

JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS

KAJIAN MUTU PRODUK LOKAL “IYANG PADENGI” DI DESA MONDU KECAMATAN KANATANG KABUPATEN SUMBA TIMUR

Jekson Tamu Ama¹, Yatris Rambu Tega^{2*}



OPEN ACCESS

Program studi Teknologi Hasil Perikanan,
Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

*Corresponding Author: Email:
yatrisrambutega@unkriswina.ac.id

penulis...

Received :

Accepted : 28-05-2023

Published : 30-06-2023

©Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis, 2023 .

Accreditation Number:.....

ISSN:, e-ISSN:

<https://doi.org/>

Abstrak

Desa mondu merupakan salah satu Desa di kecamatan kanatang yang cukup melimpah untuk hasil tangkapannya. Pengolahan hasil perikanan yang sering dilakukan di Desa Mondu adalah pengolahan iyang pandengi dan pengolahannya masih bersifat tradisional yaitu ikan yang dijemur dibawah sinar matahari selama ± 3 hari dan pengolahan ini dilakukan secara turun temurun dengan menerapkan kearifan lokal. Ikan yang dijadikan olahan ikan kering oleh masyarakat di Desa Mondu adalah ikan teri putih (*Stolephorus devisi*). Ikan teri putih merupakan salah satu sumber yang kaya akan protein, dengan komposisi kandungan kimia serta kandungan *polyunsaturated fatty acid* (PUFA) serta memiliki kandungan gizi lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan mutu ikan asin kering yang diolah secara tradisional di Desa Mondu, Kecamatan Kanatang, Kabupaten Sumba Timur. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling* yaitu secara sengaja dengan kriteria yang sudah ditentukan dan memperkuat data berbagai kriteria analisis pendapatan dan dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan. Hasil penelitian ini yaitu memiliki kandungan proksimat yang sesuai dengan standar (SNI yaitu untuk kadar air 16,39 %, kadar abu 14,47 %, kadar lemak 3,51 %, kadar protein 2,14 % dan karbohidrat 63,48 %. Serta pengujian organoleptik dengan nilai 3 (suka), bau 3 (suka), rasa/aroma 3 (suka), tekstur 4 (sangat suka) sehingga dapat diterima oleh keseluruhan panelis.

Kata kunci : *Stolephorus devisi*, Tradisional, *Iyang pandengi*

ABSTRACT

Mondu village is one of the villages in Kanatang sub-district which is quite abundant in its catch. The processing of fishery products that is often carried out in Mondu Village is iyang pandengi processing and the processing is still traditional, namely the fish is dried in the sun for ± 3 days and this processing has been carried out from generation to generation by applying local wisdom. The fish used as processed dried fish by the people in Mondu Village is white anchovies (*Stolephorus devisi*). White anchovies are a rich source of protein, with chemical composition and polyunsaturated fatty acid (PUFA) content and other nutritional content. The aim of this research was to determine the quality content of dried salted fish that was traditionally processed in Mondu Village, Kanatang District, East Sumba Regency. Sampling was carried out using a purposive sampling method, namely deliberately using predetermined criteria and strengthening the data on various income analysis criteria and it can be said that the salted fish processing business is worthy of development. The results of this research are that it has a proximate content that is in accordance with the standards (SNI, namely for water content 16.39%, ash content 14.47%, fat content 3.51%, protein content 2.14% and carbohydrate content 63.48%. As well as organoleptic testing with a score of 3 (like), smell 3 (like), taste/aroma 3 (like), texture 4 (like very much) so that it can be accepted by all panelists.

Keywords: *Stolephorus devisi*, Traditional, *Iyang pandengi*

PENDAHULUAN

Sumba Timur merupakan salah satu (SKPT, 2017). Produksi hasil tangkapan sebesar ini kabupaten yang memiliki potensi perikanan dapat menjadi sumber bahan baku bagi para industri tangkap baik ikan demersal dan ikan pelagis. pengolah hasil perikanan skala rumah tangga Potensi perikanan tangkap di Sumba Timur terkhususnya di Kabupaten Sumba Timur. cukup besar yaitu 37.173,2 ton/tahun, pelagis kecil 11.763,7 ton/tahun, demersal 4.140 ton/tahun Desa mondu merupakan salah satu Desa di

kecamatan kanatang yang cukup melimpah untuk hasil tangkapannya. Pengolahan yang sering dilakukan di Desa Mondu masih bersifat tradisional yaitu ikan yang dijemur di bawah sinar matahari dan masyarakat disana sering menyebut olahan tersebut dengan sebutan “*Iyang Mandu*”. Ikan kering merupakan ikan yang dikeringkan dibawah sinar matahari selama ± 3 hari. Ikan yang dijadikan olahan ikan kering oleh masyarakat di Desa Mondu adalah ikan teri putih (*Stolephorus devisi*). Ikan teri putih merupakan salah satu sumber yang kaya akan protein, dengan komposisi kandungan kimia serta kandungan *polyunsaturated fatty acid* (PUFA) serta memiliki dari kandungan gizi kadar air, kadar protein 20,15%, kadar lemak 3,39%, kadar abu 1,94%, dan karbohidrat 2,35%. (Intarasirisawat *et.al*, 2011). Pengawetan dengan cara ikan dijemur ini bertujuan untuk memperpanjang daya simpan ikan. Oleh karena itu, pengeringan ikan merupakan salah satu cara pengawetan yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air pada ikan sehingga aktifitas mikroorganisme dapat berkurang (Resmiati *et al*, 2003).

Pengolahan *iyang padengi* di Kabupaten Sumba Timur khususnya di Kecamatan Kanatang telah turun-temurun dengan menerapkan kearifan lokal yang ada secara tradisional. Sentra industri ikan kering di Kabupaten Sumba Timur, salah satunya berada di Desa Mondu Kecamatan Kanatang dengan kapasitas produksi ikan kering sebesar 37.173,2 ton per tahun (SKPT, 2017). Hal tersebut didukung oleh letak geografis oleh Desa Mondu yang dekat dengan pesisir pantai dan pusat penderatan ikan (PPI), sehingga memudahkan ketersediaan bahan baku dalam usaha pengolahan pengeringan ikan.

Mutu pengolahan ikan secara tradisional

masih diragukan karena penanganannya masih bersifat tradisional dan sederhana, sehingga tidak terkontrol cara penanganan dan pengolahannya. Kemunduran mutu pada olahan tradisional dikarenakan pengolahannya bergantung pada kondisi lingkungan sekitar yang tidak terkontrol, produk tidak dapat terlindung dengan baik sehingga sulit distandardisasikan (Malik 2018). Karakteristik kandungan gizi olahan ikan kering pada masing-masing daerah biasanya bervariasi sesuai dengan cara pengolahan dan asal bahan baku (Maulana, 2010), seperti kandungan gizi ikan teri putih (*Stolephorus devisi*) di daerah Aceh yang diolah secara tradisional memiliki kandungan kadar air dengan nilai 13,17 %, kadar lemak 1,69 %, kadar protein 21,43% adapun karakteristik dengan rata-rata dengan nilai kenampakan 6,59%, bau 6,40%, rasa 6,60%, konsentrasasi 7,70% (Astawan, 2002). Kandungan gizi ikan teri putih (*Stolephorus devisi*) di daerah Kupang yang pengolahannya secara tradisional juga dilaporkan oleh Djuriah (2007), memiliki kandungan kimiawi yang meliputi energi 77 kkal; protein 16g; lemak 1,0g; kalsium 500 mg; besi 1,0 mg; Vit A RE 47; dan Vit B 0,1 mg dengan karakteristik kenampakan 7,0%, bau 7,0% rasa 6,9%, konsentrasi 8,0%. Kandungan gizi ikan teri putih (*Stolephorus devisi*) di daerah Sumatera Barat yang juga dilaporkan oleh Sedjati (2006), memiliki kandungan kimiawi yaitu kadar protein 26,55%, kadar lemak 5,74%, kadar air 33,42%, kadar abu 18,56%, karbohidrat 15,70% dan garam 15,51% dengan nilai karakteristik yaitu kenampakan 7,79% (utuh, bersih, rapi, bercahaya menurut jenis) bau 7,21%, (hampir netral, sedikit bau tambahan) rasa 6,38%, (sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan) tekstur 3,33% (padat, kompak, lentur, cukup kering). Kandungan gizi ikan teri putih (*Stolephorus devisi*) di daerah kota Semarang dengan kadar protein

42,00% kadar lemak 1,50%, fosfor 0,30%, besi 0,002%, vitamin B1 0,01 mg dengan nilai karakteristik yaitu kenampakan 8,27%, (bersih, sangat cerah spesifik jenis) bau 8,23%, (berbau spesifik jenis) rasa 8,83%, (manis, pahit asam dan asin) tekstur 7,93% (padat dan kering) (Hartinah, 2000). Kandungan gizi ikan kering di masing-masing daerah berbeda-beda sesuai dengan kondisi perairan, cara pengolahan dan penanganan (Herudiyanto, 2008) sehingga menjadi dasar untuk mengetahui kandungan mutu ikan asin kering yang diolah secara tradisional di Desa Mondu, Kecamatan Kanatang, Kabupaten Sumba Timur.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2023, Pengambilan sampel dilakukan di Desa Mondu Kecamatan Kanatang Kabupaten Sumba Timur dan di Laboratorium Warmadewa Bali untuk analisis kimia.

Prosedur penelitian dilakukan dengan cara *purposive sampling* yaitu secara sengaja dengan kriteria yang sudah ditentukan dan memperkuat data berbagai kriteria analisis pendapatan dan dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan. Berdasarkan lokasi sampel yang dipilih, di Desa Mondu pada olahan tradisional ikan teri kering di Kabupaten Sumba Timur. Pengambilan ikan teri (*Stolephorus devisi*) kering dilakukan di Desa Mondu dengan pengambilan sampel ikan teri asin (*Stolephorus devisi*) sebanyak 500 gram. Kemudian sampel dimasukkan kedalam plastik. Sampel ditandai dengan kertas lebel sesuai sumbernya dan langsung di bawah menuju ke Laboratorium untuk selanjutnya dianalisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian proksimat kajian mutu produk lokal “*Iyang Padengi*” di desa mondu kecamatan kanatang kabupaten sumba timur meliputi kadar air kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat seperti yang terlihat pada Tabel 1. berikut ini:

Tabel 1. Kandungan Proksimat Iyang pendengi

Kandungan	Nilai%
Kadar air	16,39
Kadar abu	14,47
kadar lemak	3,51
Kadar protein	2,14
Karbohidrat	63,48

Kadar Air

Air merupakan komponen dalam bahan makanan yang terdapat dalam kenampakan, tekstur dan cita rasa makanan. Kadar air dalam bahan makanan juga mempengaruhi kesegaran serta daya awet dari makan tersebut (Winarno, 2002). Berdasarkan hasil analisis kadar air “iyang pandengi” yang berasal dari kecamatan kanatang yaitu 16,39%. Berdasarkan standar mutu ikan teri kering, nilai kadar air pada ikan teri kering telah memenuhi syarat mutu yaitu maksimal 40% (SNI 8273:2016). Rendahnya kadar air pada ikan kering ini dikarenakan lama pengeringan yang dilakukan selama 3-4 hari dan penggunaan garam dapur. Garam memiliki sifat yang dapat mengikat air (Ali *et al* 2018).

Kadar Abu

Kadar abu dikenal sebagai unsur mineral atau zat organik atau komponen dalam bahan makanan, komponen ini terdiri dari mineral-mineral seperti kalsium, fosfor, natrium dan tembaga (Asrawaty, 2011). Berdasarkan hasil analisis kadar abu pada “iyang pandengi” yang berasal dari desa mondu kecamatan kanatang kabupaten sumba timur menunjukkan, bahwa kadar abu pada ikan teri kering sebesar 14,47%. Berdasarkan standar mutu ikan teri kering nilai kadar abu tidak memenuhi syarat mutu yaitu

maksimal 0,3% (SNI 8273:2016). Tingginya kadar abu dikarenakan adanya penambahan garam pada ikan teri kering pada saat proses penjemuran. Garam NaCl yang digunakan pada ikan asin juga tergolong sebagai mineral organik, dalam proses pembakaran menjadi abu sehingga berpengaruh ada jumlah mineral yang dihasilkan air proses pengabuan (Winarno, 1997).

Kadar Protein

Kadar protein merupakan rantai asam amino yang diperlukan oleh tubuh. Protein juga merupakan salah satu kandungan nutrisi, sehingga bahan pangan yang memiliki kandungan protein sangat dibutuhkan dalam kebutuhan nutrisi manusia (Gardjito, 2009). Fungsi protein ialah untuk membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang sudah ada. Berdasarkan hasil analisis kadar protein pada iyang pandengi yang berasal dari desa mondu kecamatan kanatang menunjukkan, bahwa pada ikan teri kering sebesar 3,51%. (SNI 8273:2016) belum mensyaratkan standar mutu protein ikan teri asin. Hasil analisis kadar protein ini lebih rendah dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Ruslan, 2019) yang menjelaskan kadar protein sebesar 7,38%. Hal ini dapat terjadi dikarenakan proses penjemuran yang dilakukan relatif lama sehingga mengakibatkan terjadinya denaturasi protein.

Kadar Lemak

Lemak merupakan zat makanan yang paling penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Lemak juga merupakan sumber energi yang efektif dan sangat penting bagi tubuh (Sudarmadji, 1997). Berdasarkan hasil analisis kadar lemak dari ikan teri kering yang berasal dari desa mondu kecamatan kanatang

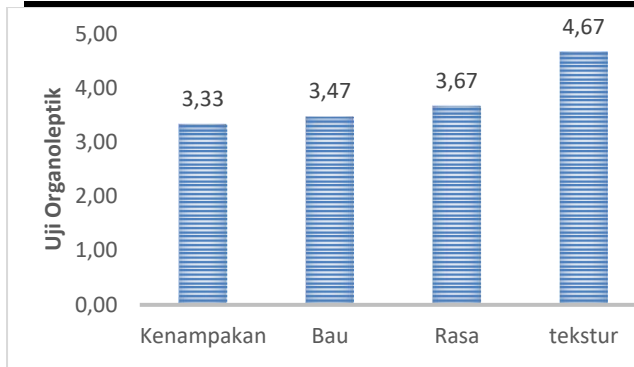
menunjukkan, bahwa kadar lemak pada ikan teri kering sebesar 2,14%. Berdasarkan standar mutu ikan teri kering (SNI 8273:2016) belum mensyaratkan standar mutu lemak ikan teri asin. Hasil penelitian ini lebih rendah dibandingkan yang dilakukan oleh Ruslan (2019) yang menjelaskan kadar lemak sebesar 22,94%. Rendahnya kadar lemak pada penelitian ini dikarenakan pemberian garam pada ikan teri kering yang berkisar 50 g. selain mengikat air, garam juga dapat mengikat lemak (Yuniarti, 2007).

Karbohidrat

Kadar karbohidrat produk ikan teri asin kering mencapai nilai 63,48%. Berdasarkan hasil penelitian ini kadar karbohidrat ikan teri (*iyang padengi*) sangat tinggi hal ini menunjukkan bahwa kenaikan nilai kadar karbohidrat ini terus berlangsung dengan semakin lamanya waktu pengeringan yang digunakan (Intarasirisawat *et al* 2011).

Karakteristik Mutu Organoleptik “Iyang Padengi”

Organoleptik merupakan cara uji dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap makanan. Pengujian sensori atau pengujian dengan indra atau dikenal juga dengan pengujian organoleptik sejak ada manusia mulai menggunakan indranya untuk menilai kualitas dan keamanan suatu makanan dan minuman (Setyaningshi *et al.*, 2010). Uji organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi uji kenampakan, rasa, bau, dan tekstur. Penilaian dilakukan berdasarkan skala berikut ini:



Rasa

Rasa merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam penilaian suatu makanan tertentu dengan menggunakan panca indera pengecap dan merupakan hal kedua setelah penampilan makanan dalam membentuk pilihan terhadap makanan dan orang-orang menilai cita rasa sebagai alasan utama memilih makanan tertentu, (Fello, 2014). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa pada produk olahan iyang padengi nilai rata-rata menunjukkan angka 3 (suka) bahwa produk olahan iyang padengi memiliki rasa dengan spesifikasi adalah sangat enak tanpa rasa tambahan. Sehingga sesuai dengan kriteria organoleptik dengan kriteria skor 3 yang ditetapkan oleh SNI 01-2708-1992 (BSN,1992).

Tekstur

Tekstur adalah komponen penting dalam menentukan kesukaan panelis terhadap produk ikan teri kering. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur pada produk olahan iyang padengi nilai menunjukkan angka 4 (sangat suka). Bahwa produk olahan iyang padengi memiliki tekstur spesifik padat, kompak dan cukup kering. Sehingga sesuai dengan kriteria organoleptik dengan kriteria skor 4 yang ditetapkan oleh SNI 0-2708-1992 (BSN,1992). Tekstur suatu produk termasuk ikan teri kering, dipengaruhi oleh kadar air yang terdapat dalam ikan teri, kadar air relatif kecil akan membuat konsistensi tekstur ikan teri kering lebih kompak dan keras (Sedjati, 2006).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari iyang padengi memiliki kandungan proksimat yang sesuai dengan SNI yaitu pada kadar air $16,39 \pm 0,24$, kadar abu $14,47 \pm 0,84$, kadar lemak $3,51 \pm 0,0$, kadar protein $2,14 \pm 0,19$, karbohidrat $63,48 \pm 0,73$. Dan hasil uji

Kenampakan

Kenampakan merupakan suatu hal yang perlu diperhatikan dalam memilih produk bahan pangan, oleh sebab itu kenampakan juga suatu komponen penting dalam penilaian panelis terhadap kualitas warna pada produk akhir (Permatasari, 2014). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan pada produk olahan iyang padengi dengan skor nilai rata-rata yaitu 3 (suka) dengan karakteristik utuh, bersih dan agak kusam. Kenampakan ikan teri kering yaitu fisik masih utuh, bersih tapi warna sedikit kusam menurut SNI 10-2708-1992 (BSN).

Bau

Aroma/bau merupakan salah satu faktor utama yang dapat mempengaruhi ketertarikan konsumen pada suatu bahan pangan (Permatasari, 2015). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma pada produk olahan iyang padengi nilai rata-rata menunjukkan angka 3 (suka) bahwa produk olahan iyang padengi memiliki bau spesifik netral. Bau produk ikan teri kering masih memiliki aroma spesifik dan layak dikonsumsi dengan menggunakan metode pengeringan dibawah sinar matahari langsung menurut SNI 10-2708-1992 (BSN)

organoleptik kenampakan didapatkan angka 3 (suka), bau 3 (suka), rasa/aroma 3 (suka), tekstur 4 (sangat suka) sehingga dapat diterima oleh penulis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas limpah rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik penelitian yang berjudul “Kajian Mutu Produk Lokal Iyang Padengi Di Desa Mondu Kecamatan Kanatang Kabupaten Sumba Timur” juga saya ucapkan terima kasih kepada Ibu Yatris Rambu Tega, S.Pi.,M.P. selaku dosen pembimbing, orang tua, keluarga yang telah memberi dukungan, serta ucapan terimakasih kepada tim Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis (JPPT) atas kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali *et al.*, 2018, “Assesment of Consumptive Wildlife Oriented Tourism in Sukau, Sabah using Travel Cost Method”, *International journal of Business and Society*, Vol.19,47-55.
- Asrawaty, 2011. Pengaruh suhu lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. *Jurnal KIAT* edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Fello, 2014. The concept of Green marketing and green Product Development on Consumer Buying Approach. *Global Journal of comercu and Management Perspetive*, 33-38.
- Gardjito, 2009. Pengelolaan Pangan dan Gizi. Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, 1993. Teknolgi pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Intarasirisawat, 2011. Chemical compositions of the roes from Skipjack, Tongol, and Bonito. *Food Chemitry*, 124:1328-1334.
- Ruslan, 2019. *Ekonomi Industri*. Jakarta Prenadamedia Group. Suka) Setyaningshi, 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 3-65.
- Sedjati, (2006). Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus devisi*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sudamadji, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat* Liberty. Yokyakarta.
- Winarno, 2002. Kebijakan publik, Teori dan Proses. Yokyakarta: Media Presindo, 2002, hal. 14-15.
- Winarno, 1993. Pangan. Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Putaka Utama.
- Yuniarti, 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman Edisi agustus* Vol. 5 no 3 Hal. 191-198. Balai Pembenihan. Teknologi Pembenihan Bogor-bogor.