

Pemotongan Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dalam Pembuatan Ikan Kering

*Cutting Meat of Toman Fish (*Channa micropeltes*) in The Making Dried Fish*

Restu

Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya
E-mail : restuybakrie@gmail.com

Diterima : 14 Oktober 2015. Disetujui : 17 Desember 2015

ABSTRACT

This research aims to study how to cut meat of Toman fish (*Channa micropeltes*) in the making dried fish, in order to obtain the products favored by consumers, so it can be applied in producing high quality of dried fish. The results showed that by cutting transversely meat of Toman fish thickness of 2 cm produce the best dried fish, with product specifications: moisture content (25.41 %); protein content (40.41 %); Fat content (1.81%); and organoleptic value (7.64). Overall organoleptic test results to intact and clean appearance; distinctive aroma of dried fish; compact and crisp texture; specific savory taste and dried fish product.

Key words : *Channa micropeltes*, Toman fish, cutting, dried fish.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari cara pemotongan daging ikan Toman (*Channa micropeltes*) dalam pembuatan ikan kering, supaya diperoleh produk yang disukai oleh konsumen, sehingga dapat diaplikasikan dalam memproduksi ikan kering yang berkualitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pemotongan daging ikan toman secara melintang ketebalan 2 cm dalam pembuatan ikan toman kering menghasilkan produk ikan kering terbaik, dengan spesifikasi produk: kadar air (25,41%); kadar protein (40,41%); Kadar lemak (1,81%); nilai uji organoleptik (7,64). Hasil uji organoleptik secara keseluruhan terhadap kenampakan utuh dan bersih; aroma khas ikan kering; tekstur kompak dan renyah; rasa enak dan gurih spesifik ikan kering.

Kata kunci : *Channa micropeltes*, ikan Toman, pemotongan, ikan kering.

PENDAHULUAN

Sub-Sektor perikanan merupakan salah satu penyumbang kebutuhan protein hewani tertinggi bagi masyarakat Indonesia. Tetapi tidak semua semua orang dapat menikmati hasil perikanan tersebut dalam keadaan segar, karena konsumen berada jauh dari pusat produksi, sedangkan ikan tergolong kedalam bahan pangan mudah busuk, Sebab itu perlu dilakukan penanganan dan pengolahan hasil perikanan secara baik (Hadiwiyoto, 1993).

Produk perikanan hasil olahan setengah jadi yang paling banyak dijual di Kalimantan adalah berupa ikan kering (ikan asin). Ikan kering/asin ini dapat dibuat dari

hampir semua jenis ikan (baik ikan laut maupun tawar).

Salah satu produk ikan kering/asin adalah ikan Toman (*Channa micropeltes*) kering/asin. Ikan ini merupakan hasil tangkapan para nelayan menggunakan pancing (banjur, rawai) dan bubu besar. Hasil tangkapan sangat melimpah pada awal musim kemarau dan awal musim penghujan. Produk ini cukup disukai oleh masyarakat, namun kualitasnya masih rendah, rasanya yang terlalu asin dan berbau tengik apabila disimpan dalam waktu yang cukup lama. Sebab itu perlu cara lain untuk penanganan dan pengawetan ikan ini agar berkualitas dan disukai oleh konsumen.

Sampai saat ini belum dicoba alternatif lain cara penanganan dan pengawetan ikan toman menjadi ikan kering (tidak asin) dengan pemotongan yang berbeda dari biasanya. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari cara pemotongan pada pembuatan ikan toman kering, sehingga diperoleh produk yang berkualitas dan disukai oleh konsumen. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi tentang penanganan dan pengawetan ikan toman kering yang baik, sehingga dapat diaplikasikan dalam memproduksi ikan kering yang berkualitas.

METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Toman segar dengan berat antara 1,5 kg sampai 2,5 kg per ekor dan garam. Penelitian menggunakan metode percobaan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) (Sastrosopadi, 1999).

Perlakuan meliputi :

- A = Pemotongan membujur (fillet) sebagai Kontrol
- B = Pemotongan melintang (steak) tebal 3 cm
- C = Pemotongan melintang (Steak) tebal 2 cm.

Setiap perlakuan tersebut diulang sebanyak tiga kali.

Tahapan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Ikan toman segar disiangi, kemudian dicuci hingga bersih.
2. Pemotongan sesuai perlakuan.
3. Pengaraman 5% dari daging ikan.
4. Disimpan dalam wadah selama $\pm$ 12 jam hingga garam dianggap meresap.
5. Daging ikan dicuci.
6. Dijemur di bawah sinar matahari sampai dianggap cukup kering
7. Analisa kadar air; protein dan lemak
8. Digoreng untuk uji organoleptik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisa proksimat daging ikan toman segar adalah: kadar air (74,1%); protein (18,92%); Lemak (5,23%); dan kadar abu (0,94%) (Restu,2012).

Kadar air

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa cara pemotongan daging ikan toman berpengaruh terhadap kadar air yang dikandung produk. Nilai rerata kadar air ikan toman kering disajikan dalam Tabel 1. Rerata kadar air ikan toman kering terendah hasil penelitian ini adalah 25,61%. Pengurangan kadar air dari daging segar selama proses penggaraman dan pengeringan sebesar 34,56%. Kadar air ini lebih tinggi dari kadar air lais kering yaitu 24,39% (Restu, 2009) dan Kadar air ikan gabus kering yaitu 24%; tetapi lebih rendah dari kadar air ikan sepat kering yaitu sebesar 30%. (Cahyo Saparinto, 2006), namun dibawah kadar air maksimal untuk ikan asin kering yaitu 40% (SNI 2721.1.2009). Semakin rendah kadar air dalam produk maka semakin awet produk yang dihasilkan karena aktivitas mikroorganisme akan terhambat (Purnomo, 1995).

Pada Tabel 1 terlihat bahwa cara dan bentuk pemotongan daging ikan mempengaruhi tinggi - rendahnya kadar air yang dikandung produk ikan toman kering. Semakin tebal daging ikan, maka proses penetrasi garam kedalam daging ikan akan lambat dan proses pengeringan juga semakin lambat, sebaliknya bila dilakukan pemotongan secara melintang maka proses keluarnya air dari dalam daging ikan akan semakin cepat.

Tabel 1. Rerata kadar air ikan Toman kering hasil penelitian (%).

Ulangan	Perlakuan		
	A	B	C
1	32,31	27,06	25,23
2	31,63	27,38	26,04
3	33,12	26,89	25,56
Total	97,06	81,33	76,83
Rerata	32,35	27,11	25,61

Hasil Anova menunjukkan bahwa cara pemotongan daging ikan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air ikan toman kering (Tabel 2). Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan A berbeda nyata terhadap perlakuan B dan C.

Tabel 2. Anova kadar air ikan Toman kering

SK	db	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Prlkn	2	75,22	37,61	143,86**	5,14	10,92
Galat	6	1,57	0,26			
Total	8					

** Berbeda sangat nyata

Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan C dengan kadar air terendah yaitu 25,61%, yaitu perlakuan pemotongan melintang dengan ketebalan 2 Cm.

Kadar protein

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa nilai rerata terbaik kadar protein ikan Toman kering dihasilkan oleh perlakuan C sebesar 40,41%, yaitu pemotongan secara melintang dengan tebal 2 cm. Secara keseluruhan hasil pengamatan dicantumkan dalam Tabel 3. Rerata kadar protein ikan toman kering hasil penelitian tertinggi pada perlakuan C: 40,41%; kadar protein ini lebih rendah bila dibandingkan dengan kadar protein ikan gabus kering yaitu sebesar 58%. (Cahyo Saparinto, 2006). ikan lais kering: 43,01(Restu, 2009) dan kadar protein ikan tawes kering 45,89% (Restu, 2013), namun lebih rendah dari kadar protein ikan sepat kering yaitu 38% (Cahyo Saparinto, 2006). Dari nilai rerata pada tabel 3, terlihat bahwa kecenderungan semakin tipis ukuran pemotongan, maka semakin tinggi pula kadar protein yang dikandung oleh produk ikan toman kering.

Cara pemotongan daging ikan toman berpengaruh terhadap kandungan protein dalam daging ikan toman kering. Hasil Anova menunjukkan bahwa cara pemotongan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein ikan toman kering yang dihasilkan, dimana Fhitung (89,31) > Ftabel 10% (10,92). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4.

Kadar lemak

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa nilai rerata terbaik kadar lemak ikan toman kering dihasilkan oleh perlakuan C sebesar (46,65%) dengan pemotongan. Secara keseluruhan hasil pengamatan terlihat dalam Tabel 5. Rerata kadar lemak ikan toman

kering hasil penelitian tertinggi pada perlakuan C: 1,81%; kadar lemak ini lebih rendah bila dibandingkan dengan kadar lemak ikan gabus kering yaitu sebesar 1,5%. (www.kanikanpin.blogspot.com, 2013). Dari nilai rerata pada Tabel 5 terlihat bahwa kecenderungan semakin tipis ukuran pemotongan, maka semakin tinggi pula kadar lemak yang dikandung oleh produk ikan toman kering.

Hasil Anova menunjukkan bahwa cara pemotongan daging ikan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak ikan toman kering yang dihasilkan, dimana Fhit (2,05) < Ftab 5% (5,14). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 3. Rerata kadar protein ikan Toman kering perlakuan pemotongan yang berbeda (%)

Ulangan	Perlakuan		
	A	B	C
1	33,48	37,35	40,41
2	34,21	36,94	39,64
3	32,86	37,72	41,18
Total	100,55	112,01	121,23
Rerata	33,52	37,34	40,41

Tabel 4. Hasil Anova kadar protein ikan Toman kering

SK	db	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Perlkn	2	71,56	35,78	89,31**	5,14	10,92
Galat	6	2,40	0,40			
Total	8					

** Berbeda Sangat nyata

Tabel 5. Rerata kadar lemak ikan Toman kering perlakuan pemotongan yang berbeda (%)

Ulangan	Perlakuan		
	A	B	C
1	1,36	1,83	1,72
2	1,52	1,16	1,63
3	1,19	1,79	2,08
Total	4,07	4,78	5,43
Rerata	1,36	1,59	1,81

Tabel 6. Hasil Anova kadar lemak ikan Toman kering

SK	db	JK	KT	Fhit	F Tabel	
					5%	1%
Perlkn	2	0,31	0,15	2,05*	5,14	10,92
Galat	6	0,45	0,08			
Total	8					

* Tidak berbeda nyata

Uji organoleptik

Uji organoleptik dilakukan untuk setiap perlakuan ikan toman kering (mentah) meliputi kenampakan dan aroma, sedangkan untuk tekstur dan rasa dilakukan setelah ikan toman kering (masak), yaitu setelah digoreng. Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 5 orang panelis terlatih terhadap kenampakan, aroma, tekstur dan rasa ikan toman kering ditampilkan dalam tabel 7.

Tabel 7. Rerata hasil uji Organoleptik terhadap kenampakan, aroma, tekstur dan rasa ikan Toman kering

Plk	U l a n g a n					Rerata
	I	II	III	IV	V	
A	6,9	7,0	7,1	7,1	7,2	7,06
B	7,2	7,0	7,4	7,4	7,6	7,32
C	7,6	7,5	7,7	7,6	7,8	7,64

Pada Tabel 7 menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik produk ikan Toman kering dengan nilai rerata tertinggi dihasilkan oleh perlakuan C = 7,64 yaitu dengan cara pemotongan melintang (steak) tebal 2 cm, menghasilkan produk yang paling disukai para panelis dengan kriteria disukai oleh panelis: spesifikasi kenampakan utuh, bersih dan rapi; aroma harum khas ikan kering; tekstur kompak dan renyah; rasa enak dan gurih. Nilai hasil uji tingkat kesukaan (organoleptik) ini berada diatas nilai standar untuk ikan asin kering hasil uji organoleptik yaitu minimal 7,0 (SNI 2721.1:2009). Kemudian diikuti oleh perlakuan B = 7,32 dan perlakuan A = 7,06.

Pada Tabel 7 terlihat bahwa cara pemotongan yang dilakukan dapat menentukan tingkat kesukaan para panelis. Nilai uji organoleptik tertinggi diperoleh pada perlakuan C dengan cara pemotongan

melintang dan ketebalan daging 2 cm, memperoleh nilai terbaik dari para panelis dengan kriteria kenampakan dan aroma ikan toman kering (mentah) menarik; rasa dan tekstur daging ikan toman (masak) setelah digoreng adalah enak, gurih dan renyah. Cara pemotongan daging ikan secara melintang (steak) ketebalan 2 cm, memperoleh nilai tingkat kesukaan lebih tinggi dibandingkan dengan pemotongan secara membujur dan melintang tebal 3 cm.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pemotongan daging ikan toman secara melintang ketebalan 2 cm dalam pembuatan ikan Toman kering menghasilkan produk ikan toman kering terbaik dengan nilai indeks efektifitas tertinggi (0,82), dengan spesifikasi produk: kadar air (25,41%); kadar protein (40,41%); Kadar lemak (1,81%); nilai uji organoleptik (7,64). Hasil uji organoleptik secara keseluruhan terhadap kenampakan utuh dan bersih; aroma khas ikan kering; tekstur kompak dan renyah; rasa enak dan gurih spesifik ikan toman kering. Pada pembuatan produk ikan kering untuk ikan yang berukuran besar, disarankan melakukan pemotongan daging ikan secara melintang (steak) dengan ketebalan 2 - 3 cm, agar diperoleh produk ikan kering yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawati (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyo S (2006). Gizi dan Aneka Masakan Bahan ikan. Dahara Prize, Semarang.
- Hadiwiyoto,S., (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid 1. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Purnomo, H., (1995). Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Penerbit Univ. Indonesia. Jakarta.
- Restu (2009). Pembuatan Ikan Lais (*Belodontichthys dinema* BLKR) Kering: Kajian dari Persentase Kadar Garam dan Bawang Putih (*Allium sativum*). Buletin Suara Tunjung

- Nyahu, Ed. Januari – Maret 2009. Hal. 29 – 31. Unpar Palangka Raya.
- Restu (2012). Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 1. Juni 2012.
- Restu (2013). Pengaruh pencucian daging ikan toman (*Channa micropiltes*) setelah Penggaraman terhadap citarasa wadi. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 2. Juni 2013.
- Sastrosupadi, A., (1999). Rancangan Percobaan Praktis (Bidang Pertanian). Edisi Revisi. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- SNI 2721.1:2009. Ikan Asin Kering – Bgn 1. Spesifikasi
- Suprtayitno, E. (1996). Protein. Fakultas Perikanan Univ. Brawijaya Malang