

Pengaruh Pencucian Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Setelah Penggaraman Terhadap Citarasa Wadi

Effect of Meat Washing of Toman Fish (Channa micropeltes) After Salting on The Wadi Flavor

Restu

Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya
E-mail : bakrierestu@yahoo.co.id

Diterima : 29 Maret 2013. Disetujui : 15 Mei 2013

ABSTRACT

Wadi is one of the results of the highly favored traditional processing by Borneo people. This product is too salty, so it is necessary to find ways to reduce the salt content of *wadi*. Method to reduce the salt content in the fish meat is to do the washing. Salting fish meat after processing is complete. This study aimed to determine the effect of fish meat after salted and washing in order to obtain the ideal flavor of *wadi* fish and good nutritional value. So it can be adopted by the community for the diversification of processed fishery products. Research results showed that treatment C give best result of *wadi toman* fish (*Channa micropeltes*) with nutritional value as follows: protein = 19,69%; salinity = 0,81%, Fat = 2,30%, and *organoleptic* value (taste) = 7.82.

Key words : *Channa micropeltes*, flavor, fish fermentation, *wadi*.

PENDAHULUAN

Dalam usaha penganeekaragaman produk hasil olahan dan pola konsumsi masyarakat terhadap ikan, perlu adanya diversifikasi pengolahan terhadap ikan dengan penerapan teknologi yang tepat, mudah dan murah, dapat dengan cepat dan mudah untuk disajikan, dan mempunyai nilai gizi yang baik serta disukai oleh masyarakat.

Pengolahan hasil perikanan pada umumnya bertujuan untuk mempertahankan kesegaran, mengawetkan, membuat produk yang mempunyai sifat fisikawi dan kimiawi yang berbeda dengan aslinya, namun tetap disukai oleh masyarakat, memperkaya olahan hasil perikanan dengan memanfaatkan bahan yang tidak dapat dipasarkan dalam bentuk segar, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan organoleptik produk perikanan (Hadiwiyo, 1995). Pengolahan hasil perikanan secara tradisional lebih banyak dilakukan dibandingkan dengan pengolahan secara moderen, karena hasil pengolahan secara tradisional lebih mudah dilakukan dan murah harganya (Anonim, 2001). Salah satu hasil pengolahan secara tradisional yang sangat disukai masyarakat Kalimantan

Tengah dan Kalimantan Selatan adalah *wadi*, namun sayang produk ini rasanya terlalu asin, sebab itu perlu dicari cara pengolahan *wadi* yang tidak terlalu asin.

Salah satu cara untuk mengurangi rasa asin (kadar garam) dalam daging ikan adalah dengan melakukan pencucian daging ikan setelah proses fermentasi selesai, namun tidak dapat mengurangi rasa asin secara signifikan, sebab itu penulis mencoba melakukan penelitian pencucian daging ikan setelah penggaraman untuk mengurangi kadar garam pada daging ikan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencucian daging ikan setelah digarami terhadap cita rasa *wadi* ikan. sehingga diperoleh citarasa *wadi* ikan yang ideal dan mempunyai nilai gizi yang baik bagi konsumen. Dengan demikian hasil penelitian ini dapat diadopsi oleh masyarakat untuk penganeekaragaman olahan hasil perikanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya (UNKRIP), tanggal 06 s/d 20 Nopember 2012. Bahan yang digunakan dalam penelitian

ini adalah ikan Toman (*Channa micropeltes*) dengan berat berkisar antara 2,5 s/d 3,5 kg/ekor; garam bata, samu (beras sangrai dihaluskan/giling), air bersih. Sedangkan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah baskom, stoples, pisau dan telanan. Penelitian ini dilakukan dengan metode percobaan, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (*Sastrosoepadi, 1999*). Terdiri dari tiga perlakuan dan tiga ulangan, sebagai berikut:

Perlakuan: A = daging ikan tanpa dicuci

Perlakuan: B = daging ikan dicuci 1 kali

Perlakuan: C = daging ikan dicuci 2 kali

Pengamatan dilakukan setelah proses fermentasi selama 7 hari, yaitu uji kimia terhadap kadar garam, kadar protein, lemak, kadar air, dan uji orgnoleptik (uji tingkat kesukaan oleh para panelis) terhadap produk wadi kemudian dilakukan analisis data.

Tahapan penelitian adalah sebagai berikut: Ikan Toman dibersihkan : ambil daging tanpa kepala dan ekor, dicuci sampai bersih tanpa ada darah pada daging ikan. Ikan dicampur dengan garam dengan perbandingan: (10 : 1) hingga merata. dimasukkan dalam Stoples besar, dibiarkan proses penggaraman selama ± 24 jam. Daging ikan dicuci sesuai perlakuan. Campur daging ikan dengan samu sebanyak 0,2% dengan cara mengaduknya sampai merata. Masukkan kedalam masing-masing stoples perlakuan yang sudah diberi tanda. Simpan selama 7 hari untuk proses fermentasi menjadi produk wadi. Pengujian produk (uji kimia, uji organoleptik) untuk data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis proksimat terhadap daging ikan toman segar, setelah proses penggaraman selama 24 Jam, setelah dicuci satu kali dan dicuci 2 kali, seperti tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil Analisis Proksimat daging ikan toman

Perlakuan		K Air	Protein	Lemak
0	Daging ikan segar	73,86	19,14	5,21
A	tanpa dicuci	67,54	21,68	3,82
B	dicuci 1 x	67,65	21,27	3,34
C	dicuci 2x	67,72	21,02	3,28

Kadar Garam

Hasil pengujian laboratorium terhadap kadar garam (%) wadi ikan toman menunjukan bahwa

semakin sering pencucian maka semakin rendah kadar garam yang dikandung produk. Tabel 2.

Tabel 2. Kadar Garam (%) wadi ikan toman setiap perlakuan

Plkn	Ulangan			Jlh	Rerata
	I	II	III		
A	1,21	1,18	1,26	3,65	1,22
B	0,84	0,91	0,87	2,62	0,87
C	0,78	0,81	0,83	2,42	0,81

Hasil analisis keragaman menunjukan bahwa perlakuan pencucian daging ikan toman menunjukan perbedaan yang sangat nyata terhadap kadar garam, dimana F hitung > F tab 5%. Lihat Tabel 3.

Tabel 3. Anova kadar garam wadi ikan toman

Sbr Krgm	db	JK	KT	Fhit	F tabel	
Plkn	2	0,29	0,15	124,47**	5%	1%
Galat	6	0,007	0,001			
jumlah	8					

**)Berbeda Nyata pada tingkat kepercayaan 99%

Berdasarkan hasil uji BNT = 0,17 menunjukan bahwa kadar garam rerata tertinggi yang dihasilkan dalam produk wadi ikan toman adalah pada perlakuan A = 1,22% berbeda sangat nyata dari B = 0,87% dan perlakuan C = 0,81%. Sedangkan antara perlakuan B dengan C tidak berbeda nyata. Kadar garam pada daging ikan setelah digarami maupun kadar garam daging ikan setelah dicuci satu kali dan dua kali yang dikandung oleh produk wadi ikan toman ini lebih rendah jika dibandingkan kadar garam wadi ikan mas yaitu 2,82% (*Restu,1999*). Hal ini disebabkan oleh penambahan samu yang dapat menarik air dan garam keluar dari dalam daging ikan berbentuk larutan pada bagian bawah stoples.

Kadar Protein

Hasil pengujian laboratorium terhadap kadar protein wadi ikan toman. memperlihatkan bahwa semakin tinggi persentase samu, maka semakin rendah kadar protein yang dikandung wadi. Untuk lebih jelas terlihat pada terlihat pada tabel 4. Hasil analisis keragaman (Anova) kadar protein wadi ikan toman menunjukan bahwa perlakuan pencucian daging ikan toman setelah penggaraman memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar protein produk wadi, dimana F hitung > F tab 1%. Lebih jelas terlihat dalam tabel 5.

Tabel 4. Kadar protein (%) wadi ikan toman pada setiap perlakuan dan ulangan

Plk	Ulangan			Jlh	Rerata
	I	II	III		
A	21,27	21,89	21,36	64,52	21,51
B	20,14	20,37	20,25	60,76	20,25
C	19,72	19,51	19,84	59,07	19,69

Tabel 5. Anova kadar protein wadi ikan toman

S K	db	JK	KT	Fhit	F tabel
Plk	2	5,53	2,76	78,70	5,14
Gal	6	0,21	0,04		10,92
jlh	8				

**)Berbeda Sangat nyata tahap kepercayaan 99%

Berdasarkan hasil uji BNT 1% = 0,13, menunjukkan bahwa diantara semua perlakuan berbeda sangat nyata terhadap kadar protein yang dikandung oleh produk wadi ikan toman. Kadar protein rerata tertinggi yang dihasilkan dalam produk wadi ikan toman terbaik adalah pada perlakuan A = 21,51%, kemudian diikuti oleh perlakuan B = 20,25% dan perlakuan C = 19,69%. Kadar protein yang dikandung oleh produk wadi ikan toman ini lebih rendah jika dibandingkan kadar protein wadi ikan mas yaitu 26,8% (Restu,1999) maupun wadi ikan patin sebesar 28,40% (Restu, 2011).

Kadar Lemak

Hasil analisis kadar lemak pada produk wadi ikan toman, menunjukkan bahwa semakin sering dilakukan pencucian daging ikan toman maka semakin rendah kadar lemak yang dikandung produk, Lihat tabel 6.

Tabel 6. Kadar Lemak (%) wadi ikan toman setiap perlakuan

Plk	Ulangan			Jumlah	Rerata
	I	II	III		
A	2,63	2,58	2,66	7,87	2,62
B	2,26	2,28	2,33	6,72	2,24
C	2,11	2,18	1,96	6,25	2,02

Kadar lemak rerata tertinggi di kandung oleh perlakuan A = 2,62%, kemudian diikuti oleh perlakuan B = 2,24%, dan C = 2,02%. Kadar lemak yang dikandung produk wadi ikan toman ini lebih rendah bila dibandingkan dengan kadar lemak produk wadi ikan mas yaitu 3,01% (Restu, 1999) Namun kadar lemak produk wadi ikan toman tanpa melakukan pencucian (A=2,62) tinggi dari perlakuan terbaik produk wadi ikan patin yaitu 2,29% (Restu, 2011). Namun lebih

rendah jika dibandingkan dengan hasil perlakuan terbaik (C=2,02%). Hal ini disebabkan karena proses pencucian, sehingga lemak dari daging ikan banyak keluar karena proses penggaraman selama 24 jam dan prosen pencucian daging ikan setelah penggaraman. Hasil analisis sidik ragam lemak wadi ikan toman terlihat pada tabel 7.

Tabel 7. Anova kadar Lemak wadi ikan toman

Sbr	db	JK	KT	Fhit	F tabel	
Krgm					5%	1%
Plkn	2	0,46	0,23	25,20**	5,14	10,92
Galat	6	0,06	0,01			
jumlah	8					

**) Berbeda sangat nyata tingkat ketelitian 99%.

Hasil anova menunjukkan bahwa perlakuan pencucian daging ikan toman setelah proses penggaraman menunjukkan perbedaan yang sangat nyata terhadap kadar lemak produk wadi ikan toman. Selanjutnya Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT) 1% = 0,21, menunjukkan bahwa diantara semua perlakuan berbeda sangat nyata terhadap kadar lemak yang dikandung oleh produk wadi ikan toman.

Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 5 orang panelis terlatih terhadap rasa wadi ikan toman menunjukkan bahwa produk dengan nilai rerata tertinggi dihasilkan oleh perlakuan C = 7,82 (2 kali pencucian). Kriteria disukai oleh panelis, rasa gurih dan empuk, kemudian diikuti oleh perlakuan B = 7,28 dan perlakuan A = 6,58. Nilai uji organoleptik ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan standart nilai uji organoleptik untuk ikan pindang yaitu 7,5 untuk mutu I (Sudarisman dan Elvina,1996). Rerata hasil uji oraganoleptik terdapat pada tabel 8.

Tabel 8. Rerata Hasil Uji Organoleptik terhadap Produk wadi ikan toman

Plk	U l a n g a n					Jlh	Rerat
	I	II	III	IV	V		
A	6,7	6,2	6,5	7,0	6,5	32,9	6,58
B	7,2	7,1	6,8	7,5	7,8	36,4	7,28
C	8,0	7,7	7,5	7,6	8,3	39,1	7,82

Pada Tabel 8. Diatas terlihat bahwa semakin sering proses pencucian yang dilakukan maka semakin tinggi pula nilai organoleptik terhadap rasa wadi ikan toman. Hal ini disebabkan karena kenampakan, rasa daging ikan yang gurih dan tidak asin, sehingga sesuai dengan selera panelis. Nilai organoleptik tertinggi produk wadi ikan toman terdapat pada perlakuan C(7,82), nilai ini

lebih tinggi bila dibandingkan dengan rasa wadi ikan patin yaitu 7,60 (Restu, 2012).

KESIMPULAN

Pembuatan wadi ikan toman (*Channa micropeltes*) terbaik dalam penelitian ini adalah perlakuan C dengan kriteria nilai gizi sbb: protein = 19,69%; kadar garam = 0,81%; Lemak = 2,30%; nilai organoleptik (rasa) = 7,82.

Apabila ingin membuat wadi ikan toman, sebaiknya dilakukan pencucian daging ikan setelah proses penggaraman selesai (24 jam) dengan air bersih minimal satu kali, sehingga diperoleh wadi toman rasa yang ideal yaitu gurih dan tidak terlalu asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2001. Laporan Hasil Uji Coba Pengolahan Hasil Perikanan pada LPPMHP. Dinas Kelautan Dan perikanan Propinsi Kalimantan Tengah, Palangkaraya.
- Afrianto E., dan Liviawati E., (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, 1995. Teknologi pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Penerbit Liberty, Jogjakarta.
- Restu, Saptono dan Yuanike, 1999. Pengaruh Jenis Samu dalam Proses Fermentasi Terhadap Citarasa Wadi Ikan Mas. Laporan Penelitian, Fakultas Perikanan UNKRIP Palangkaraya.
- Restu, 2010. Pengaruh Kadar Samu Dalam Pembuatan Wadi Patin (*Pangasius hyppophthalmus*). Journal Of Tropical Fisheries. Volume 6 Ed.1. Juli 2011. Palangkaraya
- Restu, 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Jurnal Ilmu Hewani Tropika. Volume I Nomor 1. Ed. Juni 2012. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) UNKRIP. Palangkaraya
- Restu, 2012. Pemanfaatan Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Sebagai Bhan Nugget. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. Volume I Nomor 2. Ed. Desember 2012. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) UNKRIP. Palangkaraya
- Sastrosupadi, 1999. Rancangan Percobaan Praktis (Bid. Pertanian). Penerbit Kanisius, Jogjakarta.
- Sudarisman dan Elvina, 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.