

PENGARUH PENAMBAHAN DAGING IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP PROFIL HEDONIK BASRENG

B. As'urin¹, Sulastri², Junaidi³

^{1,2,3}Universitas Gunung Rinjani

¹Email: baiqas1808@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap profil hedonik basreng. Pada penelitian ini ditambahkan daging ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan konsentrasi P1 (20 gr), P2 (40 gr) dan P3 (60 gr), masing-masing perlakuan dilakukan tiga kali ulangan. Uji hedonic dilakukan oleh 29 orang responden semi terlatih. Hasil uji hedonic menudian dianalisis menggunakan ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan yang signifikan antar perlakuan, serta dilanjutkan dengan uji DUNCAN untuk mengetahui perlakuan yang memberikan pengaruh nyata. Profil hedonic basreng dengan penambahan daging ikan teri memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aroma dan tekstur (kerenyahan) basreng, sedangkan pada warna dan rasa tidak memberikan perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil uji hedonic bahwa basreng yang dipilih adalah stik dengan penambahan 60 gram daging ikan teri dengan taraf kesukaan 4,18 yang artinya suka baik dari segi aroma, warna, rasa dan tekstur (keseluruhan).

Kata kunci: Basreng, Ikan Teri, profil Hedonik

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of adding anchovy meat (*Stolephorus sp.*) with different concentrations on the hedonic profile of basreng. In this study, anchovy meat (*Stolephorus sp.*) was added with concentrations P1 (20 gr), P2 (40 gr) and P3 (60 gr), each treatment was repeated three times. The hedonic test was conducted by 29 semi-trained respondents. The results of the hedonic test were then analyzed using ANOVA to determine any significant differences between treatments, and continued with the DUNCAN test to determine which treatment had a significant effect. The hedonic profile of basreng with the addition of anchovy meat had a significant effect on the aroma and texture (crispyness) of basreng, while the color and taste did not provide a significant difference. Based on the results of the hedonic test, the selected basreng was a stick with the addition of 60 grams of anchovy meat with a preference level of 4.18, which means that it was liked in terms of aroma, color, taste and texture (overall).

Keywords: Basreng, Anchovies, Hedonic Profile

Pendahuluan

Basreng merupakan makanan ringan yang sedang digemari oleh masyarakat khususnya pada kalangan anak remaja. Basreng memiliki rasa gurih dan tekstur renyah. Basreng terbuat dari campuran tepung terigu, daging dan bahan tambahan lainnya. Seiring dengan penerapan pola hidup sehat serta pentingnya mengkonsumsi makanan yang bergizi, maka sangat dibutuhkan pengembangan produk. salah satu alternative yang dapat dilakukan yaitu pemanfaatan ikan teri sebagai bahan dalam pembuatan basreng berupa daging ikan teri (*Stolephorus sp.*).

Nutrisi yang terkandung pada ikan teri (*Stolephorus sp.*) ternyata banyak yaitu mengandung kadar protein 2,80-3,80%, kadar lemak 0,70-4,21%, karbohidrat 31,99-70,85%, kadar air 21,76-45,38% dan kadar abu 2,82-18,11% (Kamudung et al., 2023). Sedangkan kandungan tepung ikan teri yakni protein 70, 16%, air 9, 62%, abu 14, 85%, dan lemak 4, 55%. Kadar besi (5, 99 mg/g), magnesium (163,565 mg/g), dan kalsium (6.179, 95 mg/g). Cemaran mikrob ALT 1, 15 koloni/g, kapang khamir < 10 koloni/g, dan E. coli negatif (Litaay et al., 2023).

Ikan teri merupakan salah satu jenis yang mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi,

salah satunya yaitu kalsium. Kalsium sangat berperan untuk membantu fungsi sel, seperti menjaga permeabilitas membrane sel, transmisi saraf dan proses kontraksi otak (Khair, 2021). Ikan teri memiliki kandungan protein tinggi yang baik untuk meningkatkan kualitas gizi produk olahan makanan (Yuliana et al, 2021).

Pemanfaatan ikan teri dalam suatu produk membutuhkan pertimbangan yang tepat mengenai penambahan tepung ikan terhadap sifat hedonik basreng, seperti aroma, rasa warna dan tekstur.

Penambahan tepung ikan teri pada produk pangan dapat meningkatkan kandungan protein dan gizi produk tanpa mengorbankan rasa yang diinginkan konsumen (Pramudita dan Hadi, 2020).

Sejalan dengan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap profil hedonik basreng.

Metode Penelitian

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2025 yang berlokasi di Laboratorium Fakultas Perikanan Universitas Gunung Rinjani Lombok Timur.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan basreng antara lain baskom, wajan, panci, kompor, timbangan sendok makan, sendok sayur, blender, pisau, telenan dan saringan. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain ikan teri, telur, tepung tapioka, tepung terigu, minyak goreng, air, garam, backing powder, margarin, bawang putih, bawang merah.

Prosedur Penelitian

Pembuatan basreng dilakukan dengan menambahkan daging ikan teri (*Stolephorus sp.*). Perlakuan ini menggunakan 3 perlakuan yaitu dengan penambahan daging ikan teri dengan konsentrasi masing-masing 20 gr, 40 gr dan 60 gr. Masing-masing perlakuan mempunyai 3 kali ulangan.

Proses preparase daging ikan teri (*Stolephorus sp.*) yaitu terlebih dahulu ikan teri direndam selama 5 menit dengan tujuan supaya daging ikan teri lebih lunak sehingga

mempermudah proses penggilingan atau penghalusan menggunakan blender.

Proses pembuatan basreng yaitu dengan menimbang bahan-bahan sesuai dengan formulasi pada masing-masing perlakuan. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica dan telur hingga halus. Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan daging ikan teri, tepung terigu, tepung tapioka, beaking powder, garam dan tambahkan air sedikit demi sedikit. Aduk hingga merata dan kalis. Cetak adonan berbentuk bulat dan masukkan ke dalam air yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Masak sampai mengapung lalu angkat dan dinginkan. Setelah dingin lalu diiris dan digoreng. Basreng siap disajikan untuk uji hedonik.

Parameter Pengamatan

Analisa profil hedonik basreng meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur. Dimana skala hedonik berada pada taraf 1= Sangat Tidak Suka, 2= Tidak Suka, 3= Agak Suka, 4= Suka dan 5= Sangat Suka. Uji hedonik dilakukan oleh 29 orang responden semi terlatih.

Analisa Data

Hasil uji hedonik menudian dianalisis menggunakan ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan yang signifikan antar perlakuan, serta dilanjutkan dengan uji DUNCAN untuk mengetahui perlakuan yang memberikan pengaruh nyata pada taraf 95%.

Tabel 1. Formulasi Pembuatan Basreng

Bahan	Perlakuan		
	1	2	3
Ikan teri (gr)	20	40	60
Tepung terigu (gr)	50	50	50
Tepung tapioka (gr)	250	250	250
Bawang merah (gr)	10	10	10
Bawang putih (gr)	10	10	10
Merica (gr)	2	2	2
Garam (gr)	2	2	2
Baking Powder (gr)	2	2	2
Air (ml)	250	250	250

Hasil dan Pembahasan

Tabel 2. Hasil uji ANOVA terhadap profil hedonic basreng

Variabel	F hitung	P-value	Keterangan
Aroma	5,211	0,007	Terdapat perbedaan signifikan
Warna	1,147	0,322	Tidak terdapat perbedaan signifikan
Rasa	0,013	0,987	Tidak terdapat perbedaan signifikan
Tekstur	8,808	0,000	Terdapat perbedaan signifikan

$\alpha = 0,05$. Jika P-value < 0,05 maka perbedaan signifikan.

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap variabel aroma dan tekstur basreng. Sedangkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap variabel warna dan rasa basreng.

Rata-rata skor hedonik basreng dengan penambahan daging ikan teri sebagaimana disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3. Rata-rata skor hedonik basreng

Variabel	Perlakuan		
	P1	P2	P3
Aroma	3,59 ^a	3,94 ^b	4,09 ^b
Warna	3,94 ^a	3,93 ^a	3,74 ^a
Rasa	4,36 ^a	4,37 ^a	4,38 ^a
Tekstur	3,98 ^a	4,02 ^a	4,54 ^b

Ket: Angka yang diikuti dengan notasi/huruf yang sama menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan

Aroma

Aroma merupakan rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur, karena setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda (Putri, *et al*, 2022). Aroma merupakan salah satu factor utama dalam penerimaan suatu produk pada konsumen atau masyarakat (Luhulima *et al.*, 2024).

Berdasarkan nilai rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap aroma basreng, sebagaimana yang ditunjukkan dalam tabel 3.

bahwa aroma basreng pada masing-masing perlakuan menunjukkan skor rata-rata aroma basreng berada pada taraf agak suka hingga suka yaitu 3,59 - 4,09. Berdasarkan hasil rata-rata dan uji jarak berganda sebagaimana yang disajikan pada tabel 3. menunjukkan dari ketiga perlakuan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap aroma basreng, dimana P1 berbeda nyata dengan P2 dan P3, sedangkan P2 dengan P3 tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Penambahan daging ikan teri (*Stolephorus sp.*) memberikan pengaruh terhadap aroma basreng, dimana semakin tinggi konsentrasi daging ikan teri yang ditambahkan maka tingkat kesukaan panelis terhadap aroma basreng semakin meningkat. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sulistiawati (2022), mengungkapkan bahwa aroma produk dipengaruhi oleh daging ikan lele. Dimana semakin tinggi konsentrasi ikan lele maka nilai hedoniknya semakin tinggi, hal ini disebabkan karena tingginya kandungan protein daging ikan lele. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain adanya penambahan bahan tambahan pangan seperti bumbu alami, serta adanya faktor teknis yaitu proses penggorengan atau pemanasan, dimana aroma-aroma volatil akan menguap sehingga menghasilkan aroma yang khas.

Warna

Warna merupakan visualisasi yang pertama dilihat dibandingkan dengan parameter atau variabel lainnya yang akan berpengaruh terhadap penerimaan suatu produk (Setiyanti, 2023).

Berdasarkan nilai rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap warna basreng, sebagaimana yang ditunjukkan dalam tabel 3 bahwa warna basreng pada masing-masing perlakuan menunjukkan skor rata-rata warna basreng berada pada taraf agak suka yaitu 3,74 - 3,94. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan daging ikan teri dengan konsentrasi yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna basreng. Semakin tinggi konsentrasi daging ikan teri yang ditambahkan, tingkat kesukaan panelis semakin rendah, hal ini disebabkan karena terjadinya proses maillard yang terjadi pada protein. Dimana warna basreng yang dihasilkan yaitu warna coklat gelap. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian

Setiyanti (2023) yang menyatakan bahwa semakin tinggi konsentrasi daging ikan nila yang ditambahkan dalam pembuatan stik, maka warna stik yang dihasilkan semakin lebih gelap (lebih coklat).

Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter yang hanya didapatkan melalui penginderaan dari lidah. Rasa sangat penting dalam penerimaan suatu produk (Arziyah et al., 2022)

Berdasarkan nilai rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap rasa basreng, sebagaimana yang ditunjukkan dalam tabel 3 bahwa rasa basreng pada masing-masing perlakuan menunjukkan skor rata-rata rasa basreng berada pada taraf suka yaitu 4,36 – 4,38. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan daging ikan teri dengan konsentrasi yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa basreng. Semakin tinggi konsentrasi daging ikan teri yang ditambahkan, tingkat kesukaan panelis semakin meningkat dengan memberikan rasa yang lebih gurih. Selli et al., (2023), mengungkapkan bahwa rasa gurih terbentuk karena adanya pemanasan selama proses pengolahan yang menyebabkan terjadinya reaksi antara asam amino dengan gula sehingga menghasilkan senyawa aroma dan rasa kompleks melalui reaksi maillard.

Tekstur

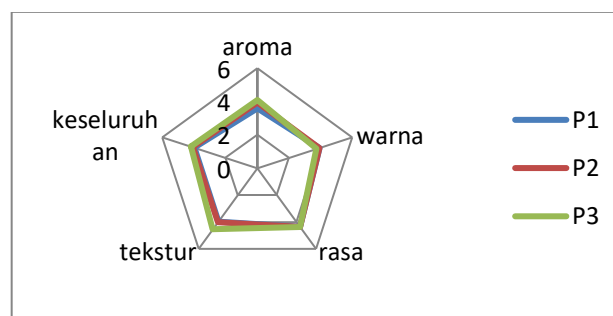
Tekstur merupakan sifat fisik suatu bahan pangan yang berkaitan dengan struktur internal dan respon bahan terhadap gaya mekanik dirasakan melalui indera peraba dan mulut (Szczeniak, 1963).

Berdasarkan nilai rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap tekstur basreng, sebagaimana yang ditunjukkan dalam tabel 3 bahwa aroma basreng pada masing-masing perlakuan menunjukkan skor rata-rata tekstur basreng berada pada taraf agak suka hingga suka yaitu 3,98 - 4,54. Berdasarkan hasil rata-rata dan uji jarak berganda sebagaimana yang disajikan pada tabel 3. menunjukkan bahwa dari ketiga perlakuan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tekstur basreng, dimana P1 dan P2 berbeda signifikan dengan P3, sedangkan P1 dengan P2 tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Semakin tinggi konsentrasi daging ikan yang ditambahkan, maka

tingkat kesukaan panelis terhadap basreng semakin disukai. Basreng yang dihasilkan memiliki tekstur renyah, hal ini disebabkan karena adanya interaksi protein ikan dengan bahan pengikat yaitu tepung terigu dan tepung tapiokayang berkontribusi pada tekstur renyah. Interaksi tepung dengan protein akan menghasilkan jaringan matriks protein – karbohidrat yang dapat meningkatkan kekenyalan (*elasticity*) atau keremajaan (*crispiness*) pada tekstur yang sangat bergantung dengan komposisi bahan. Agustin *et al*, (2025), mengungkapkan bahwa penambahan protein ikan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik produk makanan.

Penerimaan Secara Keseluruhan

Penerimaan secara keseluruhan merupakan respon dari panelis terhadap penerimaan atribut sensori meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur



Gambar 1. Tingkat penerimaan panelis terhadap basreng secara keseluruhan

Gambar di atas menunjukkan bahwa tingkat penerimaan responden secara keseluruhan terhadap basreng yang ditambahkan dengan daging ikan teri yaitu perlakuan P3 dengan penambahan 60 gr daging ikan teri dengan taraf kesukaan 4,18 yang artinya suka.

Simpulan

Profil hedonik basreng dengan penambahan daging ikan teri memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aroma dan tekstur (kenyalan) basreng, sedangkan pada warna dan rasa tidak memberikan perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil uji hedonik bahwa basreng yang dipilih adalah stik dengan penambahan 60 gram daging ikan teri dengan taraf

kesukaan 4,18 yang artinya suka baik dari segi aroma, warna, rasa dan tekstur (keseluruhan).

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S., Priyanto, G., & Hamzah, B. (2025). Perbedaan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Nila Terhadap Tekstur, Warna Dan Sifat Fisik Fish Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.
- Arziah D., Yusmita L., & Wijayanti R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2): 105-109.
- Kamudung, O. Tega, Y. R., & Henggu, K. U. (2023). Karakteristik Kandungan Mutu Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*) Di Pasar Matawai Kabupaten Sumba Timur. *Prosiding Inovasi Teknologi Pertanian Berkelanjutan (SATI)* 2 (1):1-6.
- Khair, D. 2021. Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Kalsium dan Daya Terima Cemilan Kerupuk Bawang. *The Influencer of The Concentration of Anchovy Flour*. Universitas Hasanuddin.
- Litaay, C. Indriati, A. Adriansyah, R. C. E. Novianti, F. Purnawandoko, P. B. Rahman, N. Nuraini, L. Rahman, N., Hidayat, T. (2023). Karakteristik Kimia dan Keamanan Mikroba Tepung Ikan Teri Hitam (*Stolephorus commersonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26 (3)
- Luhulima C. F., Rieuwpassa F., & Wattimena M. L. (2024). Pemanfaatan Tetelan Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Dalam Pembuatan Kecap Ikan Dengan Penambahan Enzim Dan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(1): 15-24.
- Pramudita, S., & Hadi, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Terhadap Kualitas Sensori Produk Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(1): 67-72.
- Putri, M. R.A., Arsil, Y., Marlina, Y., & Raziana. (2022). Tingkat Kesukaan dan Analisa Protein Pada Stik Ikan Patin. *Jurnal Protokol Kesehatan*. 11 (1), 24-34
- Selli, S., Sevindik, O., Guclu, G., & Zhao, J. (2023). Flavour of Fish and Fish Proteins. In Flavour and Consumer Perception of Food Proteins. *Royal Society of Chemistry*: 119 – 149.
- Setiyanti, A., Laswati, D. T., Saputro, A. E., Darmawan, E., & Rukmini, A. 2023. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Camilan Stik. *Agrotech*, 5(2): 24-36
- Sulistiawati, S., Rusdin, I., & Kusumaningrum, I. (2022). Pengaruh Formula Perbandingan Daging dan Tulang Ikan Lele (*Clarias sp*) Serta Labu Kuning (*Cucurbit sp.*) Terhadap Karakteristik Sensori Snack Ikan. *Journal of Tropical AgriFood*. 4(2): 77-82.
- Szczesniak, A. S. (1963). Classification of Textural Characteristics. *Journal of Food Science*. 28(4): 385–389.
- Yuliana, M., & Putri, P. A. (2021). Pemanfaatan Tepung Ikan Teri Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Produk Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2): 50-58.