

PENGARUH PENAMBAHAN SAUS BUAH MERAH (*Pandanus conoideus*) TERHADAP DAYA TERIMA PINDANG PRESTO IKAN LEMURU (*Sardinella sp*)

Akulian Kegakoto¹, Christy Radjawane^{2*}, M. Iksan Badaruddin³.

¹ Mahasiswa Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan FAPERIK, UNAMIN

² ³ Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan FAPERIK, UNAMIN

Jl. Pendidikan, No. 27, Kota Sorong, Papua Barat, Telp/Fax 0951- 322382

* E-mail : christyradjawane847@gmail.com

Abstrak. presto merupakan produk yang diolah dengan menggunakan suhu tinggi sehingga tulang ikan menjadi lunak. Bentuk inovasi produk dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain modifikasi bahan baku, bumbu, saus dan teknik pengolahan. Pada penelitian ini modifikasi yang di berikan dengan penambahan saus buah merah (*Pandanus conoideus*) pada proses pengolahan ikan pindang presto. Pada masyarakat yang bermukim di kawasan pegunungan tengah Provinsi Papua termasuk Kabupaten Yahukimo dan Dogiai, buah merah digunakan sebagai makanan sehari-hari yaitu untuk bumbu makanan pokok berupa saos yang dimasak dengan ubi-ubian dan sayur. Penggunaan Saus Dari Buah Merah diharapkan dapat memberikan warna yang berbeda dari produk ikan pindang presto. Tujuan dari penelitian ini untuk Mengetahui persentase penerimaan panelis terhadap penggunaan saus buah merah dalam proses pembuatan pindang presto ikan lemuru Metode yang digunakan pada Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase penerimaan panelis terhadap penggunaan saus buah merah dalam proses pembuatan pindang presto ikan lemuru adalah A1 sebesar 69,7% dan A2 sebesar 78%.

Kata kunci : Saus Buah Merah, Ikan Lemuru, Pindang Presto, Daya Terima.

Article History

Received: April 2025

Reviewed: April 2025

Published: April 2025

Plagirism Checker No 234

DOI : Prefix DOI :

Copyright : Author

Publish by : Hibrida



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Abstract. *Presto is a product that is processed using high temperatures so that the fish bones become soft. Forms of product innovation can be done in various ways including modification of raw materials, spices, sauces and processing techniques. In this study, the modification given by adding red fruit sauce (Pandanus conoideus) in the process of processing presto pindang fish. In communities living in the central mountainous area of Papua Province including Yahukimo and Dogiai Regencies, red fruit is used as a daily food, namely for staple food seasonings in the form of sauces cooked with tubers and vegetables. The use of Red Fruit Sauce is expected to provide a different color from presto pindang fish products. The purpose of this study was to determine the percentage of panelists' acceptance of the use of red fruit sauce in the process of making lemuru fish presto pindang. The method used in this study used an experimental method. The results showed that the percentage of panelists' acceptance of the use of red fruit sauce in the process of making lemuru fish presto pindang was A1 of 69.7% and A2 of 78%.*

Key words: *Red Fruit Sauce, Lemuru Fish, Presto Pindang, Acceptability.*

PENDAHULUAN

Ikan lemuru (*Sardinella* sp.) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang banyak dijumpai di perairan Indonesia tak terkecuali di Kota Sorong. Menurut Arini dan Subekti (2019), ikan lemuru kaya akan kandungan omega-3 yaitu EPA (eicosapentaenoic) dan DHA (docohexanoic acid). DHA merupakan salah satu asam lemak tak jenuh, bersama-sama dengan EPA merupakan vitamin F berfungsi mengaktifkan sel-sel otak. Fungsi lain dari DHA adalah menurunkan kepekatan kolesterol dalam cairan darah, mencegah pergeseran cairan darah, mencegah kanker, mencegah histamine, penyebab alergi dan memperlambat proses penuaan dan pemikunan (Hendiari *et al*, 2020). Manfaat ikan lemuru membuat ikan lemuru menjadi primadona dalam industri pengalengan, selain diolah menjadi ikan kaleng, ikan lemuru juga dapat diolah menjadi presto pindang.

Pindang presto merupakan produk yang diolah dengan menggunakan suhu tinggi sehingga tulang ikan menjadi lunak. Pindang presto dilakukan agar ikan memiliki duri lunak, umur simpan yang lebih panjang, dan merupakan salah satu produk cepat saji karena mudah diolah ketika akan dikonsumsi (Hidayat *et al*, 2020). Presto merupakan salah satu teknik pemindangan ikan yang menggunakan pressure cooker untuk mencapai tekstur lunak, pemindangan ikan mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan, terutama

dalam rangka peningkatan konsumsi ikan dan sebagai alternatif pengolahan yang mudah dan murah untuk dikembangkan. Mengingat produk pindang presto cukup digemari dikalangan masyarakat maka perlu dilakukan salah satu usaha untuk menginovasi produk tersebut. Bentuk inovasi produk dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain modifikasi bahan baku, bumbu, saus dan teknik pengolahan (Arini, *et al*, 2019) Pada penelitian ini modifikasi yang di berikan dengan penambahan saus buah merah (*Pandanus conoideus*) pada proses pengolahan ikan pindang presto.

Buah merah (*Pandanus conoides Lamk.*) diklasifikasikan sebagai keluarga Pandanus dan merupakan salah satu jenis tumbuhan endemik Papua. Tanaman buah merah ini tersebar merata di seluruh Papua mulai dari dataran rendah sampai dataran tinggi (2300 mdpl) yang ditemukan di Jayapura, pegunungan Jayawijaya, Yahukimo, Mimika, Merauke, daerah kepala burung meliputi Sorong, Manokwari dan Nabire, serta kepulauan Biak dan Serui (Maran,dkk 2022). Pada masyarakat yang bermukim di kawasan pegunungan tengah Provinsi Papua termasuk Kabupaten Yahukimo dan Dogiai, buah merah digunakan sebagai makanan sehari-hari yaitu untuk bumbu makanan pokok berupa saos yang dimasak dengan ubi-ubian dan sayur (Fitria *et al.*, 2020). Oleh sebagian besar masyarakat Papua, buah merah menjadi salah satu sumber pangan fungsional yang sudah terbukti aman untuk dikonsumsi (Mozes, 2018). Penggunaan Saus Dari Buah Merah diharapkan dapat memberikan warna yang berbeda dari produk ikan pindang presto. Penggunaan buah merah dalam proses pengolahan pindang presto masih sangat baru sehingga parameter awal untuk mengetahui produk layak diterima dengan melakukan pengujian daya terima produk ini

Penelitian ini terfokus pada penambahan saus buah merah dalam pembuatan ikan lemuru presto. Ruang lingkup penelitian antara lain : persentase penerimaan panelis terhadap penggunaan saus buah merah dalam proses pembuatan pindang presto ikan lemuru.

Analisis data yang di gunakan untuk menghitung persentase tingkat penilaian konsumen menggunakan analisis deskriptif kualitatif persentase, artinya data kuantitatif yang diperoleh dari panelis harus dianalisis terlebih dahulu untuk dijadikan data kualitatif Sugiyono (2019). Analisis ini digunakan untuk mengkaji reaksi konsumen terhadap suatu bahan atau memproduksi reaksi konsumen terhadap sampel yang diujikan, Skor nilai untuk mendapatkan persentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Daya Terima /Uji Kesukaan

Menurut (Badan Pengemabangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, 2016) dalam (Supariasa, Marsin, M. A, 2016) daya diartikan sebagai kemampuan untuk melakukan suatu atau kemampuan bertindak sedangkan terima adalah menyambut, mendapat (memperoleh) sesuatu. Daya terima makanan dalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Sunarya & Puspita, 2019). Dapat disimpulkan bahwa daya terima adalah kemampuan seseorang untuk menerima sesuatu, dengan kata lain daya terima merupakan tingkat kesukaan atau kepuasan dari seseorang terhadap suatu produk.

Berdasarkan hasil pengujian dari 30 panelis tidak terlatih yang merupakan

mahasiswa di lingkungan universitas Muhammadiyah sorong kemudian di analisis serta dibandingkan dengan tabel kriteria persentase untuk mengetahui kriteria kesukaannya. Hasil analisis deskripsi persentase ikan lemuru pindang presto dengan penambahan saus buah merah dapat dilihat pada Tabel 1. berikut ini.

Tabel 1. Hasil Uji Kesukaan Produk Keseluruhan Panelis

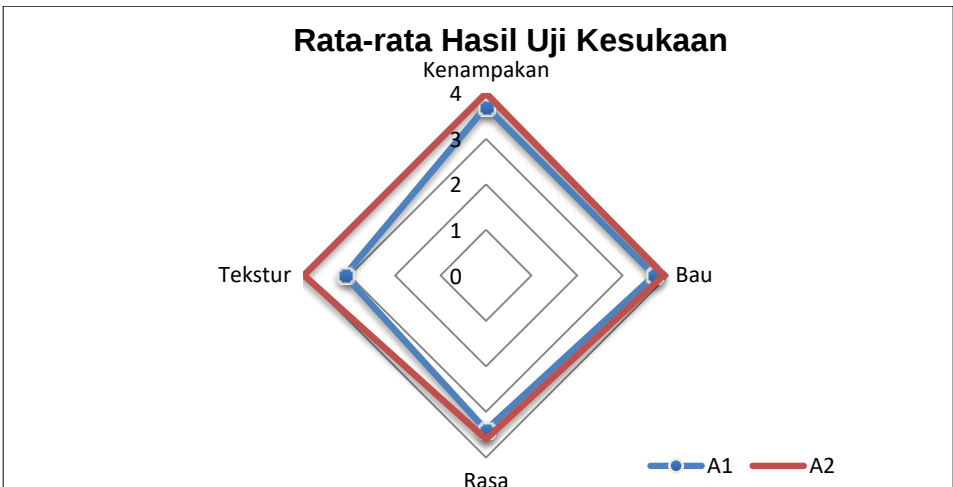
Kode Sampel	Spesifikasi				Rata-rata	%	Keterangan
	Kenampakan	Bau	Tekstur	Rasa			
A1	3.7	3.7	3.4	3.1	3.5	69,7%	Cukup Suka /Cukup Diterima
A2	4	3.9	3.6	4	3.9	78%	Suka /sangat Diterima

Sumber : Data Penelitian (2024)

Keterangan :

- A1 : Tanpa Buah Merah
A2 : Saus Buah Merah 150 gr

Berdasarkan nilai rata-rata dari data Tabel di atas ringkasan hasil uji kesukaan atau daya terima produk ikan lemuru presto dengan penambahan saus buah merah pada keseluruhan panelis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan dari penggunaan saus buah merah mendapatkan hasil yang lebih baik. Penambahan saus buah merah memberikan efek warna yang lebuah cerah di bandingan dengan produk yang tanpa buah merah.Untuk memperjelas luasan tingkat kesukaan dan semua aspek masing-masing sampel dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik Radar Rerata Sampel pada Uji Kesukaan Keseluruhan

Grafik radar dapat dilihat bahwa pada keseluruhan aspek mulai dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa luasan tingkat kesukaan dan panelis tidak terlatih tertinggi pada sampel A2 rerata skornya 4 pada interval persentase 80% maka termasuk pada kriteria suka, pada sampel A1 rerata skornya 3,1 pada interval persentase 62,11% maka kriteria termasuk pada kategori cukup suka maka kriterianya termasuk pada kategori cukup suka, disimpulkan pada analisis kesukaan semua aspek yang paling disukai keseluruhan panelis adalah sampel yang berkode A2.

Pembahasan Uji Daya Terima /Uji Kesukaan

Saus merupakan bahan tambahan makanan yang biasa digunakan sebagai tambahan untuk menambahkan rasa pada makanan, berupa cairan kental seperti pasta yang terbuat dari bubur buah yang berwarna menarik seperti warna merah, memiliki aroma dan rasa yang dapat merangsang selera makan, dan juga memiliki umur simpan yang panjang karena mengandung asam, gula, garam dan juga pengawet (Azizah dan Rahayu, 2017). Pemanfaatan buah merah dalam bidang pangan di daerah Papua biasanya dikonsumsi langsung atau dimasak dengan bahan makanan lain pada saat upacara bakar batu bersama sayur. Hasil olahan buah merah dalam bentuk minyak digunakan sebagai minyak untuk menumis atau menggoreng. Sari buah merah juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan saus. Produk saus dari buah merah dapat menjadi salah satu terobosan baru untuk masyarakat agar bisa menikmati saus yang sehat, tanpa bahan pengawet, tanpa pewarna sintetis, dan mengandung nutrisi yang tinggi. Produk saus buah merah yang dihasilkan dalam penelitian ini secara visual memiliki tampilan warna yang tidak kalah menarik dari produk saus yang ada di pasaran. Dari segi rasa, produk saus buah merah ini memiliki rasa yang sangat khas yaitu rasa buah merah. Tetapi, ada tambahan sensasi rasa berbeda yang berasal dari bumbu dan bahan tambahan lain sehingga rasa khas dari buah merah tidak terlalu mendominasi. Penggunaan bumbu dan bahan tambahan lain seperti susu dan tepung tapioka dalam pengolahan saus buah merah juga sangat penting. Selain menambah cita rasa, saus buah merah juga dapat meningkatkan kandungan nilai gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan senyawa-senyawa antibakteri dari bumbu dan rempah yang digunakan. Selain dari segi penampilan dan rasa, aroma juga menjadi salah satu aspek penting dalam produksi saus. Aroma dari produk saus buah merah yang dihasilkan adalah aroma khas buah merah, yaitu aroma buah merah yang sangat tajam namun penggunaan saus buah merah apabila ditambahkan kedalam ikan presto maka akan menghasilkan bau khas ikan kaleng sehingga bau buah merah hampir tidak tercium.

Hasil analisis uji kesukaan ini digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dilingkungan Fakultas Perikanan UNAMIN terhadap produk ikan presto dengan penambahan saus buah merah. Pada analisis uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif persentase yang dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih. Mayoritas mahasiswa lebih menyukai Sampel A2 karena warna yang dihasilkan cenderung lebih cerah. Pengaplikasian saus buah merah dalam pembuatan ikan pindang presto bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada produk baik dari segi penampilan, rasa, juga kandungan nutrisinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arini., dan Subekti, S., 2019. Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Of Marine and Coastal Science*. 8 (2):56-65.
- Arini., dan Subekti, S., 2019. Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Of Marine and Coastal Science*. 8 (2):56-65.
- Azizah, D. N., & Rahayu, A. D. 2017. Penambahan Tepung Pra-Masak Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Saus Tomat. *Jurnal Edufortech*, 2(2).
- Fritria Erka., Wulandari Nur., Hariyadi P., Wijaya Hendra. (2020). Identifikasi dan Fraksinasi Karotenoid pada Minyak Buah Merah (*Pandanus Conoideus*). *Jurnal Agro-based Industry*. 37(1), 7 - 9.
- Hendiari, Sartimbul, Arthana, dan Katika. 2020. Keragaman Genetik Ikan Lemuru (*Sardenilla Lemuru*) Di Wilayah Perairan Indonesia. *Aquatic Sciences Journal*. Vol. 7, No. 1, Tahun 2020, 28-36 ISSN: 2614 - 3178.
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21-33. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11003>.
- Maran Philipus, Rima Hs Siburian, Hendri. 2022. Morfologi dan karakteristik tempat tumbuh tanaman buah merah (*Pandanus conoideus* Lamk) di Kampung Eroma Distrik Kurima Kabupaten Yahukimo. *Jurnal CASSOWARY*. Vol 5(2).
- Mozes Stefani Gloria, Kristiawan Prasetyo Agung Nugroho dan Dhanang Puspita. 2018. Pemanfaatan Buah Merah (*Pandanus conoideus*) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Saus dan Potensinya sebagai Bahan Tambahan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus* (Vol. 1, 2018).98.
- Sugiyono 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabet.
- Sunarya, I. and Puspita, W.L. (2019) „Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing”, *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), p. 74. Available at: <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>.
- Supariasa dalam Marsin, M. a. (2016). *Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan Dan Menu Makanan Di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Skripsi.