

TINGKAT KESUKAAN BAKSO IKAN DARI BERBAGAI BAHAN BAKU UTAMA DAGING IKAN PELAGIS BESAR

Junianto^{1*}, Visivalery Nurperlindajava, Kemas Ahmad Akasyah Zaidan,
Gibran Amalio Pranata

^{*1}Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran

Email: junianto@mail.unpad.ac.id

ABSTRACT

In the research conducted to assess the preference levels for fish meatballs made from various main ingredients, specifically pelagic fish such as tuna, mackerel, and skipjack, the study aimed to determine the preference for fish meatball products using large pelagic fish as the main ingredient, namely tuna, mackerel, and skipjack. Through a hedonic test, with results analyzed using the Friedman test, it was found that the panelists preferred fish meatballs made with mackerel as the main ingredient in terms of appearance, aroma, texture, and taste. The average scores for appearance were 5.93, for aroma 6.2, for texture 4.73, and for taste 5.4, which was the second highest after skipjack fish meatballs.

Keywords: Fish meatballs, Large pelagic fish, Organoleptic,

ABSTRAK

Pada penelitian ini dilakukannya untuk melihat tingkat kesukaan bakso ikan dari berbagai bahan baku utama yaitu daging ikan pelagis ikan seperti ikan tuna, tongkol, dan cakalang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk bakso ikan dengan bahan utama ikan pelagis besar yaitu ikan tuna, tongkol, dan cakalang. Melalui uji hedonik yang hasilnya dianalisis dengan menggunakan uji friedman, diketahui bahwa panelis lebih menyukai bakso ikan dengan penggunaan ikan tongkol sebagai bahan utamanya dari segi kenampakan, aroma, tekstur dan rasa dengan berturut-turut nilai rata-rata kenampakan sebesar 5,93; aroma sebesar 6,2; tekstur sebesar 4,73; serta rasa sebesar 5,4 yang unggul kedua setelah bakso ikan cakalang.

Kata Kunci: Bakso ikan, Ikan pelagis besar, Organoleptik

PENDAHULUAN

Kekayaan sumberdaya laut baik sumberdaya yang dapat pulih atau pun tidak dapat pulih di Indonesia salah satunya dipengaruhi oleh tata letaknya, yaitu di daerah tropis. Oleh sebab itu, Indonesia memiliki keanekaragaman hayati

ekosistem laut terbesar di dunia karena beragamnya habitat seperti adanya lamun, mangrove, dan terumbu karang (Arifin *et al.*, 2019).

Salah satu biota laut yang memiliki aneka ragam jenis adalah ikan. Indonesia memiliki 4.605 spesies ikan bersirip dan 3.496 nya adalah ikan laut. Dengan 104 spesiesnya adalah ikan pelagis dan 310 spesiesnya adalah ikan perairan dalam (Rahayu *et al.* 2022).

Ikan digolongkan berdasarkan habitatnya menjadi ikan demersal dan ikan pelagis. Ikan demersal adalah ikan-ikan yang hidupnya cenderung di dasar perairan, sedangkan ikan pelagis adalah ikan-ikan yang hidupnya cenderung di permukaan. Ikan pelagis ada dua jenis yaitu pelagis kecil seperti ikan kembung, ikan selar, dan ikan teri. Sedangkan ikan pelagis besar di antaranya adalah ikan tuna, ikan tongkol, dan ikan cakalang (Swasta, 2015).

Ikan pelagis besar merupakan komoditas perikanan dengan tingkat penangkapan yang cenderung tinggi. Hal itu, disebabkan oleh dagingnya yang banyak diminati baik masyarakat lokal maupun luar negeri. Serta memiliki nilai ekonomis yang relatif tinggi. Ikan pelagis besar yang memiliki tingkat pemanfaatan tinggi adalah ikan tuna, tongkol, dan cakalang (Nelwan *et al.* 2015)

Pada penelitian Tuyu *et al.* (2022) dinyatakan bahwa hasil tangkapan ikan tuna di WPP 716 pada lima tahun terakhir dari tahun 2015-2019 didapatkan hasil pada tahun 2015 sebanyak 9,910,937 kg, 2016 sebanyak 11,973,869 kg, 2017 sebanyak 17,203,173 kg, 2018 sebanyak 17,992,331 kg, dan pada tahun 2019 sebanyak 16,589,643 kg. Pada hasil tangkapan ikan tongkol di WPP 716 lima tahun terakhir yaitu pada tahun 2015 didapatkan hasil sebanyak 9,707,404 kg, 2016 14,359,684 kg, 2017 sebanyak 4,78,095, tahun 2018 sebanyak 5,531,365 kg, 2019 sebanyak 4,599,546 kg (Tuyu *et al.* 2022). Pada hasil tangkapan ikan cakalang di WPP 716 didapatkan hasil lima tahun terakhir (2015-2019) yaitu pada tahun 2015 didapatkan hasil sebanyak 20,133,132 kg, 2016 17,415,278 kg, 2017 19,340,671 kg, 2018 21,013,084 kg, 19,314,702 kg (Tuyu *et al.* 2022).

Ikan tuna, tongkol, dan cakalang tidak hanya diekspor dalam bentuk beku tapi juga digunakan sebagai bahan baku utama dalam produksi berbagai produk home industri. Salah satu contoh produk yang menggunakan ikan sebagai bahan baku adalah bakso ikan. Bakso ikan terbuat dari campuran daging ikan, tepung, dan bumbu. Ikan tuna, tongkol, dan cakalang adalah beberapa jenis ikan yang umum digunakan dalam pembuatan bakso ikan karena kualitas dagingnya yang baik dan rasanya yang enak. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2014) dalam Setiyoko *et al.* (2021), definisi bakso adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan.

Aroma, rasa, tekstur dan warna merupakan parameter organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen. Konsumen akan menyatakan sangat suka, suka, agak suka atau pun tidak suka terhadap produk terutama produk perikanan dengan melihat parameter tersebut.

Beberapa penelitian melaporkan bahwa jenis ikan laut berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kekenyalan) dan sensori (rasa, aroma, tekstur) bakso ikan, tetapi tidak berpengaruh terhadap uji sensori (kekenyalan) (Widyanti 2001). Menurut Suradi (2009) menambahkan bahwa rasa, bau dan kekenyalan merupakan faktor-faktor yang perlu mendapat

perhatian dalam pembuatan bakso. Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang kompak, elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek.

Berdasarkan penelusuran dari berbagai penelitian di atas belum ada yang membandingkan tingkat kesukaan bakso ikan yang terbuat atau yang menggunakan daging ikan pelagis besar khusus daging ikan tuna, tongkol dan cakalang. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jenis daging ikan pelagis besar yang paling tepat untuk mendapatkan bakso ikan yang paling disukai.

METODE PENELITIAN

Waktu penelitian dimulai 12 April 2024 sampai dengan 31 Mei 2024, bertempat di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, gedung 2 lantai 2 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

Alat yang digunakan ada chopper merk Miyako, sendok, talenan, pisau, mangkok plastik, panci, dan timbangan. Bahan-bahan yang digunakan adalah daging ikan tuna, daging ikan tongkol, daging ikan cakalanga, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, merica, gula pasir, garam, penyedap rasa, air es dan putih telur.

Metode penelitian yang digunakan adalah ekperimental dengan 3 perlakuan jenis daging ikan pelagis besar sebagai bahan baku utama dalam pembuatan bakso. Ketiga perlakuan tersebut adalah perlakuan A, daging ikan tuna. Perlakuan B, daging ikan tongkol. Perlakuan C, daging ikan cakalang. Prosedur pembuatan bakso ikan adalah sebagai berikut, Pembuatan bakso terdiri atas tahapan : (1) pembersihan daging ikan yang akan dijadikan bakso dibersihkan menggunakan air bersih atau air mengalir. (2) penghancuran daging, dilakukan dengan memotong daging ikan menjadi bagian kecil untuk mempermudah penggilingan/penghancuran daging. Tambahkan es batu untuk mempertahankan suhu daging akibat gesekan mesin penggiling; (3) Pembuatan Adonan, daging yang sudah di hancurkan diberi bumbu yang telah disediakan sedikit demi sedikit. Tambahkan air secukupnya untuk menjaga daging tidak kering akibat penambahan bumbu. (4) Pencetakan Adonan, adonan yang telah dibuat dicetak sedemikian rupa menyerupai bakso; (5) Perebusan, adonan bakso yang sudah di cetak dapat direbus kedalam air mendidihselama kurang lebih 15 menit hingga bakso mengapung; (6) Ulangi prosedur diatas pada semua perlakuan B, dan C.

Bakso ikan yang diperoleh dari ke tiga perlakuan tersebut diuji menggunakan Uji organoleptik (hedonik) untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap bakso ikan berdasarkan atribut organoleptiknya (Kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur). Pengujian dilakukan oleh 15 panelis semi terlatih dengan uji hedonik. Penilaiannya adalah sebagai berikut: Sangat tidak suka, nilainya 1; Tidak suka, nilai nya 3; Biasa/Netral/Cukup/Sedang, nilainya 5; Suka, nilainya 7 dan Sangat Suka, nilainya 9.

Data yang diperoleh dari uji organoleptik (hedonik) dianalisis dengan menggunakan analisis statistik non parametrik uji Friedman untuk mengetahui pengaruh perlakuan jenis daging ikan air tawar terhadap tingkat kesukaan kenampakan, tekstur, aroma atau rasa bakso ikan yang dihasilkan. Selanjutnya untuk menentukan perlakuan jenis daging ikan yang tepat untuk memperoleh bakso ikan yang paling disukai digunakan metode Bayes.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Kesukaan Kenampakan Bakso Ikan

Kenampakan adalah salah satu dari parameter organoleptik yang digunakan untuk menilai bakso ikan, mencakup aspek visual seperti bentuk, kekenyalan, dan warna (Nugroho *et al.* 2019). Pentingnya mengetahui tingkat kesukaan kenampakan dari produk bakso ikan disebabkan oleh konsumen yang cenderung membeli produk bakso ikan yang memiliki kenampakan menggugah selera dan menarik (Musdalifah dan Wendy 2016). Penilaian uji organoleptik kenampakan bakso ikan pelagis besar disajikan dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Tingkat Kesukaan Kenampakan bakso ikan dari berbagai jenis daging ikan pelagis besar

Perlakuan jenis daging ikan pelagis besar	Median	Rata-Rata Kenampakan
Tuna	7	5,93a
Tongkol	7	5,93a
Cakalang	5	5,26a

Keterangan: Nilai rata-rata yang diikuti huruf kecil yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan uji Friedman, tingkat kesukaan kenampakan bakso ikan tidak dipengaruhi oleh perbedaan jenis daging ikan. Hal ini menunjukkan bahwa jenis ikan yang digunakan, tak berpengaruh secara signifikan terhadap kenampakan bakso ikan (Maulana dan Sipahutar, 2022). Kenampakan bakso ikan pada perlakuan daging ikan cakalang memiliki rata-rata terkecil yaitu 5,26 dengan median 5 menunjukkan bahwa panelis cenderung biasa saja dengan kenampakan bakso ikan cakalang. Bakso ikan cakalang memiliki kenampakan yang lebih pipih dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Sehingga tidak terlihat seperti bakso pada umumnya. Namun, dari segi warna, bakso ikan cakalang tetap berwarna putih khas bakso ikan.

Kenampakan bakso dari daging ikan tuna dan tongkol memiliki rata-rata tertinggi yaitu 5,93 dengan median 7 yang menunjukkan panelis cenderung suka. Hal itu dikarenakan proses pembulatan bakso yang cukup lama, sehingga bakso menjadi lebih bulat padat dibandingkan dengan bakso ikan cakalang yang bulat pipih. Menurut Paliling *et al.* (2018) bahwa panelis pada umumnya cenderung menyukai bakso ikan yang berbentuk bulat, padat berongga, halus, dan berwarna putih krem.

Tingkat Kesukaan Aroma Bakso Ikan

Aroma yang disebarkan oleh suatu makanan dapat mempengaruhi daya tarik yang sangat kuat sehingga akan membangkitkan selera untuk memakan makanan tersebut (Ratih *et al.* 2022). Aroma juga merupakan salah satu aspek dari pengujian organoleptik. Aroma pada bakso ikan dapat dipengaruhi oleh daging ikan yang digunakan maupun penambahan bahan tertentu. Seperti misalnya penambahan bubuk kecombrang untuk menghilangkan bau amis dari

ikan (Alhaq *et al.* 2022). Penilaian uji organoleptik tingkat kesukaan aroma bakso ikan pelagis besar disajikan dalam Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Tingkat Kesukaan Aroma Bakso Ikan Dari Berbagai Perlakuan Jenis Daging Ikan Pelagis Besar

Perlakuan jenis daging ikan pelagis besar	Median	Rata-Rata Aroma
Tuna	5	5,80a
Tongkol	5	6,20a
Cakalang	5	5,66a

Keterangan : Nilai rata-rata yang diikuti huruf kecil yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan uji Friedman, tingkat kesukaan aroma bakso ikan tidak dipengaruhi oleh perbedaan jenis ikan. Hal ini menunjukkan bahwa jenis ikan yang digunakan, tak berpengaruh secara signifikan terhadap aroma bakso ikan. Jenis ikan yang dipakai memiliki keseragaman aroma dan aroma tersebut disukai oleh panelis.

Panelis cenderung menyukai aroma ikan yang tak begitu menyengat dari bakso ikan. Umumnya, panelis akan lebih memilih bakso ikan dengan aroma dominan rempah-rempah atau bawang putih dan sedikit aroma khas ikan direbus (Indraswari *et al.* 2022). Berbagai penelitian menginformasikan bahwa bakso ikan tongkol memiliki hasil penilaian aroma yang rendah karena bakso ikan tongkol memiliki aroma yang sangat amis (Widyanti 2021). Namun, dalam hasil pengujian saat ini justru bakso ikan tongkol lebih diminati dengan rata-rata hasil pengujian sebesar 6,2. Kenapa demikian, karena bau amis dapat tertutupi karena perbandingan yang tepat atau memang panelis kali ini menyukai aroma yang dominan ikan dari bakso ikan.

Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ikan

Tekstur makanan adalah hasil dari respon *tactile sense* terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan (Sari dan Yohana 2015). Mengetahui tingkat kesukaan tekstur suatu produk, terutama produk bakso ikan, sangat penting dalam meningkatkan kualitas dan kepopuleran produk. Tekstur adalah salah satu atribut sensori yang mempengaruhi konsumen dalam memilih produk bakso ikan (Riyadi dan Atmaka 2010). Penilaian uji organoleptik tingkat kesukaan tekstur bakso ikan pelagis besar disajikan dalam Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ikan dari Berbagai Perlakuan Jenis Daging Ikan Pelagis Besar

Perlakuan jenis daging ikan pelagis besar	Median	Rata-Rata Kenampakan
Tuna	5	4,60a
Tongkol	5	4,73a
Cakalang	5	4,73a

Keterangan: Nilai rata-rata yang diikuti huruf kecil yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf kepercayaan 95%

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur bakso berkisar antara 4,6-4,73. Artinya bahwa tekstur bakso dari ketiga perlakuan tersebut dinilai biasa saja oleh panelis. Tingkat kesukaan tekstur bakso ikan tidak dipegaruhi oleh perlakuan jenis daging ikan karena beberapa faktor yang terkait dengan karakteristik daging ikan dan proses pembuatan bakso. Pada penelitian Azizah dan Rahayu (2018) yang mempengaruhi tekstur bakso ikan bukan dari perlakuan ikannya tetapi dipengaruhi oleh kandungan pati yang terdapat pada pati ganyong. Menurut Azizah dan Rahayu (2018) dinyatakan bahwa proses pengolahan dapat mempengaruhi tekstur bakso yang dihasilkan, kesalahan pada proses pembuatan akan mengurangi mutu bakso.

Tekstur bakso ikan yang paling disukai pada hasil yang didapat adalah perlakuan daging ikan tongkol dan cakalang, dikarenakan kedua perlakuan tersebut memiliki tekstur yang kompak, tidak terlalu kenyal dan tidak terlalu padat. Sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan Maulana dan Sipahutar (2022) bahwa Tekstur kompak bakso ikan adalah elastis, kenyal tetapi tidak membal, tidak ada serat dagingnya, tidak lembek, tidak basah berair dan tidak rapuh. Sejalan juga dengan Nurhuda *et al.* (2017) bakso ikan manyung memiliki tekstur yang kurang kenyal, dengan semakin tingginya penambahan karaginan kekenyalan bakso juga semakin meningkat.

Tingkat Kesukaan Rasa Bakso Ikan

Pada uji organoleptik, rasa makanan merujuk pada sifat sensorik yang dirasakan melalui pengecap, yang melibatkan interaksi antara lidah dan bahan makanan. Rasa makanan dapat berupa sifat-sifat seperti manis, asin, asam, pahit, dan sebagainya (Ismanto 2022). Rasa adalah sensasi yang dihasilkan dari kombinasi bahan dan komposisi dalam suatu produk makanan, yang diterima oleh indra pengecap. Oleh karena itu, rasa suatu produk makanan sangat dipengaruhi oleh komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam makanan tersebut. Rasa merupakan salah satu atribut kualitas produk yang seringkali menjadi faktor penting bagi konsumen dalam memilih produk (Riyadi dan Atmaka 2010). Penilaian uji organoleptik tingkat kesukaan rasa bakso ikan pelagis besar disajikan dalam Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Tingkat Kesukaan Rasa Bakso Ikan dari Berbagai Perlakuan Jenis Daging Ikan Air Tawar

Perlakuan jenis daging ikan pelagis besar	Median	Rata-Rata Kenampakan
Tuna	5	5,26a
Tongkol	5	5,40a
Cakalang	5	5,53a

Keterangan: Nilai rata-rata yang diikuti huruf kecil yang sama ke arah kolom menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf kepercayaan 95%

Pada Tabel 4 dapat dilihat bahwa hasil pengujian terhadap parameter rasa pada bakso ikan dengan tiga perlakuan menunjukkan bahwa dengan adanya

perbedaan pada bahan baku ikan tidak berpengaruh terhadap rasa bakso ikan. Menurut Nugroho *et al.* (2019) bahwa tingkat kesukaan rasa bakso ikan tidak dipengaruhi oleh perlakuan jenis daging ikan dikarenakan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan antar perlakuan pada proses pembuaan bakso ikan tidak berbeda sehingga rasa yang dihasilkan mempunyai rasa yang sama.

Berdasarkan Tabel 3, rasa bakso yang paling disukai dengan nilai rata-rata tertinggi ada di perlakuan ikan cakalang. Rasa bakso ikan tersebut paling disukai karena adanya bumbu-bumbuan yang meningkatkan cita rasa dari bakso ikan tersebut. Menurut Nugroho *et al.* (2019), rasa yang terbentuk pada bakso ikan disebabkan oleh adanya garam, merica, dan bawang putih pada adonan. Nugroho *et al.* (2019) menjelaskan bahwa bakso ikan yang disukai umumnya adalah bakso ikan yang masih memiliki rasa ikan yang digunakan. Penggunaan bumbu-bumbu seperti bawang putih akan mempengaruhi citarasa yang dihasilkan karena memiliki beberapa komponen bioaktif yaitu senyawa sulfida adalah senyawa yang terbanyak jumlahnya.

Pengambilan keputusan jenis daging ikan pelagis besar dalam pembuatan bakso ikan

Penggunaan metode keputusan berdasarkan beberapa kriteria yang telah ditentukan antara lain metode Bayes, Metode Perbandingan Eksponensial (MPE), *Analytic Hierarchy Process* (AHP), dan *Composite Performance Index* (CPI) (Yulianti dan Juwita 2016). Penelitian ini menggunakan metode Bayes. Kelebihan metode bayes dengan metode yang lainnya yaitu metode ini dapat digunakan untuk data yang tidak berdistribusi normal, data yang tersedia terbatas, data yang memiliki variabilitas tinggi.

Langkah pertama dalam pengambilan keputusan dengan metode Bayes adalah menentukan nilai bobot kreteria sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan (Alghifari dan Didi 2021). Nilai bobot kreteria parameter ditentukan dengan uji perbandingan berpasangan. Berdasarkan uji tersebut, nilai bobot kreteria untuk bakso ikan sebagaimana terdapat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai Bobot Kriteria Bakso Ikan

Kriteria	Bobot Kriteria
Kenampakan	0,15
Aroma	0,11
Tekstur	0,13
Rasa	0,60

Berdasarkan Tabel 5, diketahui bahwa kreteria rasa merupakan kriteria paling penting dalam penentuan panelis saat memilih produk bakso ikan. Rasa memiliki bobot kriteria sebesar 0,60. Lalu kenampakan sebesar 0,15. Disusul tekstur dan aroma berturut-turut 0,13 dan 0,11. Maka dari itu, apabila bakso ikan memiliki kenampakan yang baik, aroma yang enak, serta tekstur yang sesuai, tetapi rasanya bermasalah maka panelis akan tetap memilih tidak menyukai produk bakso ikan tersebut.

Tahapan berikutnya setelah diketahui nilai bobot kreteria dari setiap parameter, maka dilakukan pengambilan keputusan melalui penghitungan matrik. Penghitungan matrik ini juga mempertimbangkan nilai rata-rata kesukaan. Nilai penghitungan matrik sebagaimana terdapat pada Tabel 6.

Tabel 6. Matriks Keputusan Penilaian Bakso Ikan Dari Daging Ikan Pelagis Besar dengan Metode Bayes

Perlakuan daging ikan pelagis besar	Nilai Mean				Nilai Alternatif	Nilai priorotas
	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Rasa		
Tuna	5,93	5,8	4,6	5,26	5,34	12,76
Tongkol	5,93	6,2	4,73	5,4	5,49	13,10
Cakalang	5,26	5,66	4,73	5,53	5,41	12,91
Nilai kriteria	0,15	0,11	0,13	0,60	0,42	1,00

Berdasarkan Tabel 6, bakso yang terbuat dari daging ikan tongkol adalah yang paling disukai atau bakso terpilih dibandingkan bakso yang terbuat dari daging ikan tuna dan cakalang. Menurut Ulfah (2005), bakso ikan paling tidak harus memenuhi 5 parameter sensoris utama supaya bakso ikan tersebut dapat diterima oleh konsumen yaitu penampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penampakan bakso harus berbentuk bulat halus, berukuran seragam, bersih, cemerlang dan tidak kusam. Warna bakso ikan putih merata tanpa warna asing lain. Bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan, dan bau bumbu cukup tajam, tanpa bau amis, tengik, masam, besi atau busuk.

Rasa ikan dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan rasa bumbu cukup menonjol tetapi tidak berlebihan, tidak terdapat rasa asing yang mengganggu dan tidak terlalu asin. Tekstur kompak elastis, tidak liat atau membal, tanpa duri atau tulang, tidak lembek, tidak berair dan tidak rapuh. Kekenyalan bakso ikan sangat dipengaruhi dari bahan yang digunakan dan proses pengolahan. Mutu bakso yang berkualitas seperti ini dihasilkan dari filet ikan segar atau masih berada dalam fase pre rigor yaitu filet ikan yang belum mengalami kerusakan komponen-komponen daging, terutama komponen protein aktin dan miosinnya sebagai pembentuk tekstur bakso.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa bakso ikan yang paling disukai adalah bakso ikan yang terbuat dari daging ikan tongkol. Kesukaan bakso ikan tongkol tersebut memiliki nilai tingkat kesukaan kenampakan, aroma, tekstur dan rasa berturut-turut sebagai berikut: Kenampakan yang lebih unggul dari bakso ikan cakalang dengan rata-rata sebesar 5,93. Aroma yang lebih unggul dari bakso ikan cakalang dan tuna dengan rata-rata sebesar 6,2. Tekstur yang lebih unggul dari bakso ikan tuna dengan rata-rata sebesar 4,73. Serta rasa dengan rata-rata sebesar 5,4 yang unggul kedua setelah bakso ikan cakalang.

Tingkat kesegaran daging ikan penting diperhatikan untuk mendapatkan kualitas bakso ikan yang prima. Saran lainnya adalah sanitasi dan hygenitas peralatan yang digunakan juga perlu perhatian agar tidak mencemari bahan dan produk bakso yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, F., & Juardi, D. 2021. Penerapan Data Mining Pada Penjualan Makanan Dan Minuman Menggunakan Metode Algoritma Naïve Bayes. *Jurnal Ilmiah Informatika*, 9(02), 75–81.
- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. 2018. Tingkat kesukaan konsumen dan kualitas organoleptik produk olahan ikan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 5(9).
- Arifin, Z., Yulianda, F., & Imran, Z. 2019. Analisis Keanekaragaman Biota Laut Sebagai Daya Tarik Wisata Underwater Macro Photography (Ump) Di Perairan Tulamben, BALI. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(2), 335–346.
- Azizah, D.W., dan Rahayu, A, O. 2018. Penggunaan pati ganyong (Canna edulis kerr) pada pembuatan bakso ikan tenggiri. *Jurnal Edufortech*, 3(1)
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 2847-2013. Jakarta.
- Indraswari, S., & Kurniasari, R. 2022. Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94-104.
- Ismanto, H. 2022 Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58.
- Maulana, R. F., & Sipahutar, Y. H. 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4(1), 27–42.
- Musdalifah, M., & Tanod, W. A. 2016. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Bakso Ikan Lele Dengan Konsentrasi Daging Yang Berbeda. *Kauderni : Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*, 1(1), 8–13.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. 2019. Kerakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2), 47-55.
- Nurhuda, H. S., Junianto, & Rochima, E. 2017. Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 157–164.
- Paliling, I.P.H., Metusalach, Amir N. 2018. Kualitas Dan Kesukaan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Ekstrak Karotenoid Dari Cangkang Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal IPTEKS*. 5(10): 132- 148.
- Rahayu, W., Sari, D. W., Nuraya, T., & Harfinda, E. M. 2022. Pengenalan Biota Laut Dilindungi Di Pulau Lemukutan, Kalimantan Barat. *Bina Bahari*, 1(2), 48–55.

- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., & Bahar, A. 2022. Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat pada Mahasiswa UNESA Ketintang. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 22–32.
- Riyadi, N.H dan W. Atmaka. 2010. Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 1-12
- Sari, K. I., & Yohana, W. 2015. Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent Journal*, 4(6), 184–189.
- Setiyoko, A., Sundari, S., & Susiati, A. M. 2021. Diversifikasi Olahan Daging Itik Hibrida Menjadi Bakso Fungsional Dengan Curing Dalam Nanokapsul Jus Kunyit. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 4(1), 19-24.
- Suradi, K. 2009. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/tingkat_kesukaan_bakso.pdf. Diakses pada 28 Mei 2024.
- Swasta, I. B. J. 2015. Studi Jenis-Jenis Ikan Pelagis yang Hidup di Perairan Neritik Dalam Wilayah Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. *Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Tuyu, AM., Luasunaung, A., Sumilat, DA., Manoppo, L., Keparang, FE., Mantiri, R.O.E., Warouw, V. 2023. Analisis musim penangkapan ikan tuna (*Thunnus Spp.*), Tongkol (*Euthynnus sp.*) dan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di WPP 716. *Jurnal Ilmiah Platax* 11(1).
- Ulfah, M. 2005. Substitusi Protein Kacang Tunggak Sebagai Upaya Memperbaiki Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Tenggiri. http://202.169.224.75/uploads/penelitian/39_39_IHP%202006%20BID.%20Ekonomi.doc?PHPSESSID=4dbdf9f6e3a41ad4b66ffbaa3b96540b. Diakses 28 Mei 2024.
- Yulianti, E., dan Juwita, F. 2016. Sistem pendukung keputusan pemilihan tempat kuliner di kota padang menggunakan metode perbandingan eksponensial (MPE). *Jurnal Teknoif* 4(2).
- Widyanti, W. 2021. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.