



MARLIN

Marine and Fisheries Science Technology Journal

Tersedia online di: <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/marlin>
e-mail: jurnal.marlin@gmail.com

Volume 6 Nomor 1 Februari 2025

p-ISSN 2716-120X

e-ISSN 2715-9639

TINGKAT KESUKAAN OTAK-OTAK IKAN DARI BAHAN BAKU JENIS DAGING IKAN YANG BERBEDA

FAVORABILITY OF FISH CAKE MADE FROM DIFFERENT TYPES OF FISH MEAT

Junianto*, Nanda Helisa, Bella Mutia Tsany, dan Azmi Dhiyaulhaq Bhuwono

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Univeristas Padjadjaran

Teregistrasi I tanggal: 29 Juli 2024; Diterima setelah perbaikan tanggal: 09 Agustus 2024;

Disetujui terbit tanggal: 09 Mei 2025

ABSTRAK

Penelitian tentang tingkat kesukaan otak-otak ikan dari bahan baku jenis daging ikan yang berbeda dilaksanakan pada bulan Mei 2024. Peningkatan konsumsi ikan dapat dilakukan dengan diversifikasi pengolahan ikan. Salah satu produk diversifikasi pengolahan ikan itu adalah otak-otak ikan. Jenis ikan yang berdaging ikan dapat digunakan sebagai bahan baku otak-otak ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap jenis daging ikan yang digunakan untuk pembuatan otak-otak. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental. Perlakuan yang digunakan adalah A. daging ikan nila, B. daging ikan kakap dan C. daging ikan cakalang. Parameter yang diamati adalah tingkat kesukaan kenampakan, tekstur, aroma dan rasa otak-otak ikan yang dihasilkan dari setiap perlakuan tersebut. Uji hedonik digunakan untuk menilai tingkat kesukaan. Panelis yang digunakan sebanyak 15 panelis semi terlatih. Data yang diperoleh dianalisis dengan uji statistik non parametrik uji Friedman dan uji *multiple comperasion*. Pengambilan keputusan digunakan uji Bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa otak-otak ikan yang paling sukai diperoleh dari penggunaan daging Ikan Kakap. Nilai Kesukaan otak-otak ikan dengan penggunaan bahan baku daging Ikan Kakap memiliki tingkat kesukaan kenampakan aroma, tekstur dan rasa berturut-turut sebagai berikut: 7,53 (suka), 6,60 (sebagian besar panelis suka), 6,73 (sebagian besar panelis suka) dan 5,26 (netral/biasa).

KATA KUNCI: Bayes; Diversifikasi; Ikan Kakap; Panelis; Rasa

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/marlin.V5.I1.2025.15-26>

*Korespondensi penulis:
e-mail : junianto@unpad.ac.id

15



Abstract

Increasing fish consumption can be done by diversifying fish processing. One of the diversified fish processing products is fish brains. Types of fish that have fish flesh can be used as raw material for fish brains. This research aims to determine the level of panelists' preferences for the type of fish meat used to make otak-otak. The research method used is experimental. The treatments used were A. tilapia fish meat, B. snapper fish meat and C. skipjack tuna meat. The parameters observed were the level of preference for the appearance, texture, aroma and taste of the fish brains produced from each treatment. The hedonic test is used to assess the level of liking. The panelists used were 15 semi-trained panelists. The data obtained were analyzed using the non-parametric statistical test, the Friedman test and the multiple comparison test. The Bayes test was used for decision making. The results of the research show that the most popular fish brains are obtained from the use of snapper fish meat. The liking value of fish brains using the raw material of Snapper fish has the following levels of liking for the appearance of aroma, texture and taste, respectively: 7.53 (like), 6.60 (most of the panelists like), 6.73 (most most panelists like it) and 5.26 (neutral/normal).

Keywords: Bayes; Diversification; Snapper; Panelists; Taste

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan sumberdaya perikanan baik perikanan laut maupun perikanan darat (Nikawanti & Aca, 2021). Potensi perikanan laut Indonesia diperkirakan sebesar 9,931 juta ton pertahun (Zaputra et al., 2023). Potensi perikanan darat atau perairan umum adalah 3,034 juta ton per tahun (Munaeni et al., 2024). Potensi yang besar tersebut belum diikuti dengan tingkat pemanfaatannya terutama terkait dengan tingkat konsumsi ikan. Menurut Daroedono (2019), tingkat konsumsi masyarakat Indonesia masih rendah (rerata konsumsi sebesar 41 kg per kapita per tahun) jika dibandingkan dengan Malaysia (rerata konsumsi sebesar 70 kg per kapita per tahun), Singapura (rerata konsumsi sebesar 80 kg per kapita per tahun) dan Jepang (rerata konsumsi mendekati 100 kg per kapita per tahun).

Ikan sebagai bahan pangan merupakan

salah satu kebutuhan pokok manusia yang mensuplay zat gizi untuk keperluan tubuh. Ikan mengandung berbagai zat gizi penting yaitu protein, lemak (asam lemak omega 3), vitamin (vitamin A, vitamin D, vitamin B6, vitamin B12), dan mineral (zat besi, yodium, selenium, seng, dan fluor) (Andhikawati et al., 2021). Menurut (Nurapipah & Lestari (2023) terdapat beberapa manfaat yang akan didapat jika mengkonsumsi ikan yaitu meningkatkan kecerdasan, meningkatkan imun tubuh, menurunkan tekanan darah, menurunkan kadar kolesterol, menyehatkan mata, mencegah keriput dan proses penuaan kulit.

Upaya peningkatan konsumsi ikan masyarakat Indonesia terus dilakukan oleh pemerintah Indonesia. Salah program yang saat ini terus dipopulerkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan adalah gemar makan ikan. Usaha lain yang dapat dilakukan untuk meningkatkan konsumsi ikan adalah dengan diversifikasi pengolahan (Wodi

& Cahyono, 2022). Salah satu produk diversifikasi yang saat ini banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat adalah otak-otak ikan. Beberapa produk diversifikasi yang saat ini populer adalah ot. 987) terdapat berbagai cara agar olahan ikan dapat bernilai tambah tinggi, contohnya adalah olahan ikan dijadikan sebagai cemilan dan olahan lain yang lebih inovatif sehingga tingkat konsumsi ikan di Indonesia menjadi meningkat (Prameswari 2018).

Produk olahan otak-otak ikan sudah tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Menurut Astuti et al., (2023), otak-otak ikan merupakan produk gel daging ikan modifikasi antara produk bakso dengan kamaboko, yang dicampur dengan tapioka dan bumbu-bumbu seperti garam, gula, santan kental, bawang putih, bawang merah, dan lada. Produksi otak-otak ikan dapat dilakukan dalam skala rumah tangga maupun industri. Otak-otak ikan ini banyak disajikan di rumah makan atau restoran sebagai makanan pelengkap dan penyajiannya dilengkapi dengan bumbu kacang yang gurih dan pedas (Sartika & Syarif, 2016). Semua jenis ikan dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan otak-otak ikan (Suseno & Razari, 2023). Beberapa jenis ikan yang banyak tersedia dipasaran dari ikan air tawar adalah ikan nila merah, dari ikan laut pelagis adalah ikan cakalang dan dari ikan laut demersal adalah ikan kakap.

Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan nila dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan yang salah satunya adalah dijadikan sebagai otak-otak (Mardes et al., 2022). Karakteristik daging ikan nila merah adalah berdaging tebal dan kompak. Kandungan gizi protein daging ikan nila berkisar antara 12,94% sampai 16,79%, tergantung jenis dan tempat hidupnya (Ramlah et al., 2016).

Ikan cakalang biasa disebut sebagai *skipjack tuna* yang nama tersebut diambil dari bahasa Inggris, sedangkan nama ilmiah disebut *Katsuwonus pelamis*

diambil dari bahasa Jepang yang artinya ikan keras (Yanglera et al., 2016). Karakteristik daging ikan cakalang ini berdaging tebal dan kompak. Ikan cakalang mengandung gizi protein tinggi yang tersusun dari asam amino esensial yang bermanfaat bagi tubuh. Menurut Putri (2018), daging ikan cakalang mengandung protein sebesar 20,15% dan proteinnya itu tersusun dari 6 asam amino non esensial dan 9 asam amino esensial.

Ikan kakap termasuk ikan ekonomis penting di Indonesia dan rasa dagingnya yang lezat (Dafiq et al., 2019). Karakteristik dagingnya agak tebal dan kompak serta dapat dibuat fillet. Kandungan gizi protein daging kakap termasuk tinggi yaitu sebesar 16,30% (Jacoeb et al., 2015).

Ketiga ikan tersebut memiliki rasa, aroma, tekstur dan warna daging yang berbeda. Apabila ketiga daging jenis ikan ini dibuat otak-otak maka akan menghasilkan tingkat kesukaan yang berbeda pula. Sahlan et al., (2018) menginformasikan bahwa perbedaan jenis ikan sebagai bahan baku memberikan tingkat kesukaan kamaboko yang berbeda pula. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk untuk memperoleh produk otak-otak ikan yang paling disukai.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan April sampai dengan Mei 2024. Tempat penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, gd 2 lt 2 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

Alat dan Bahan yang Digunakan

Alat yang digunakan pada proses pem-

buatan otak-otak ikan, yaitu: kompor, streamer, wajan, talenan, pisau, sendok, mangkok, timbangan, sealer, wadah makanan. Kemudian terdapat bahan yang diperlukan adalah ikan nila, ikan cakalang, ikan kakap, daging ikan, es batu, tepung tapioka, tepung maizena, gula pasir, garam, bawang putih, daun bawang, daun pisang.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian ekperimental dengan 3 perlakuan jenis daging ikan yang digunakan dalam pembuatan otak-otak ikan. Ketiga perlakuan tersebut adalah perlakuan A : Ddaging ikan Nnila, perlakuan B : Ddaging ikan Kkakap dan perlakuan C : Ddaging ikan Ccakalang. Prosedur pembuatan otak-otak ikan (Wahyuningsih, 2021) yaitu mengacu

kepada adalah sebagai berikut : daging ikan dihaluskan menggunakan food processor sampai setengah halus. Selanjutnya, ditambahkan sebanyak 50% (b/b) es batu lalu haluskan kembali. Setelah itu, ditambahkan tepung tapioka, tepung maizena, gula, garam, merica, bawang putih dan penyedap rasa sedikit demi sedikit sampai semua tercampur rata. Setelah pembuatan adonan ini selesai, kemudian diambil sebagian dan dibungkus dengan daun pisang dan selanjutnya dikukus selama 20 menit. Selesai pengukusan, otak-otak ikan disimpan disuhu kamar sampai dingin, kemudian digoreng dengan api sedang, setelah matang, otak-otak ikan siap untuk diamati. Formulasi bahan untuk setiap perlakuan pembuatan otak-otak ikan dari jenis ikan yang berbeda sebagaimana terdapat pada Tabel 1 (Wahyuningsih, 2021).

Tabel 1. Formulasi Perlakuan Otak-otak Ikan per 250 gram Daging Ikan

Bahan	Perlakuan		
	Daging ikan nila	Daging ikan kakap	Daging ikan cakalang
Daging ikan (g)	250	250	250
Tepung tapioka (g)	100	100	100
Tepung maezena (g)	4	4	4
Bawang putih (g)	1	1	1
Putih telur (butir)	2	2	2
Garam (g)	2	2	2
Merica (g)	1	1	1
Penyedap rasa (g)	4	4	4
Gula (g)	100	100	100
Es batu (g)	125	125	125

Otak-otak ikan yang diperoleh dari ketiga perlakuan itu diamati tingkat kesukaan kenampakan, tekstur, aroma dan rasa. Pengujian tingkat kesukaan dilakukan dengan uji hedonik. Panelis yang digunakan adalah panelisis semi terlatih. Menurut Kailaku et al (2016), penelis semi terlatih adalah panelis yang telah diberikan penjelasan untuk mengenali sifat-sifat tertentu sesuai dengan produk yang akan diuji. Jumlah panelis yang digunakan adalah 15 panelis. Menurut Khalisa et al., (2021), jumlah panelis semi terlatih yang digunakan untuk pengujian organoleptik berkisar antara

15 sampai 25 panelis. Angka penilaiannya semakin menaik menurut tingkat kesukaan (Erijanto dan Febrianto, 2018) yaitu 1 (sangat tidak suka), 3 (tidak suka), 5 (biasa), 7 (suka) dan 9 (sangat suka). , nilainya 1; Tidak suka, nilai nya 3; Biasa/Netral/Cukup/Sedang, nilainya 5; Suka, nilainya 7 dan Sangat Suka, nilainya 9.

Analisis Data

Data yang diperoleh dari nilai tingkat kesukaan dianalisis dengan statistik non parametrik uji Friedman

untuk mengetahui pengaruh perlakuan jenis tepung daging ikan terhadap tingkat kesukaan kenampakan, tekstur, aroma atau rasa kembang goyang yang dihasilkan. Jika perlakuan tersebut berpengaruh maka analisis dilanjutkan dengan uji multiple comperasion untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Selanjutnya untuk menentukan perlakuan jenis daging ikan yang tepat untuk memperoleh otak-otak ikan yang paling disukai digunakan metode Bayes.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Kesukaan Kenampakan Otak-otak Ikan

Kenampakan adalah parameter yang dapat dilihat menggunakan indra

Tabel 2. Rata-rata Tingkat Kesukaan Otak-Otak Ikan dari Penggunaan Jenis Daging Ikan yang Berbeda

<u>Jenis Daging Ikan</u>	<u>Kenampakan</u>	<u>Aroma</u>	<u>Tekstur</u>	<u>Rasa</u>
Ikan Nila	5.80a ± 0,98	6,20a ± 0,77	5,26a ± 0,63	6,73a ± 0,64
Ikan Kakap	7.53a ± 0,80	6,60a ± 0,67	6.73b ± 0,71	7,13a ± 0,50
Ikan Cakalang	4,86b ± 0,75	5,93a ± 0,70	4,60a ± 0,75	5,26b ± 0,53

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 analisis statistik uji Friedman, tingkat kesukaan kenampakan otak-otak ikan dipengaruhi oleh jenis daging ikan yang digunakan. Artinya, otak-otak ikan yang dibuat dari daging ikan yang berbeda menghasilkan nilai tingkat kesukaan yang berbeda pula (Tabel 2). Kenampakan otak-otak ikan dipengaruhi oleh jenis daging ikan yang digunakan, setiap daging ikan memiliki warna yang khas tergantung jenisnya. memiliki kadar protein yang berbeda . Saputro (2018) mengatakan kualitas tekstur dapat dilihat oleh kapasitas gel protein. Ketika kapasitas gel proteinnya tinggi maka adonan dari otak-otak akan membentuk gel yang baik untuk dijadikan otak-otak. Berdasarkan uji hedonik. Kenampakan otak-otak ikan yang paling disukai oleh panelis adalah kenampakan otak-otak ikan kakap. kare-

penglihatan manusia. Umumnya konsumen cenderung memilih kenampakan produk makanan terlebih dahulu sebelum atribut sensoris lainnya (Tarwendah, 2017). Kenampakan adalah atribut penting suatu produk, kenampakan yang dianggap baik akan memiliki rasa yang enak dan kualitas yang tinggi (Wonggo & Reo, 2021). Kenampakan meliputi warna, bentuk dan ukuran produk. Warna dapat memberikan kesan apakah produk itu disukai atau tidak disukai. Hasil pengujian terhadap tingkat kesukaan kenampakan otak-otak ikan dari berbagai jenis daging ikan terdapat pada Tabel 2.

na dari segi Warna otak-otak ikan kakap memiliki warna yang lebih terang dan juga menyerupai otak-otak pada umumnya yang dijual dipasaran. Ikan kakap memiliki kenampakan cerah dan terang, aroma segar khas ikan kakap merah, tekstur padat dan kenyal (Husain, 2022) sehingga ketika diolah memiliki kenampakan yang lebih disukai. Potabuga et al., (2021) menyatakan bahwa warna merupakan faktor menentukan mutu, kematangan, baik tidaknya pencampuran bahan baku dan cara mengolahnya. Suatu makanan kurang disukai ketika memiliki warna yang kurang enak dilihat akan memberikan kesan produk tersebut memiliki rasa yang tidak enak.

Tingkat Kesukaan Aroma otak-otak Ikan

Aroma merupakan bau yang dikeluarkan dari produk makanan. Aroma adalah respon dari senyawa volatil dari produk makanan masuk ke rongga hidung yang dirasakan oleh organ olfaktori. Senyawa volatil juga masuk melalui tenggorokan saat produk tersebut masuk menuju lambung pencernaan. Aroma pada makanan tidak hanya ditimbulkan oleh satu komponen tetapi ditimbulkan dari beberapa percampuran komponen yang disatukan dan menghasilkan bau yang khas karena dipengaruhi oleh hasil percampuran komponen-komponen penyusunnya yang digunakan untuk membuat produk tersebut (Pratama et al., 2018). Hasil uji tingkat kesukaan aroma otak-otak ikan dari berbagai jenis daging ikan terdapat pada Tabel 2.

Berdasarkan analisis statistik non parametrik uji Friedman, perlakuan jenis daging ikan pada pembuatan otak-otak ikan tidak berpengaruh terhadap aromanya. Tingkat kesukaan aroma otak-otak ikan yang dibuat dari daging ikan yang berbeda tidak berbeda nyata menurut penilaian panelis (Tabel 2). Aroma ikan dari ketiga perlakuan itu tercium dengan jelas. Menurut Potabuga et al., (2021) aroma yang ditimbulkan merupakan hasil kombinasi antara senyawa-senyawa volatil dari daging ikan, yang berasal dari degradasi protein senyawa volatil seperti merkaptan, skatol, dan H₂S selama pengukusan. Selain itu juga aroma yang muncul pada otak-otak ikan disebabkan oleh bumbu bumbu seperti bawang putih sehingga jenis ikan apapun tidak akan terlalu berbeda baunya karena telah melalui beberapa proses.

Berdasarkan Tabel 2, nilai rata-rata tingkat kesukaan aroma otak-otak ikan yang paling rendah diperoleh dari otak-otak ikan daging cakalang (5,93). Artinya, aroma otak-otak ikan cakalang kurang disukai dibandingkan dengan

otak-otak ikan kakap maupun nila. Aroma otak-otak ikan cakalang memiliki aroma yang sangat kuat sehingga kurang disukai oleh panelis. Hal ini disebabkan aroma ikan cakalang lebih tercium aromanya, dikarenakan ikan cakalang mengandung lemak yang tinggi. Menurut Yulianti (2018), bahwa kandungan lemak yang tinggi pada ikan cakalang berdampak terhadap aroma yang dikeluarkannya.

Berdasarkan pengujian organoleptik, aroma otak-otak ikan kakap yang paling disukai karena memiliki aroma yang tidak amis diantara otak-otak ikan nila dan otak otak ikan cakalang. Ikan kakap mengeluarkan aroma khas ikan laut namun tidak spesifik jenis seperti ikan cakalang yang kurang disukai oleh panelis. Sedangkan ikan nila mengeluarkan aroma.

Tingkat Kesukaan Tekstur otak-otak Ikan

Tekstur merupakan ciri suatu produk hasil perpaduan dari beberapa sifat fisik dan dapat dikenali dengan respon yang diberikan jika produk tersebut diberikan ransangan fisik (Hidayah et al., 2021). Tekstur berasal dari sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan oleh sentuhan kulit dan indera pengecap. Beberapa sifat tekstur yaitu, kekenyalan, kekerasan dan kelembakan produk (Yulianti, 2018). Hasil uji tingkat kesukaan tekstur otak-otak ikan dari berbagai jenis daging ikan terdapat pada Tabel 2.

Berdasarkan uji Friedman, tingkat kesukaan tekstur otak-otak ikan dipengaruhi oleh jenis ikan yang digunakan. Nilai rata-rata tingkat kesukaan tekstur otak-otak ikan yang paling ditinggi diperoleh dari penggunaan daging ikan kakap. Nilai tersebut berbeda nyata dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan tekstur otak-otak ikan nila maupun cakalang (Tabel 2). Daging ikan memiliki

tekstur yang berbeda-beda tergantung jenisnya. Hal itu mempengaruhi tekstur otak-otak yang dibuat. Tekstur daging ikan berkaitan dengan jaringan otot. Tekstur daging yang kompak (kenyal) ditentukan dari jaringan otot yang merupakan penyusun daging ikan. Jaringan pengikat memiliki fungsi dalam menyatukan serat-serat pada jaringan otot (Nurilmala et al., 2022). Jaringan otot daging ikan terdiri dari protein sarkoplasma, miofibril dan stroma. Protein yang terkait dengan kekenyalan atau elastisitas adalah protein miofibril. Protein miofibril ini terdiri dari aktin dan miosin.

Tekstur otak-otak ikan kakap adalah kenyal, lembut dan halus, mirip sekali dengan otak-otak ikan yang di jual di pasaran (komersil). Kandungan air daging ikan sangat mempengaruhi tekstur. Kadar air yang tinggi memiliki tekstur yang lembek sehingga berpengaruh kepada produk otak-otak ikannya (Nastiti et al., 2021).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, otak-otak ikan kakap memiliki tekstur yang paling disukai oleh panelis. Hal ini dikarenakan ikan kakap memiliki tekstur daging yang kenyal dan lembut sehingga ketika diolah menjadi otak-otak teksturnya pun kenyal dan halus.

Tingkat Kesukaan Rasa otak-otak Ikan

Rasa merupakan faktor yang memegang peran penting dalam menentukan pilihan produk oleh konsumen. penambahan bahan-bahan pada produk dapat mempengaruhi rasa dari produk tersebut (Tarwendah, 2017). Rasa merupakan faktor kedua setelah kenampakan yang dapat mempengaruhi cita rasa produk makanan (Yulianti, 2018). Hasil uji tingkat kesukaan rasa otak-otak ikan dari berbagai jenis daging ikan terdapat pada Tabel 2.

Setiap daging ikan memiliki rasa yang berbeda, tergantung spesies ikan, habitat hidup ikan, dan kebiasaan pakan ikan. Berdasarkan analisis statistik non parametrik uji Friedman, rasa otak-otak ikan dipengaruhi oleh jenis

ikan (kandungan protein), tingkat kesegaran, bumbu yang diberikan, serta komposisi bahan. Pada penelitian yang dilakukan ini , otak-otak yang menggunakan daging ikan kakap merupakan otak-otak yang paling disukai dari segi rasa karena cenderung memiliki rasa yang gurih. Sedangkan jenis daging ikan yang paling tidak disukai adalah otak-otak ikan cakalang karena rasanya yang amis dan spesifik jenis ikan cakalang. Rasa gurih pada ikan disebabkan oleh asam glutamat yaitu salah satu asam amino yang menyusun protein ikan.

Rasa dari otak-otak dengan daging ikan kakap merupakan yang paling digemari. Tingkat kesukaan rasa otak-otak daging kakap ini berbeda nyata dengan otak-otak ikan cakalang maupun ikan nila. Selain rasanya yang gurih otak-otak dengan daging ikan kakap memiliki rasa yang tidak amis. Hal ini membuat otak-otak ikan kakap lebih mudah diterima oleh lidah panelis. Rasa khas dari ikan laut juga menambah cita rasa otak-otak ini.

Pengambilan Keputusan Penggunaan Jenis daging Ikan Yang Tepat dalam Pembuatan Otak-otak Ikan untuk Memperoleh Produk Yang Paling Disukai

Penelitian ini menggunakan pengambilan keputusan metode bayes. Metode bayes merupakan metode pengambilan keputusan yang dapat menyelesaikan masalah dengan menentukan nilai peluang dari kejadian dan nilai yang didapatkan dari fakta sebenarnya suatu objek (Zulfikar & Fahmi, 2019). Kelebihan dari metode bayes ini adalah memiliki algoritma yang tergolong sederhana dibanding metode lain sehingga menjadikan perhitungan lebih cepat dan berakurasi tinggi (Putro et al., 2020).

Langkah pertama dalam pengambilan keputusan dengan metode Bayes adalah

menentukan nilai bobot dari sejumlah kriteria yang menjadi pertimbangan. Kriteria yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan penelitian ini adalah kenampakan, tekstur, aroma dan rasa

otak-otak ikan. Nilai bobot kriteria diperoleh dengan menggunakan uji perbandingan berpasangan, hasilnya sebagaimana terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Bobot Kriteria Otak-Otak Ikan

Kriteria	Bobot Kriteria
Kenampakan	0,09
Aroma	0,17
Tekstur	0,28
Rasa	0,46

Berdasarkan Tabel 2, nilai bobot kriteria kenampakan menunjukkan nilai yang paling kecil yaitu 0,09 lalu aroma dengan nilai 0,17, tekstur 0,28 dan yang tertinggi adalah rasa dengan bobot 0,46. Hal ini berarti dari keseluruhan kriteria, rasa merupakan kriteria yang paling penting dalam pembuatan otak-otak disusul dengan tekstur, lalu aroma, dan kenampakan. Menurut Alam et al., (2020) rasa sangat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap

suatu makanan. Hasil penelitian Fauzi & Komarudin (2021) juga menyatakan bahwa parameter rasa lebih dipentingkan dibandingkan kenampakan, tekstur dan aroma oleh panelis dalam penerimaan otak-otak ikan patin. Selajutnya berdasarkan pertimbangan bobot kriteria dan nilai rata-rata tingkat kesukaan dari setiap parameter, maka diperoleh nilai prioritas sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel.3. Matriks Keputusan Penilaian Otak-otak Ikan dengan Perbedaan Jenis Daging Ikan Berbeda

Jenis Daging ikan	Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan				Nilai Prioritas
	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Rasa	
Ikan Nila	5.80	6,20	5,26	6,73	6,15
Ikan Kakap	7.53	6,60	6.73	7,13	6,92
Ikan Cakalang	4,86	5,93	4,60	5,20	5,13
Nilai kriteria	0,09	0,17	0,28	0,46	1,00

Berdasarkan tabel matriks keputusan penilaian otak-otak dengan jenis daging ikan berbeda-beda, ikan kakap memiliki nilai prioritas 6,92 yang merupakan nilai paling tinggi diantara dua ikan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa otak-otak yang menggunakan daging ikan kakap merupakan yang paling disukai oleh panelis dibandingkan yang lainnya. Otak-otak ikan kakap memiliki nilai rata-rata tingkat kesukaan ter-

tinggi dari semua kreteria parameter yang menjadi pertimbangan. Ikan nila menempati posisi kedua dalam matriks tersebut dengan nilai prioritas 6,15. Posisi terakhir ditempati oleh ikan cakalang dengan nilai prioritas 5,13 yang menunjukkan bahwa otak-otak dengan daging ikan cakalang merupakan yang paling tidak disukai oleh panelis baik dari kenampakan, aroma, tekstur, maupun rasanya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa otak-otak ikan yang paling sukai diperoleh dari penggunaan daging Ikan Kakap. Nilai Kesukaan otak-otak ikan dengan penggunaan bahan baku daging Ikan Kakap memiliki tingkat kesukaan kenampakan aroma, tekstur dan rasa berturut-turut sebagai berikut: 7,53 (suka), 6,60 (sebagian besar panelis suka), 6,73 (sebagian besar panelis suka) dan 5,26 (netral/biasa).

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan penelitian ini dengan lancar dan tanpa ada hambatan. Luthfiah Al Afifah dan Shally Auliyatul Hakim selaku Asisten Laboratorium Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, A. A. I., Bafagih, A., & Lekahena V. N. J. (2020). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Mutu Sensori dan Nutrisi Produk Otak-otak Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*). *Agritechnology*. 3(1), 42-49
- Andhikawati, A., Junianto, Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review : Komposisi gizi ikan terhadap kesehatan tubuh. *Marinade*. 4(2), 76-84.
- Astuti, S. D., Astuti, J., & Syahriati. (2023). Karakteristik kimia dan organoleptik otak-otak ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) dengan penambahan tepung tapioka dan tepung sagu. *Journal of Marine and Fisheries*. 2 (2), 11-20.
- Dafiq, A. H., Anna, S., Rizal, A., & Suryana, A. A. H. (2019). Analisis bioekonomi sumberdaya ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) di perairan Kabupaten Indramayu Jawa Barat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 10(1), 8-19.
- Daroedono, E. (2019). Konsumsi ikan dan potensi anisakiasis: Aspek komunikasi kesehatan masyarakat suatu program pemerintah. *JIK*. 13(1), 1-10.
- Fauzil, G. I., & Komarudin, N. (2021). Pengaruh penambahan karaginan terhadap tingkat kesukaan otak-otak ikan patin. *Jurnal Akuatek*. 2(1), 58-68.
- Hidayah, R., Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M. H., & Subiharta. (2021). Kualitas sensoris nugget ayam kub. *Mediagro*. 17(2), 146 - 153.
- Husain, R. (2022). *Kinetika oksidasi protein ikan kakap merah (Lutjanus, sp)* (p. 60). Zahir Publishing.
- Jacoeb, A. M., Suptijah, P., & Kristantina, W. A. (2015). Komposisi asam lemak, kolesterol dan deskripsi jaringan fillet ikan kakap merah segar dan goreng. *JPHPI*. 18(1), 98-107.
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. (2016). Pengaruh proses membran ultrafiltrasi dan ultraviolet terhadap komposisi gizi, sifat fisikokimia dan organoleptik minuman air kelapa. *Jurnal Littri*. 22(1), 45-51.
- Khalisa., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4), 594-601
- Mardes, S., Putri, K. S., Akhromah, R. H., Saputra, A.P., Irawan, S., & Apriyanti, R. (2022). Pengolahan hasil budidaya ikan nila sebagai produk unggulan Desa Pulau Tengah. *Journal of Comprehensive Science*.

- 1(2), 119-126.
- Munaeni, W., Rombe, K. H., Nurdiana., Nur, M., Rachman, R. M., Agam, B., Ikhsan, N., Sumarlin, Gaffar, S., Pariakan, A., Muchdar, F., Irawan, H., Rosalina, D., & Nurhayati, D. (2024). *Potensi dan Pengelolaan Perikanan* (p. 234). Kami Jaya Aquatik Press.
- Nastiti, A. A., Astuti, N., Affifah, C. A. N., & Faidah, M. (2021). Tingkat kesukaan *frozen food* otak-otak ikan bandeng daun kelor. *Jurnal Tata Boga*. 10(3), 428 - 436.
- Nikawanti, G., & Aca, R. (2021). *Ecoliteracy: Membangun ketahanan pangan dari kekayaan maritim Indonesia*. *Jurnal Kemaritiman*. 2(2), 113-122.
- Nurapipah, M., & Lestari, A. (2023). Edukasi manfaat mengonsumsi ikan bagi kesehatan guna cegah *stunting* sejak dini. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK)*. 3(1), 31-34.
- Nurilmala, M., Jacoeb, A. M., Sinaga, Y., Sudrajat, A. O., Budiardi, T., Wahju, R. I., Kamal, M. M., Affandi, R., & Pertiwi, R. M. (2022). Karakteristik protein dan struktur jaringan serta steroid ikan sidat (*Anguilla bicolor*) berdasarkan lokasi daging berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(1): 97-106.
- Potabuga, R., Sulistijowati, R., & Mile, L. (2021). Mutu organoleptik otak-otak ikan gabus dengan waktu pengukusan berbeda. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10(1), 48-57.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 219-232.
- Putri, E. B. P. (2018). Analisis kadar protein dan vitamin C pada cookies substitusi ikan cakalang (*Katsuwonus sp.*) dan goji berry (*Lycium barbarum L.*). *Ilmu Gizi Indonesia*. 2(1), 33-38
- Putro, H. F., Vulandari, R. T., & Saptomo, W. L. Y. (2020). Penerapan metode Naive Bayes untuk klasifikasi pelanggan. *Jurnal TIKomSiN*, 8(2), 19-24.
- Ramlah., Soekendarsi, E., Hasyim, Z., & Hasan, M. S. (2016). Perbandingan kandungan gizi ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasunuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*. 1(1), 39-46.
- Sahlan, S., Liviawaty, E., Rostini, I., & Pratama, I. R. (2018). Perbedaan jenis ikan sebagai bahan baku terhadap tingkat kesukaan kamaboko. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(1): 129-133.
- Sartika, D., & Syarif, A. (2016). Formulasi penambahan ampas tahu terhadap kandungan kimia dan akseptabilitas produk otak-otak ikan tenggiri. *Agrointek*. 10(2), 99-106.
- Suseno, D., & Razari, I. (2023). Identifikasi kandungan ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dan ikan sapu-sapu (*Pterygoplichthys sp.*) pada otak-otak. *JPHPI*. 26(2), 191-205.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2), 66-73
- Wahyuningsih, D. H. (2021). Pembuatan

- otak-otak ikan gabus sebagai alternatif makanan sumber albumin. *Jurnal Parawisata dan Budaya*. 1(1), 75-89.
- Wodi, S. I., & Cahyono, E. (2022). Penerapan diversifikasi produk hasil perikanan sebagai upaya meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*. 6(1), 1-6.
- Wonggo, D., & Reo, A. R. (2021). Tingkatkan imunitas tubuh di masa adaptasi kebiasaan baru dengan diversifikasi produk olahan ikan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1), 29-35.
- Yanglera, A., Nur, A. I., & Mustafa, A. (2016). Studi beberapa karakteristik biologi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Menui Kepulauan Kabupaten Morowali Sulawesi Tengah. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Perairan*. 1(3), 285-298
- Yulianti. (2018). Pengaruh penambahan tepung ikan cakalang pada mie kering yang bersubstitusi tepung ubi jalar. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1), 8-15
- Zaputra, R., Abubakar, A., & Haddade, H. (2023). Potensi kelautan bagi perekonomian dan etika eksploitasinya dalam perspektif Al-Qur'an. *Jurnal Widya Balina*. 8(1), 577-584.
- Zulfikar, M. dan Fahmi, H. (2019). Penerapan sistem pendukung keputusan dengan metode Naïve Bayes dalam menentukan kualitas bibit padi unggul pada Balai Pertanian Pasar Miring. *Jurnal Nasional Komputasi dan Teknologi Informasi*. 2 (2) : 159-165.

