste, fibrous texture, and aroma of mackerel shredded. The preferred shredded mackerel with breadfruit substitution was shredded with breadfruit substitution of 40%.

Keywords: Consume Acceptability, Mackerel Sheredded, Breadfruit.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim dengan luas lautan 70% dan daratan 30%. Food and Agriculture Organization (FAO) menyebutkan bahwa tahun 2020, produksi pada industri perikanan mencapai 6,43 juta ton, jumlah tersebut menimbulkan kontribusi besar terhadap sektor ekonomi (FAO, 2022). Nyatanya, walaupun sumber daya perikanan melimpah, tingkat konsumsi pada masyarakat Indonesia tergolong rendah (Djunaidah, 2017). BPS mencatat bahwa di tahun 2021, konsumsi ikan sebesar 55,37 kg per kapita, mengalami pertumbuhan di angka 1,48% dari tahun sebelumnya yaitu 54,56 kg per kapita (Putri, 2023). Meningkatnya angka tersebut ternyata menunjukkan bahwa konsumsi ikan di Indonesia masih belum merata.

Fenomena tersebut terjadi karena beberapa faktor. Pertama adalah infrastuktur dalam proses distribusi ikan tidak cukup memadai, kedua jenis makanan laut yang memiliki nilai tinggi lebih banyak diekspor ke luar negeri yang menyebabkan masyarakat Indonesia mendapatkan makanan laut dengan kualitas yang rendah, dan yang ketiga masyarakat cenderung memilih protein daging daripada ikan (Putri, 2023).

Ikan menjadi salah satu produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang : omega-3 (DHA) yang berperan penting terhadap pertumbuhan dan kesehatan manusia (Febrina Ambara Dewi et al., 2018). Kesadaran pentingnya mengonsumsi ikan seharusnya sudah disadari oleh setiap lapisan masyarakat terutama di kalangan remaja. Remaja dengan

nutrisi yang tidak terpenuhi akan mempengaruhi produktivitasnya hingga pada usia dewasa. Menurut (Rani et al., 2022), Perhatian khusus perlu diberikan kepada remaja khususnya remaja putri dalam memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada usia remaja untuk deposisi jaringan tubuhnya. Pentingnya mengonsumsi ikan di kalangan remaja dikarenakan remaja putri akan menjadi seorang ibu yang akan melahirkan generasi penerus yang lebih baik. Calon ibu dengan nutrisi yang terpenuhi akan mempengaruhi tumbuh kembang dan kecukupan gizi anak di 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK).

Beberapa remaja yang mengonsumsi ikan cenderung lebih memilih ikan dori dan salmon sebagai ikan yang digemari di kalangan remaja. Seperti diketahui bahwa kandungan protein pada ikan dori dan ikan salmon tidak terlalu tinggi serta memiliki harga yang cenderung mahal dibandingkan ikan lainnya seperti ikan kembung. Nyatanya, kandungan protein pada ikan kembung cenderung lebih tinggi dibandingkan kandungan protein pada ikan dori dan ikan salmon. Oleh karena itu, ikan kembung dapat diolah menjadi makanan inovatif yang memiliki umur simpan lebih lama dan diminati oleh kalangan remaja.

Abon merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki kelebihan daya simpan yang lebih lama, sehingga abon dapat menjadi alternatif produk olahan ikan. Selain itu, abon memiliki proses pembuatan yang lebih praktis dan ekonomis terlebih untuk pendistribusian ke daerah yang sulit dijangkau. Proses pembuatan abon ikan dilakukan dengan penggabungan proses penggilingan, penggorengan, dan pengeringan (dengan metode goreng). Salah satu ikan yang dapat digunakan untuk pembuatan abon adalah ikan kembung. Hal tersebut karena ikan kembung memiliki nilai gizi yang sebanding atau bahkan melebihi ikan salmon. Kandungan omega 3 dalam ikan kembung adalah 2,2 per 100 gram, angka tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan ikan salmon yang hanya memiliki 1,6 per 100 gram (Mundhi et al., 2020). Keunggulan ikan kembung lainnya yaitu ketersediaannya yang melimpah dan harganya terjangkau (Nuraini & Purwarni, 2023).

Kekurangan yang muncul dari abon ikan adalah kadar serat yang rendah (Djamaludin et al., 2022). Sedangkan serat memiliki peran penting bagi tubuh. Upaya meningkatkan serat dalam produk ini adalah dengan menambahkan pangan tinggi serat yaitu sukun. Kandungan serat dalam sukun mencapai 4,9 gram per 100 gram buah. Sukun juga memiliki kandungan karbohidrat 28,2%, protein 3,8 -5,0 gram, dan 227 kkal per 100 gram (Jumiar et al., 2023).

Produk yang sehat dan bergizi dapat diperoleh dari penelitian ini. Kombinasi abon ikan kembung yang kaya akan protein dan omega-3 serta sukun yang tinggi serat dapat menghasilkan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Penelitian ini tetap harus memerlukan uji untuk mendapatkan perpaduan yang sempurna dan dapat diterima oleh masyarakat luas.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, dimana untuk menemukan formula optimal pada komposisi abon ikan kembung dengan penambahan sukun terhadap daya terima konsumen. Hasil eksperimen diujikan kepada 5 orang panelis ahli yaitu dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dan uji daya terima konsumen kepada 30 panelis menggunakan skala uji hedonik atau uji kesukaan yang meliputi aspek warna, rasa manis gurih, aroma ikan kembung, dan tekstur berserat. Penelitian dilakukan selama 4 bulan dari bulan April-Juli di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan kembung dengan penambahan sukun adalah ikan kembung, sukun, gula merah, bawang merah, bawang putih, dan ketumbar.

Alat

Alat yang digunakan yaitu digital scale, pisau, talenan, bowl, oven, kukusan, food dry blender, spatula, dan wajan.

Tahapan Penelitian

Pembuatan Abon Ikan Kembung dalam penelitian ini diawali dengan sortasi ikan. Ikan yang telah dicuci dibersihkan sirip dan dibuang isi perutnya lalu ikan yang telah bersih ditimbang. Berat mentah ikan sebelum dibersihkan sebanyak 2 Kg setelah dibersihkan sebanyak 1,2 Kg. Ikan kemudian dikukus selama 30 menit. Daging ikan kembung yang telah dikukus selanjutnya diangkat dan ditiriskan kemudian disuir-suir menjadi ukuran kecil serta dipisahkan antara daging ikan, tulang ikan serta kulit ikan beratnya sebanyak 600 gram. Daging ikan yang telah dikukus kemudian dimasak bermasaan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan. Tambahkan juga sukun yang telah dikukus selama 5 menit, masak hingga tekstur daging ikan kering dan sedikit kecoklatan. Tiriskan abon yang telah dimasak, lakukan pengepresan untuk menghilangkan minyak pada abon. Abon ikan kembung substitusi sukun yang telah diolah siap dikonsumsi.

Rancangan Penelitian

Penelitian dilakukan dengan beberapa tahapan yang meliputi proses menentukan formulasi abon ikan kembung dengan penambahan sukun dengan rasio yang paling baik. Ketiga sampel abon diberi kode berupa angka (946, 593 dan 864). Tahapan selanjutnya yaitu uji hedonik pada tiga formulasi abon yang telah ditentukan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang disajikan secara acak kepada 5 panelis ahli. Kemudian dilakukan uji hedonik pada tiga formulasi abon yang telah ditentukan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang disajikan secara acak kepada 30 panelis agak terlatih yang merupakan anak usia remaja. Air mineral diberikan kepada panelis di antara penilaian tiap sampel permen dengan tujuan untuk menetralkan indera pengecap. Skala penilaian uji hedonik menggunakan 5 kategori skala yang berbeda pada masing-masing aspeknya, sedangkan untuk uji hedonik menggunakan skala likert dengan 5 kategori nilai yaitu sangat tidak suka (1), tidak suka (2), agak suka (3), suka(4), sangat suka (5).

Analisis Organoleptik

Hasil uji mutu hedonik pada 5 panelis ahli dianalisis secara deskripsi, sedangkan untuk uji hedonik pada 30 panelis anak usia remaja dianalisis menggunakan uji friedman dengan taraf signifikansi $\alpha=0,05$ dan dilanjutkan ke uji tuckey's dengan taraf signifikansi $\alpha=0,05$ bila terdapat perbedaan yang signifikan pada hasil uji friedman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

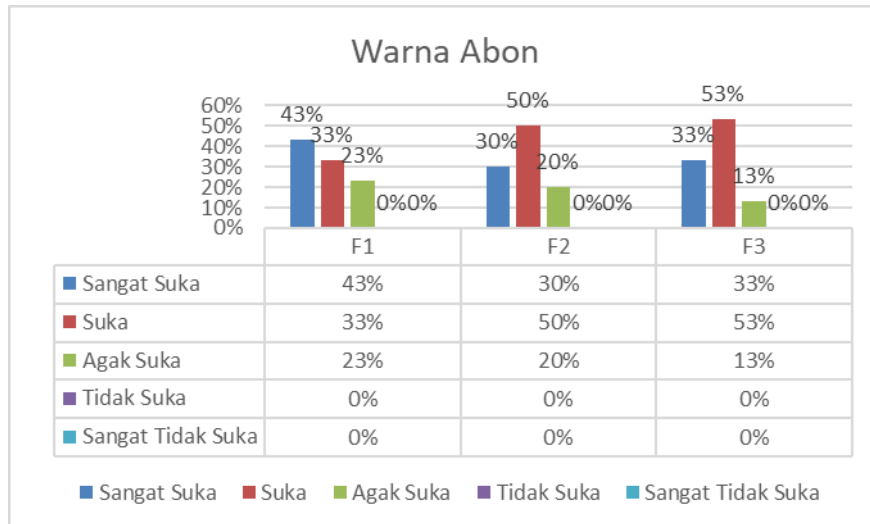
Analisis organoleptik merupakan pengujian menggunakan indera manusia untuk menilai kualitas suatu produk. Dilakukan uji hedonik untuk mengetahui karakteristik organoleptik pada suatu produk dan uji hedonik yang digunakan untuk mengidentifikasi tingkat kesukaan dan penerimaan panelis pada suatu produk.

Analisis Kesukaan

Warna

Warna pada makanan merupakan parameter yang pertama kali dinilai dan diterima suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang. Suatu produk pangan yang bergizi, enak dengan tekstur yang baik tidak dapat diterima apabila memiliki warna yang memberi kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Winarno F. G, 2008). Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Adriani & Zarwinda, 2019).

1. Data Deskripsi Aspek Warna Abon Ikan Kembung dengan Penambahan Sukun



Gambar 1. Hasil Uji Friedman Aspek Aspek Warna Abon

Aspek warna pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembung penambahan sukun 20% didapati sebanyak 7 panelis (23,33%) menyatakan agak suka, 10 panelis (33,33) menyatakaan suka, dan 13 panelis (43,33%) menyatakan sangat suka.

Aspek warna pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembung penambahan sukun 30% didapati sebanyak 6 panelis (20,00%) menyatakan agak suka, 15 panelis (50,00%) menyatakaan suka, dan 9 panelis (30,00%) menyatakan sangat suka.

Aspek warna pada abon kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembung penambahan tepung ikan kembung 40% didapati sebanyak 4 panelis (13,33%) menyatakan agak suka, 16 panelis (53,33%) menyatakaan suka, dan 10 panelis (33,33%) menyatakan sangat suka.

Hasil rata-rata penilaian aspek warna pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun 20%, 30%, dan 40% didapati bahwa sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 20% dan 40% adalah sampel dengan nilai tertinggi yaitu 4,2 yang masuk ke dalam rentang kategori agak suka hingga sangat suka. Sedangkan sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 30% memiliki nilai rata-rata 4,1 yang masuk ke dalam kategori agak suka hingga sangat suka.

Hasil Hipotesis Daya Terima Warna

Berdasarkan hasil perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh χ^2 hitung = 0,116. Pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek warna abon ikan kembung penambahan sukun dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Abon

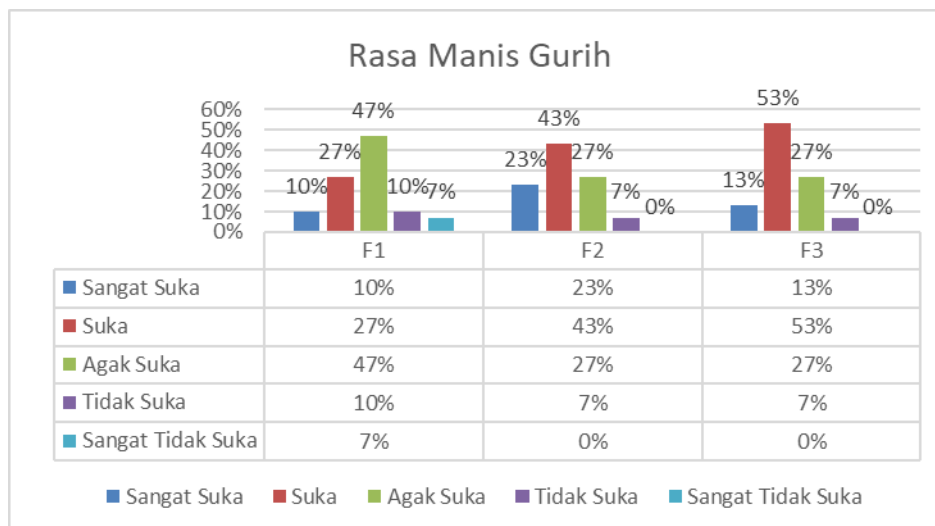
Kriteria Pengujian	χ^2 hitung	χ^2 tabel	Keterangan
Warna	0,1166667	5,991	Jika χ^2 hitung < χ^2 tabel maka H_0 diterima.

Nilai tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan tepung ikan kembung dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada warna abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen.

Rasa (Rasa Manis Gurih)

Rasa merupakan atribut mutu suatu produk yang merupakan faktor penting bagi konsumen dalam memilih produk. Lima rasa dasar yaitu manis, pahit, asin, asam dan umami.

1. Data Deskripsi Aspek Rasa Manis Gurih Abon Ikan Kembang dengan Penambahan Sukun



Gambar 2. Hasil Uji Friedman Aspek Rasa

Aspek rasa manis gurih pada abon ikan kembang dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembang penambahan sukun 20% didapati sebanyak 2 panelis (6,66%) menyatakan sangat tidak suka, 3 panelis (10%) menyatakan tidak suka, 14 panelis (46,67%) menyatakan agak suka, 8 panelis (26,67%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10,00%) menyatakan sangat suka.

Aspek rasa pada abon ikan kembang dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembang penambahan sukun 30% didapati sebanyak 2 panelis (6,66%) menyatakan tidak suka, 8 panelis (26,67%) menyatakan agak suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka, dan 7 panelis (23,33%) menyatakan sangat suka.

Aspek rasa pada abon kembang dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, rasa pada abon ikan kembang penambahan tepung ikan kembang 40% didapati sebanyak 2 panelis (6,67%) menyatakan tidak suka, 8 panelis (26,67%) menyatakan agak suka, 16 panelis (53,33%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,33%) menyatakan sangat suka.

Hasil rata-rata penilaian aspek rasa pada abon ikan kembang dengan penambahan sukun 20%, 30%, dan 40% didapati bahwa sampel pada abon ikan kembang penambahan sukun dengan persentase 30% adalah sampel dengan nilai tertinggi yaitu 3,8 yang masuk ke dalam rentang kategori tidak suka hingga sangat suka, pada persentase 40% memiliki nilai rata-rata yaitu 3,7 yang masuk ke dalam rentang kategori tidak suka hingga sangat suka. Sedangkan sampel pada abon ikan kembang penambahan sukun dengan persentase 20% memiliki nilai rata-rata 3,2 yang masuk ke dalam kategori sangat tidak suka hingga sangat suka.

2. Hasil Hipotesis Daya Terima Rasa

Berdasarkan hasil perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh X^2 hitung = 5,02. Pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai x^2 tabel pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek rasa manis gurih abon ikan kembang penambahan sukun dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 2. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis Gurih Penambahan Sukun

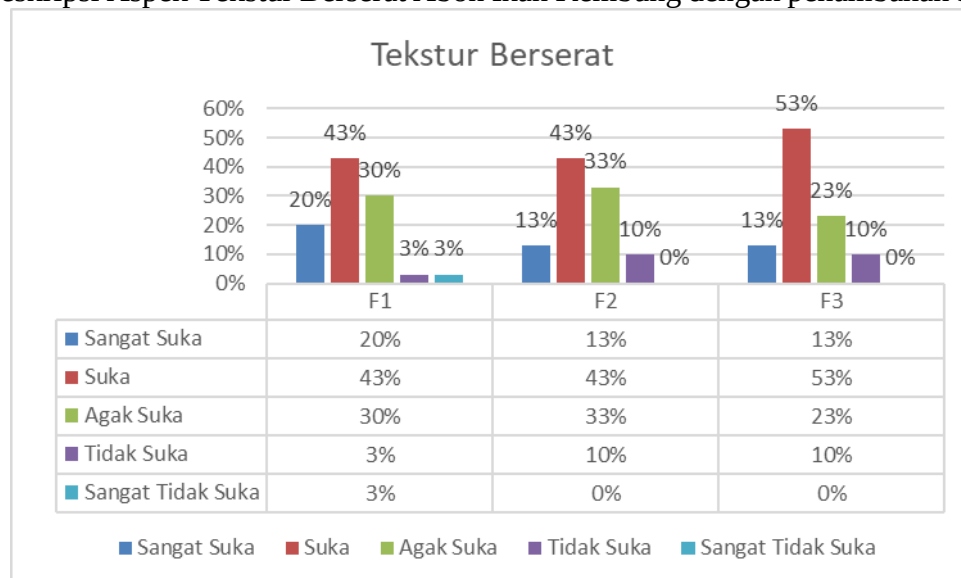
Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Keterangan
Warna	5,02	5,991	Jika X ² hitung < X ² tabel maka H ₀ diterima.

Nilai tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada rasa manis gurih abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen.

Tekstur (Berserat)

Tekstur bersifat kompleks dan terkait dengan struktur bahan pangan (Nadimin et al., 2021). Kelayakan suatu produk pangan selain dari segi rasa, warna dan aroma dapat ditentukan oleh tekstur produk tersebut. Kekerasan merupakan salah satu parameter penentuan kerenyahan suatu produk. Nilai kekerasan berkaitan dengan kerenyahan, apabila nilai kekerasan rendah maka kerenyahan produk yang dihasilkan meningkat (Ramadhani et al., 2022).

1. Data Deskripsi Aspek Tekstur Berserat Abon Ikan Kembung dengan penambahan Sukun



Gambar 3. Hasil Uji Friedman Aspek Tekstur Berserat

Aspek tekstur berserat pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, warna pada abon ikan kembung penambahan sukun 20% didapati sebanyak 1 panelis (3,33%) menyatakan sangat tidak suka, 1 panelis (3,33) menyatakan tidak suka, 9 panelis (30,00%) menyatakan agak suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka dan 6 panelis (20,00%) menyatakan sangat suka.

Aspek tekstur berserat pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, tekstur berserat pada abon ikan kembung penambahan sukun 30% didapati sebanyak 3 panelis (10,00%) menyatakan tidak suka, 10 panelis (33,33%) menyatakan agak suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,33%) menyatakan sangat suka.

Aspek tekstur berserat pada abon kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, tekstur berserat pada abon ikan kembung penambahan tepung ikan kembung 40% didapati sebanyak 3 panelis (10,00%) menyatakan tidak suka, 7 panelis (23,33%) menyatakan agak suka, 16 panelis (53,33%) menyatakan suka, dan 4 panelis (33,33%) menyatakan sangat suka.

Hasil rata-rata penilaian aspek tekstur berserat pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun 20%, 30%, dan 40% didapati bahwa sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 20% dan 40% adalah sampel dengan nilai tertinggi yaitu 3,7 yang masuk ke dalam rentang kategori tidak suka hingga sangat suka. Sedangkan sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 30% memiliki nilai rata-rata 3,6 yang masuk ke dalam kategori tidak suka hingga sangat suka.

2. Hasil Hipotesis Daya Terima Tekstur (Berserat)

Berdasarkan hasil perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh χ^2 hitung = 0,07. Pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek tekstur berserat abon ikan kembung penambahan sukun dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 3. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur (berserat)

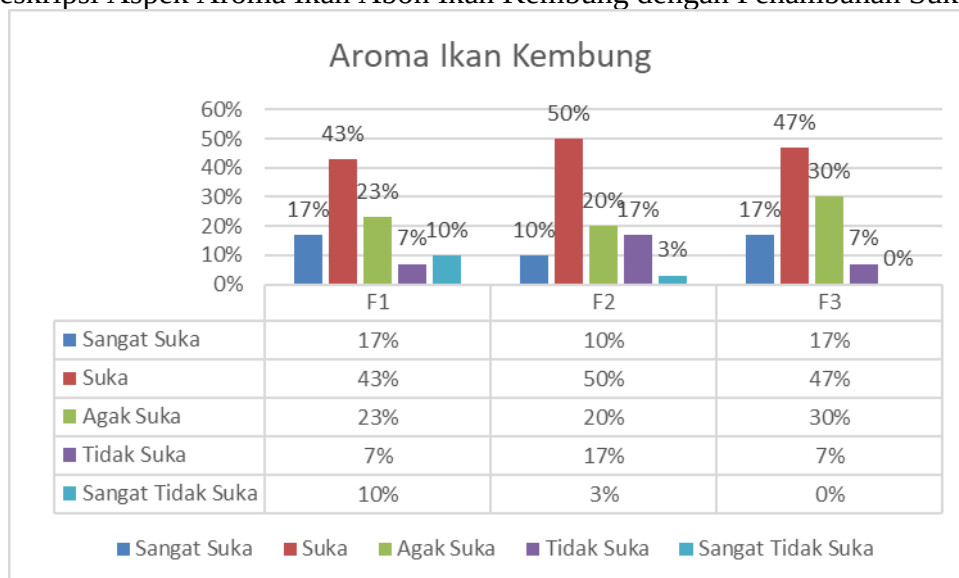
Kriteria Pengujian	χ^2 hitung	χ^2 tabel	Keterangan
Warna	0,07	5,991	Jika χ^2 hitung < χ^2 tabel maka H_0 diterima.

Nilai tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada tekstur berserat abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen.

Aroma (aroma ikan)

Aroma atau bau merupakan suatu hal yang dapat dibedakan tetapi menimbulkan pendapat yang berlainan yang disebabkan oleh perbedaan pendapat pada masing-masing individu (Murni, 2013). Industri pangan menganggap pengujian terhadap bau atau aroma sangat penting karena dapat memberikan hasil mengenai kesukaan konsumen terhadap produk (Setyaningsih, 2010). Aroma banyak menentukan kelezatan suatu makanan (Winarno F. G, 2008).

1. Data Deskripsi Aspek Aroma Ikan Abon Ikan Kembung dengan Penambahan Sukun



Gambar 4. Hasil Uji Friedman Aspek Aroma Ikan Kembung

Aspek Aroma Ikan Kembung pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, aroma pada abon ikan kembung penambahan sukun 20% didapati sebanyak 3 panelis (10%) menyatakan sangat

tidak suka, 2 panelis (6,66%) menyatakan tidak suka, 7 panelis (23,33%) menyatakan agak suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka dan 5 panelis (16,67%) menyatakan sangat suka.

Aspek aroma pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, aroma pada abon ikan kembung penambahan sukun 30% didapati sebanyak 1 panelis (3,33%) menyatakan sangat tidak suka, 5 panelis (16,66%) menyatakan tidak suka, 6 panelis (20,0%) menyatakan agak suka, 15 panelis (50,00%), dan 3 panelis (10,00%) menyatakan sangat suka.

Aspek aroma pada abon kembung dengan penambahan sukun yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, aroma pada abon ikan kembung penambahan tepung ikan kembung 40% didapati sebanyak 2 panelis (6,67%) menyatakan tidak suka, 9 panelis (30,00%) menyatakan agak suka, 14 panelis (46,67%) menyatakan suka, dan 5 panelis (16,67%) menyatakan sangat suka.

Hasil rata-rata penilaian aspek aroma ikan kembung pada abon ikan kembung dengan penambahan sukun 20%, 30%, dan 40% didapati bahwa sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 40% adalah sampel dengan nilai tertinggi yaitu 3,7 yang masuk ke dalam rentang kategori tidak suka hingga sangat suka. Sedangkan sampel pada abon ikan kembung penambahan sukun dengan persentase 20% dan 30% memiliki nilai rata-rata 3,5 yang masuk ke dalam kategori tidak suka hingga sangat suka.

2. Hasil Hipotesis Daya Terima Aroma

Berdasarkan hasil perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh χ^2 hitung = 5,61. Pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan nilai χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek aroma abon ikan kembung penambahan sukun dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma

Kriteria Pengujian	χ^2 hitung	χ^2 tabel	Keterangan
Warna	5,617	5,991	Jika $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ maka H_0 diterima.

Nilai tersebut menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada aroma abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen.

Berdasarkan semua sampel Abon Ikan Kembung dengan penambahan Sukun, Abon Ikan Kembung dengan penambahan Sukun yang terpilih adalah abon dengan penambahan sukun sebesar 40% karena memiliki nilai organoleptik yang hampir mendekati kontrol dan juga sebagai upaya mengoptimalkan penggunaan sukun pada abon ikan. Menurut (Wahyuningtias, 2010), pengujian organoleptik pada produk pangan berperan penting dalam penerapan mutu. Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu suatu produk yang berhubungan langsung dengan selera konsumen, apabila rasa pada suatu produk tidak enak maka nilai gizinya tidak dapat dimanfaatkan. Selera konsumen sangat berpengaruh terhadap penilaian dan penerimaan pada suatu produk. Analisis organoleptik adalah faktor terpenting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan. Panelis dapat melakukan identifikasi sifat-sifat sensori produk yang akan membantu untuk mendeskripsikan produk sehingga produk yang dikembangkan sesuai dengan keinginan panelis dan dapat diterima oleh masyarakat umum.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disampaikan maka dapat diambil kesimpulan bahwa pada aspek warna diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan tepung ikan kembung dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada warna abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen, pada aspek rasa diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada rasa manis gurih abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen, pada aspek tekstur diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada tekstur berserat abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen, dan pada aspek aroma diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan sukun dengan persentase 20%, 30%, dan 40% pada aroma abon ikan kembung penambahan sukun terhadap daya terima konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). PENDIDIKAN UNTUK MASYARAKAT TENTANG BAHAYA PEWARNA MELALUI PUBLIKASI HASIL ANALISIS KUALITATIF PEWARNA SINTETIS DALAM SAUS. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2), 217.
- Djamaludin, H., Hardoko, Dailami, M., Nurhadianty, V., Ananta, D. R., & Prayoga, D. R. (2022). Analisis Bilangan Peroksida, Organoleptik, dan Proksimat Abon Tuna dengan Fortifikasi Jantung Pisang The Peroxide, Organoleptic, and Proximate Content of *Thunnus sp.* *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6 (4). <https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.Vol.6.No.4.1838-1>
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia : Ironi di Negeri Bahari *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. *Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 12–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.33378/jppik.v11i1.82>
- FAO. (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. In The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0461en>
- Febrina Ambara Dewi, P., A Ari Widarti, I. G., Putu Sukraniti, D., & Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, J. (2018). PENGETAHUAN IBU TENTANG IKAN DAN POLA KONSUMSI IKAN PADA BALITA DI DESA KEDONGANAN KABUPATEN BADUNG. *Journal of Nutrition Science*, 7(1). : <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig7104>
- Jumiar, A. D., Sibuea, B. P., & Rabbani, F. (2023). Uji Preferensi Terhadap Produk Abon Sukun (*Artocarpus altilis*) Berdasarkan Atribut Sensoris. *LIPIDA : Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 3 (2), 15. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Mundhi, O. :, Aini, N. F., & Rinawati, W. (2020). SUBSTITUSI TEPUNG IKAN KEMBUNG (*RASTRELLIGER BRACHYSOMA*) PADA PEMBUATAN NASTAR KAYA PROTEIN. Mundhi Nur Fajar Aini), 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.58466/Lipida.V32.1443>
- Murni, M. (2013). Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Rekapangan*, 4(2), 1–11.
- Nadimin, N., Zakaria, Z., & Annisa, R. (2021). Daya Terima Dan Kadar Protein Serta Vitamin a Otak-Otak Ikan Kembung Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Wortel. *Media Gizi Pangan*, 28, 44–48. <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/2537>
- Nuraini, F., & Purwarni, E. (2023). Nuraini Fitri_Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. *Cakrawala*, 6(2).

- Putri, A. M. H. (2023). Ironi Negara Maritim: Produksi Ikan Melimpah, Konsumsi Rendah. <https://www.cnbcindonesia.com/research/20230113082338-128-405171/ironi-negara-maritim-produksi-ikan-melimpah-konsumsi-rendah>
- Ramadhani, T., Anggo, A. D., & Purnamayati, L. (2022). Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) terhadap Kualitas Keripik. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 17(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v17i1.806>
- Rani, B., Salam, A., Irianto, & Abdi, L. K. (2022). Perbedaan Konsumsi Ikan Sebelum dan Sesudah Diberikan Kampanye Gemar Makan Ikan (Gemar Ikan) pada Remaja Putri. *Student Journal of Nutrition*, 1(1), 1–9. <https://sjn.poltekkes-mataram.id/index.php/home/>
- Setyaningsih, D. A. A. dan M. P. S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji ORGANOLEPTIK HASIL JADI KUE MENGGUNAKAN BAHAN NON INSTANT DAN INSTANT. In *BINUS BUSINESS REVIEW* (Vol. 1, Issue 1).
- Winarno F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi (F. G. Winarno, Ed.). Gramedia.