

KUALITAS DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP ABON IKAN BELIMBING WULUH

Yati Setiati

setiati.yati@yahoo.co.id

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

ABSTRAK

Abon ikan belimbing wuluh merupakan salah satu variasi produk olahan nabati yang dimodifikasi sehingga memiliki bentuk dan kualitas rasa, aroma, warna dan tekstur menyerupai abon dari bahan hewani seperti abon sapi dan abon ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan belimbing wuluh. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Februari sampai Juni 2016. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Analisis kualitas menggunakan uji deskriptif yaitu penilaian warna, rasa, tekstur, dan aroma terhadap abon belimbing wuluh. Uji tingkat kesukaan dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih.

Kata Kunci: Belimbing Wuluh, Ikan, Abon, Tingkat Kesukaan.

PENDAHULUAN

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi (Leksiono dan Syahrul, 2001). Pengolahan abon dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dipres (Fachruddin, 1997). Abon biasa dikonsumsi untuk memenuhi selera layaknya kerupuk dan rasanya juga untuk menambah nafsu makan. Abon ikan belimbing wuluh merupakan salah satu variasi produk pengawetan pangan dari bahan baku nabati dan hewani.

Abon memiliki harga yang cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging biasanya memiliki harga yang cukup tinggi. Untuk menekan harga agar terjangkau oleh masyarakat, maka produk abon dapat dibuat dari bahan nabati yang dikombinasikan dengan bahan hewani (Fachruddin, 1997). Perkembangan kuliner dan permintaan masyarakat terhadap produk olahan nabati dan hewani, mendorong dilakukannya penelitian pengolahan abon ikan belimbing wuluh.

Belimbing wuluh merupakan buah yang memiliki berbagai macam khasiat untuk kesehatan sehingga seringkali dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Pengolahan buah belimbing wuluh dikalangan masyarakat Indonesia tergolong masih sangat rendah, yakni hanya sebatas digunakan sebagai bumbu dapur, manisan, bahan pengawet makanan, dan sirup. Pada pembuatan sirup belimbing wuluh misalnya, yang digunakan hanya air atau ekstrak dari buah belimbing wuluhnya saja, sedangkan ampasnya yang tidak terpakai dibiarkan terbuang. Sehingga untuk meningkatkan pemanfaatan buah belimbing wuluh secara menyeluruh, ampasnya yang tidak terpakai bisa diolah menjadi salah satu produk olahan salah satunya adalah dijadikan abon. Sehingga diharapkan dengan pemanfaatan ampas belimbing wuluh sebagai bahan baku pembuatan abon, mampu memberikan kontribusi sebagai sumber serat saat dikonsumsi dan dapat menambah kebutuhan serat harian yang diperlukan oleh tubuh yaitu sebanyak 30 gram/hari. Hingga saat ini data menunjukkan mayoritas masyarakat Indonesia hanya mengkonsumsi serat rata-rata antara 9,9 – 10,7 gram/hari (Nainggolan dan Adimunca 2005).

Selain itu tujuan dari pembuatan abon ikan belimbing wuluh adalah untuk mendiversifikasikan produk abon yang selama ini hanya dibuat menggunakan bahan hewani. Ikan yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan tongkol.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Lab. Pengolahan Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu Penelitian dimulai pada bulan Februari-Juni 2016. Pengujian kualitas dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk abon belimbing wuluh dilakukan di Gedung H Universitas Negeri Jakarta.

Pada pembuatan belimbing wuluh, adapun tahap-tahapan pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan atau Sortasi Bahan Baku dan Penimbangan

Penggunaan dan pemilihan bahan baku yang baik menentukan kualitas suatu produk. Pemilihan bahan baku pada belimbing wuluh dan ikan tongkol sangat menentukan hasil akhir dari abon yang dibuat. Ada beberapa aspek yang harus diperhatikan saat pemilihan bahan baku untuk pembuatan abon ini diantaranya adalah kualitas bahan yang digunakan, ketersediaan bahan, penyimpanan bahan, dan sifat alami dari bahan yang digunakan. Secara sederhana, kualitas bahan

dapat dilakukan dengan memperhatikan kondisi fisik dari bahan yang digunakan seperti bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa bahan.

2. Proses Persiapan

Proses persiapan meliputi pembersihan, pencucian bahan dari kotoran dan kemudian ditiriskan. Pada umumnya ikan yang digunakan atau dibeli dipasaran masih dalam keadaan kotor, sehingga harus dibersihkan dahulu, kemudian dicuci bersih.

3. Perebusan

Tahapan berikutnya adalah perebusan yaitu proses merebus di dalam panci. Pemasakan bertujuan agar tekstur bahan menjadi matang dan mudah untuk dihancurkan.

4. Penghancuran Ikan dan belimbing wuluh

Setelah ditiriskan, dicabik-cabik atau dihancurkan dengan alat khusus, yaitu pencabik. Proses penghancuran secara manual menggunakan garpu atau tangan. Penghancuran dilakukan agar bahan terpisah menjadi serat-serat yang halus dan berukuran seragam.

5. Pemasakan, Pemberian Bumbu dan Santan

Pemberian bumbu dan santan menentukan hasil akhir pada abon. Bumbu yang dapat ditambahkan pada abon diantaranya bumbu manis, bumbu asin, dan bumbu pedas (sesuai keinginan). Agar diperoleh hasil yang memuaskan, bumbu dan cabikan dicampur hingga merata. Proses pencampuran tersebut dapat dilakukan secara manual ataupun menggunakan mesin pencampur atau pengaduk. Dimasak sampai kering dan tidak berair (asat) sekita 30-45 menit sambil diaduk-aduk agar bumbu meresap ke dalam bahan abon.

6. Penggorengan

Penggorengan merupakan salah satu metode pengeringan untuk menghilangkan sebagian air dengan menggunakan energi panas dari minyak. Penetrasi minyak ke dalam bahan yang digoreng terjadi dengan cara air bebas yang terdapat dalam bahan diuapkan sehingga produk menjadi kering dan renyah. Proses pengeringan juga meningkatkan aroma dan masa simpan.

7. Penirisan Minyak

Pengepresan dilakuan setelah proses pemasakan. Tujuan dari penirisan adalah untuk mengeluarkan minyak goreng yang ada di dalam abon. Sebab, sisa minyak yang terlalu banyak pada

abon akan mengurangi kualitas abon. Setelah ditiriskan, abon menjadi padat dan menggumpal.

8. Pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan kantong plastik yang tebal untuk makanan, lalu ditutup dengan *sealer*. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, mempermudah transportasi, mencegah masuknya oksigen, melindungi makanan dari debu dan kotoran lain, serta mencegah terjadinya kontaminasi serangga dan mikroba. Untuk lebih jelas dapat dilihat dari bagan alur berikut:

Tabel 1. Bahan Pembuatan Abon Belimbing Wuluh

Bahan	Jumlah	
	gram	%
Belimbing Wuluh	200	100
Ikan Tongkol	200	100
Santan	150	75
Serai	10	5
Daun jeruk	3	1,5
Daun salam	3	1,5
Kunyit	3	1,5
Bawang merah	10	5
Bawang putih	10	5
Cabai merah	10	5
Kemiri	5	2,5
Ketumbar	5	2,5
Garam	5	2,5
Lengkuas	5	2,5
Gula merah	30	15
Bawang goreng	40	20

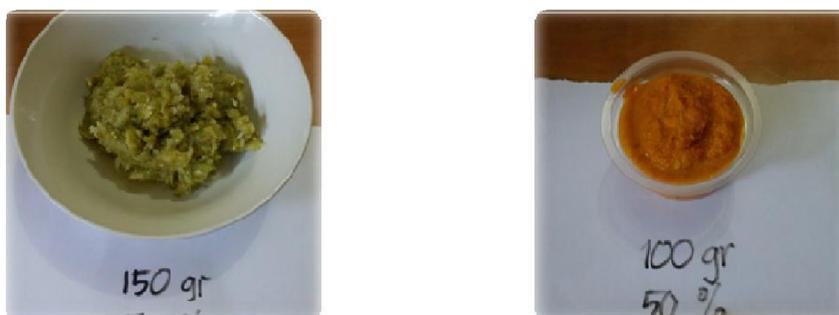
Tabel 2. Instrumen Penilaian Kualitas Abon Ikan Belimbing Wuluh

ASPEK PENILAIAN	SKALA PENILAIAN	KODE SAMPEL
WARNA	Cokelat Tua	
	Cokelat	
	Cokelat Kekuningan	
	Agak Cokelat	
	Cokelat Muda	
RASA	Gurih	
	Gurih dan Agak Asam	
	Gurih dan Asam	
	Agak Gurih dan Agak Asam	

	Agak gurih dan Asam	
TEKSTUR	Kering dan Renyah	
	Agak Kering dan Renyah	
	Kering dan Agak Renyah	
	Agak Kering dan Agak Renyah	
	Kurang Kering dan Kurang Renyah	
AROMA	Aroma Abon Ikan Kuat	
	Aroma Abon Ikan Cukup Kuat	
	Aroma Abon Ikan Agak Kuat	
	Aroma Abon Ikan Kurang Kuat	
	Aroma Abon Ikan Sangat Tidak Kuat	

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada uji coba pertama dilakukan untuk menemukan formula dasar atau resep standar pembuatan abon ikan. Adapun resep dasar pada uji coba ini digunakan resep dari buku membuat aneka abon (2005) yang dimodifikasi. Ikan tongkol dihaluskan setelah direbus, belimbing wuluh dan bumbu juga dihaluskan secara terpisah (Gambar 1). Pada uji coba pertama, presentase belimbing wuluh yang digunakan adalah 100% dan mendapatkan hasil abon yang terasa asin, gurih dan asam karena belum dilakukan penambahan gula merah. Namun untuk warna, tekstur dan aroma sudah bagus. Sehingga dilakukan uji coba lanjutan dengan penambahan gula merah serta bawang goreng agar warna, rasa, tekstur, dan aroma lebih baik.



Gambar 1 Ikan togkol, belimbing wuluh halus

Pada uji coba kedua abon ikan belimbing wuluh 100% dihasilkan rasa belimbing wuluh yang cukup maksimal dimana tidak terlalu terdapat perbedaan rasa asam. Rasa yang dihasilkan hampir sama yaitu terasa manis, asam, asin, dan gurih ketika dimakan. Namun hal yang cukup signifikan terlihat hasilnya ialah pada warna, dimana warna yang dihasilkan lebih coklat dibandingkan dengan hasil uji coba pertama sebelum ditambahkan gula merah. Untuk tekstur juga menjadi lebih gurih dan renyah

karena penambahan bawang goreng, sedangkan aromanya masih khas beraroma abon. Sehingga pada uji coba kedua ini didapatkan hasil yang jauh lebih maksimal jika dibandingkan dengan uji coba pertama.



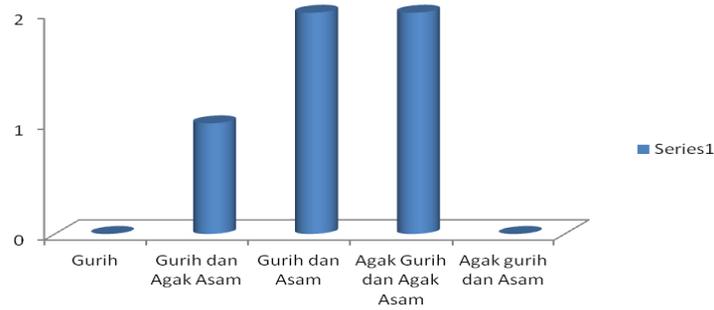
Gambar 2. Abon ikan belimbing wuluh

Berdasarkan data hasil uji kualitas abon ikan belimbing wuluh dengan penambahan 100% belimbing wuluh adalah berwarna coklat kekuningan 100%. (Gambar 3). Warna coklat kekuningan disebabkan oleh proses pemanasan terhadap bahan yang mengandung gula sehingga terjadi reaksi pencoklatan non enzimatis (Winarno, 1989).



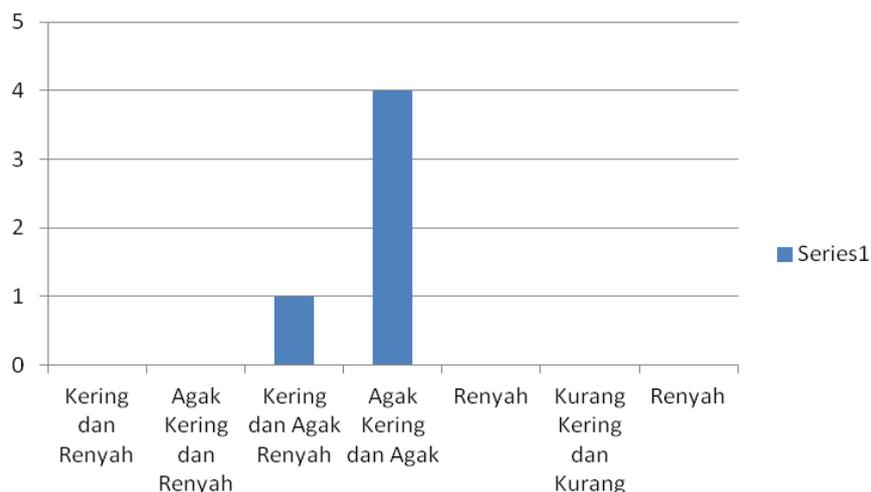
Gambar 3. Kualitas warna abon beimbing wuluh

Kualitas rasa abon ikan belimbing wuluh dengan penambahan 100% belimbing wuluh adalah berasa gurih dan agak asam 20%, gurih dan agak asam 40%, dan agak gurih dan agak asam 40%. Rasa gurih diperoleh dari kombinasi penggunaan bumbu yang mengandung garam dan penambahan gula merah (Gambar 4).



Gambar 4. Kualitas rasa abon belimbing wuluh

Penambahan 100% belimbing wuluh adalah bertekstur kering dan agak renyah 20% dan bertekstur agak kering dan agak renyah 80%. Tekstur kering disebabkan karena proses pengolahan abon adalah proses penggorengan menggunakan minyak hingga sebagian besar kandungan air pada bahan menguap (Gambar 5).



Gambar 5. Kualitas tekstur abon belimbing wuluh

Aroma abon ikan belimbing wuluh untuk penambahan 100% belimbing wuluh adalah beraroma abon ikan cukup kuat 40%. Aroma abon ikan belimbing wuluh didominasi oleh aroma harum yang ditimbulkan akibat proses pemanasan protein dan bumbu-bumbu yang digunakan (Gambar 6).



Gambar 6. Kualitas aroma abon belimbing wuluh

Hasil Uji tingkat kesukaan konsumen menunjukkan abon ikan belimbing wuluh dapat diterima oleh konsumen dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dengan nilai rata-rata tertinggi dalam aspek warna 4,2 pada kategori suka. Aspek rasa, yaitu sebesar 4,06 pada kategori suka. Sedangkan pada aspek tekstur diperoleh nilai rata-rata tertinggi, sebesar 4,2 pada kategori suka. Dan pada aspek aroma diperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,3 dengan kategori suka.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian abon ikan belimbing wuluh adalah abon ikan belimbing wuluh memiliki kualitas rasa, warna, aroma dan tekstur yang sudah mendekati standar abon ikan dan memiliki tingkat kesukaan rata-rata dengan nilai rata-rata 4,2-4,3 pada kategori suka.

REFERENSI

- Anonim, 2012. *Keajaiban Antioksidan Belimbing*. Redaksi Health Secret. Jakarta. PT Elex Media Komputindo
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aenka Abon*. Yogyakarta. Kanisius.
- Leksono, T dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. [http:// www.unri.ac.id](http://www.unri.ac.id). [Diakses tanggal 25 Juli 2016]
- Olwin Nainggolan dan Cornelis Adimunca. 2005. *Diet Sehat dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005. Jakarta. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.