

**PREFERENSI ORGANOLEPTIK DENDENG GILING
IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) DENGAN PENAMBAHAN
JERAMI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus Lamk*)**

Uliyanti¹, Valentina Andini²

lynt_lia@yahoo.com¹, andinivalfes@gmail.com

Program studi Teknologi Pangan Politeknik Tonggak Equator^{1,2}

ABSTRACT

This research aimed to explore the sensory qualities of minced bonito fish jerky with different concentrations of jackfruit straw. The study utilized a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments and three replications. The treatments included Treatment Po - no jackfruit straw added (control), Treatment P1 - 15% jackfruit straw added, and Treatment P2 - 25% jackfruit straw added. The sensory quality parameters assessed included color, aroma, taste, and texture. The research showed that the addition of jackfruit straw in the production of minced bonito fish jerky had a significant impact ($P > 0.05$) on the color, aroma, taste, and texture. According to the hedonic testing, participants preferred minced bonito fish jerky without jackfruit straw (Po) with a "very liked" rating. Samples with 15% and 25% jackfruit straw were rated "liked".

Keywords: *Bonito fish, Jerky, Jackfruit straw, Sensory quality*

LATAR BELAKANG

Ikan tongkol adalah salah satu jenis ikan tuna, dimana tuna merupakan nama spesies ikan sedangkan tongkol merupakan sub spesies. Tongkol merupakan jenis ikan dengan nilai transaksi paling tinggi nasional pada tahun 2020 dimana produksinya mencapai 20.907 ton pada 2020 dengan nilai transaksinya mencapai Rp 457,34 miliar (Reza Pahlevi, 2021). Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) hampir tersebar merata di seluruh perairan Indonesia, diantaranya perairan Barat Sumatera, Selatan Jawa, Selat Malaka, Timur Sumatera, Kalimantan, dan Selatan Sulawesi (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2011). Ikan tongkol sangat mudah ditemukan di Kalimantan Barat khususnya di Kota Pontianak, selain itu harganya juga relatif murah. Ikan tongkol memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Astawan 2004 kandungan gizi dalam ikan tongkol yaitu protein 25,00%, air 69,40%, lemak 1,50%, abu 2,25%, dan karbohidrat 0,03% sehingga bisa memungkinkan untuk diolah menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya adalah dendeng.

Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang diberikan bumbu lalu dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Badan Standardisasi Indonesia, 2013). Dendeng diolah dengan menambahkan bumbu berupa rempah-rempah dan dikeringkan baik menggunakan bantuan sinar matahari ataupun dengan oven. Dendeng biasanya disajikan dengan cara digoreng dan biasanya ditambahkan bumbu lainnya untuk meningkatkan cita rasa dari dendeng tersebut. Dendeng memiliki karakteristik yang unik

yaitu berwarna coklat kemerahan, berbentuk lembaran tipis, rasanya manis serta flavornya yang penuh wangi bumbu.

Dendeng dapat dibuat dengan dua cara, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Dendeng sayat menggunakan bahan utama daging yang disayat atau diiris tipis, sedangkan dendeng giling menggunakan bahan utama daging yang digiling terlebih dahulu. Dendeng sayat mempunyai rasa yang lebih lezat dibandingkan dendeng giling, sedang kerugiannya adalah harus menggunakan daging yang lebih bagus, utuh, agar bisa diiris, sehingga harganya lebih mahal, sedang dendeng giling bisa menggunakan potongan-potongan daging yang kecil atau tidak beraturan kemudian bisa digiling (Yuri, 2012).

Selain dikenal dengan hasil perairannya yang melimpah, Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris dengan hasil yang juga melimpah. Salah satu hasil pertanian yang banyak di Indonesia adalah nangka. Tanaman nangka merupakan tanaman yang tersedia melimpah di Indonesia, pemanfaatan yang banyak dari tanaman nangka adalah buah nangka. Buah nangka selama ini hanya diambil dagingnya, untuk bijinya ada juga yang dijadikan sebagai tepung dan jerami nangka masih dianggap sebagai limbah yang masih dibuang begitu saja oleh sebagian besar masyarakat dan bahkan sering menjadi masalah yang dapat mencemari lingkungan.

Jerami nangka merupakan bagian buah nangka yang sering dibuang atau merupakan limbah. Jerami nangka menempati porsi yang cukup besar yaitu 40-50% dari total limbah yang dihasilkan (Yusmita & Wijayanti, 2018). Walaupun sering dianggap limbah, ternyata jerami buah nangka masih banyak mengandung zat-zat gizi seperti air 65,12%, abu 1,11%, protein 1,95%, lemak 9,50%, karbohidrat 15,87% dan serat kasar 1,94% (Sri Indah Wahyuningtias dkk., 2022). Kebanyakan masyarakat membuang jerami nangka begitu saja karena belum mengetahui bahwa jerami nangka mengandung serat yang cukup tinggi yaitu 1,94% sehingga dapat dijadikan sebagai produk olahan (Yusmita & Wijayanti, 2018). Tingginya kandungan serat dalam jerami nangka berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai sumber serat yang potensial, salah satu upaya pemanfaatan jerami nangka yaitu menambahkan jerami nangka pada pembuatan dendeng ikan tongkol sebagai sumber serat. Menurut (Yusmita & Wijayanti, 2018) penambahan jerami nangka yang semakin tinggi konsentrasinya maka akan semakin tinggi kadar serat kasar produk yang dihasilkan.

Penganekaragaman produk olahan pangan dalam bentuk produk dendeng telah dilakukan (Ikhsan dkk., 2018) namun menghasilkan mutu yang netral dan kurang disukai oleh konsumen. Karakteristik dendeng yang harus dipenuhi yaitu memiliki tekstur kenyal dan lembut serta memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen sehingga diperlukan bahan tambahan yang dapat memperbaiki sifat dari dendeng ikan (Lobo, 2019). Penambahan jerami nangka pada pembuatan dendeng ikan tongkol akan memberi kesan sensoris yang berbeda dengan dendeng umumnya yang terbuat dari daging sapi. Untuk itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap dendeng ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka sebagai sumber serat.

KAJIAN LITERATUR

Ikan tongkol

Ikan tongkol termasuk ikan ekonomis karena memiliki nilai pasar yang tinggi, produksi yang tinggi dan memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan sangat bagus di konsumsi untuk anak-anak. Ciri-ciri ikan tongkol yaitu mempunyai tubuh memanjang yang licin, warna punggung biru gelap, dengan corak-corak di bagian punggung yang tidak mempunyai sisik, mulut agak melebar dan mempunyai gigi yang kuat (Honainah dkk., 2022). Ikan tongkol merupakan

komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu karena mengandung protein dan kadar air yang tinggi, sehingga diperlukan upaya agar ikan dapat bertahan lebih lama dan meningkatkan nilai produk diperlukan pengolahan yang baik dari segi gizi, daya tahan dan nilai ekonomi (Lobo, 2019).

Dendeng

Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang dihasilkan dari pengawetan daging secara tradisional yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Menurut (Badan Standardisasi Indonesia, 2013) Dendeng adalah produk pangan yang berbentuk lempengan terbuat dari daging segar dan atau daging beku, yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Pembuatan dendeng memerlukan bumbu seperti gula merah (30%), lengkuas (2,5%), ketumbar (2%), bawang merah (5%), bawang putih (1,5%), garam (2%), lada (0,2%) dan pengeringan merupakan tahapan proses pembuatan dendeng yang perlu diperhatikan. Pengeringan ini bertujuan untuk memperlambat laju kerusakan akibat aktivitas biologi dan kimia akibat berkurangnya kadar air pada bahan (Anwar dkk., 2022)

Dendeng Ikan Tongkol

Pemanfaatan daging ikan tongkol masih terbatas pada produk tongkol pindang dan kalengan. Salah satu alternatif dalam pemanfaatan dan penganekaragaman produk olahan ikan tongkol adalah dalam bentuk dendeng ikan (Anugrah, 2016). Ikan tongkol dapat digunakan sebagai bahan baku dendeng karena memiliki kandungan gizi seperti protein sehingga sangat memungkinkan untuk diolah menjadi produk olahan dendeng yang baik untuk dipasarkan. Hasil uji perbandingan dengan dendeng komersial (dendeng sapi) memberikan nilai positif dan dapat disimpulkan bahwa hasil produk dendeng ikan tongkol memiliki mutu sensori yang lebih baik dibandingkan dengan dendeng komersial dan dapat diterima oleh panelis (Lobo, 2019)

Jerami Nangka

Limbah buah nangka umumnya dibuang tanpa diolah atau dimanfaatkan. Nangka dalam kondisi muda seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan sebagai olahan sayur namun nangka yang sudah masak bagian kulitnya dibuang dan menjadi limbah. Bagian dari limbah buah nangka ini berupa kulit luar dan jerami, kulit luar dari buah nangka cenderung kasar dimanfaatkan dan diolah sebagai pupuk kompos, sedangkan pada bagian selanjutnya berupa jerami nangka ((Sari dkk., 2022). Jerami nangka mengandung protein sebesar 1,30%, lemak sebesar 0,60% dan karbohidrat sebesar 15,87%. Hasil penelitian (Hermawani dkk., 2019) tepung kulit dan jerami nangka mengandung kadar air sebesar $8,167 \pm 2,201\%$, serat sebesar $37,650 \pm 1,202\%$, protein sebesar $7,850 \pm 0,778\%$, kadar abu sebesar $7,355 \pm 0,163\%$, kadar lemak sebesar $7,933 \pm 0,004\%$, dan kadar pati sebesar $16,480 \pm 0,00\%$.

METODOLOGI

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari - Mei 2023 bertempat di Laboratorium pengolahan program studi Teknologi Pangan Politeknik Tonggak Equator, Pontianak.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan tongkol, jerami nangka, tepung tapioka, garam, gula merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas dan asam jawa. Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Timbangan, pisau, nampan plastik, piring plastik, oven, Loyang, blender, sendok, talenan, baskom, kompor, penggaris, kertas label dan kertas organoleptik.

Prosedur Penelitian

Tahap Persiapan :

Dipilih ikan tongkol yang masih segar. Kemudian di cuci bersih dan dibuang tulangnya. Ikan tongkol dipotong kecil, dan dilanjutkan dengan proses penggilingan. Kemudian ikan giling siap ditambahkan dalam pembuatan dendeng.

Tahapan Pembuatan dendeng giling ikan tongkol dengan penambahan jerami nangka :

Pada penelitian ini dendeng dibuat dengan terlebih dahulu persiapkan alat, bahan serta bumbu yang sudah dihaluskan. Dilanjutkan dengan mencampurkan daging ikan tongkol (yang sudah digiling) dengan tepung tapioka, kemudian setelah tercampur merata tambahkan jerami nangka sesuai perlakuan serta bumbu yang sudah dihaluskan. Setelah semua tercampur rata lalu lakukan pencetakan adonan dalam loyang dengan ketebalan 3 mm / 0,3cm, kemudian di oven suhu 60°C selama 5 jam. Dendeng yang telah kering dikeluarkan dari cetakan dan di dinginkan. Potong dendeng dengan ukuran 4x6 cm dan lakukan pengemasan.

Rancangan percobaan

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah percobaan laboratorium menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) secara sederhana dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan, perlakuan yang dicobakan adalah variasi penambahan jerami nangka. Perlakuan terdiri atas : P0 = Kontrol (tanpa penambahan jerami nangka) P1 = penambahan jerami nangka 15%, P2 = penambahan jerami nangka 25%.

Parameter Pengamatan

Variabel yang diamati pada penelitian ini adalah pengujian organoleptik dan uji kimia berupa pengujian kadar serat dan kadar air. Analisis organoleptik dendeng giling ikan tongkol meliputi Pengujian mutu organoleptik berupa atribut mutu aroma, rasa, warna dan tekstur dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka yang dilakukan oleh panelis.

Analisa Data

Data yang diperoleh dari pengujian mutu organoleptik ditabulasi dengan menggunakan perhitungan anova untuk mengetahui perbedaanya dilanjutkan lagi dengan perhitungan tukey test.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil Uji Organoleptik

Parameter kualitas sensoris didasarkan pada kemampuan indra panelis untuk mendeteksi karakteristik dendeng giling ikan tongkol dengan penambahan variasi jerami nangka. Sistem panca indra yang digunakan pada uji organoleptik dendeng giling ikan tongkol dengan penambahan variasi jerami nangka antara lain penglihatan (mendeteksi warna), peraba (mendeteksi suhu dan tekstur), pengecap (mendeteksi rasa, after taste, flavor), dan pembau

(mendeteksi aroma-flavor). Rata-rata hasil uji organoleptik oleh panelis terhadap aroma, rasa, dan tekstur, serta warna dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai rerata penilaian panelis terhadap karakteristik sensoris

Perlakuan	Uji Organoleptik			
	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma
Kontrol (Po)	2,64	4	4,2	3
Penambahan jerami nangka 15% (P1)	2,08	3,36	3,32	3,68
Penambahan jerami nangka 25% (P2)	2,04	3,36	3,20	2,84

Hasil analisis sidik ragam terhadap penilaian warna, tekstur, rasa dan aroma pada dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami menunjukkan bahwa variasi penambahan jerami nangka yang ditambahkan pada pembuatan dendeng giling ikan tongkol memberikan perbedaan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa.

Hasil Analisa Kimia (Uji Kadar Serat)

Serat kasar merupakan residu dari bahan makanan atau hasil pertanian setelah diperlakukan dengan asam atau alkali mendidih, dan terdiri dari selulosa, dengan sedikit lignin dan pentosa. Serat kasar juga merupakan kumpulan dari semua serat yang tidak bisa dicerna, komponen dari serat kasar ini yaitu terdiri dari selulosa, pentosa, lignin, dan komponen-komponen lainnya. Komponen dari serat kasar ini tidak mempunyai nilai gizi akan tetapi serat ini sangat penting untuk proses memudahkan dalam pencernaan di dalam tubuh agar proses pencernaan tersebut lancar (*peristaltic*) (Hermayati dkk, 2006). Hasil Pengujian Kadar Serat pada dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Kadar Serat Kasar Pada Dendeng Giling Ikan Tongkol

Perlakuan	Kadar serat (%)
Kontrol	0,734
Penambahan jerami nangka 15% (P1)	0,907
Penambahan jerami nangka 25% (P2)	0,989

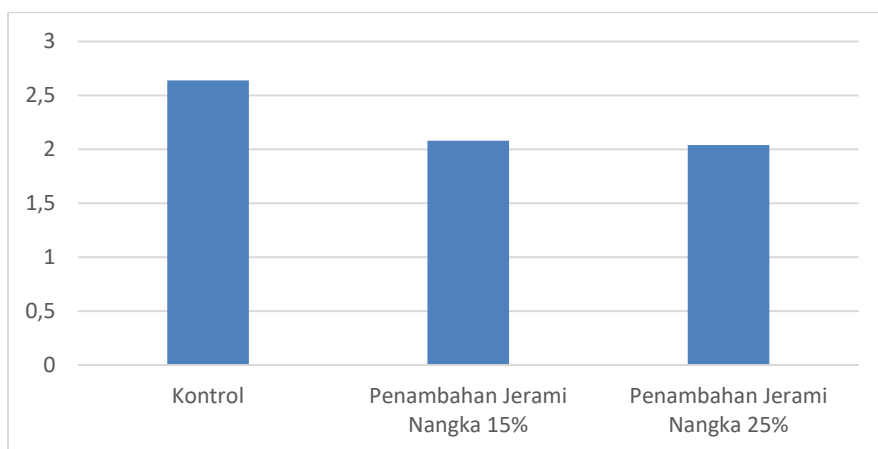
Berdasarkan dalam pengujian kadar serat kasar dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka didapatkan untuk dendeng kontrol sebesar (0,734%), P1 (0,907%), dan P2 (0,989). Hasil dalam pengujian ini menunjukan adanya peningkatan kadar serat setelah adanya penambahan jerami nangka. Didalam jerami nangka terdapat kandungan kadar serat kasar sebesar 1,94% (Sri Indah Wahyuningtias dkk., 2022), maka dari itu dengan penambahan jerami nangka dapat menambah kandungan serat dalam dendeng ikan tongkol.

DISKUSI

Rasa

Rasa makanan merupakan rangsangan cicip, bau dan pengalaman yang banyak melibatkan lidah, umumnya bahan makanan tidak hanya terdiri dari salah satu rasa tetapi merupakan gabungan dari berbagai macam rasa terpadu, sehingga menimbulkan cita rasa yang utuh. Menurut Winarno (2002) rasa suatu makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan daya terima konsumen terhadap suatu produk. Hasil penilaian dendeng giling ikan

tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka berkisar antara 3,2 sampai 4,2 yang berada pada kisaran kategori cukup berasa ikan sampai berasa ikan. Hasil pengujian organoleptik pada rasa dendeng dapat dilihat pada Grafik 1.

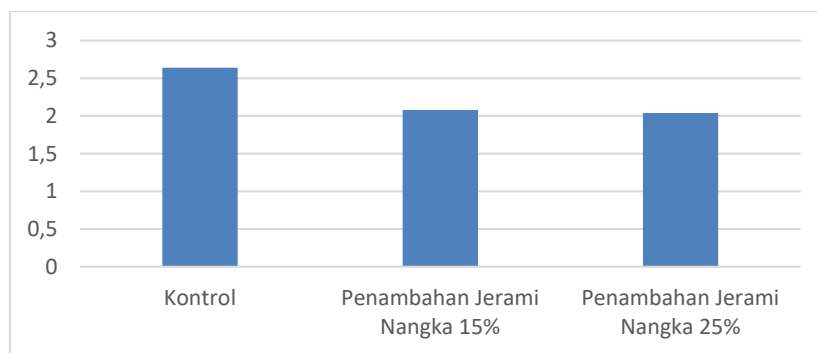


Grafik 1. Nilai Rata Penilaian Panelis terhadap Rasa Dendeng

Berdasarkan hasil analisis ragam terhadap rasa dendeng menunjukkan adanya perbedaan nyata pada sampel ($P > 0,05$). Pada perlakuan kontrol tanpa penambahan jerami nangka terasa ikan sedangkan pada sampel penambahan jerami nangka 15% memiliki cukup berasa ikan dan sampel dengan variasi penambahan 25% jerami nangka memiliki cukup berasa ikan. Hal ini dikarenakan adanya penambahan jerami nangka dapat mempengaruhi rasa dari dendeng ikan tongkol tersebut karena jerami nangka memiliki rasa manis (Handayani, 2016), sehingga rasa manis tersebut dapat mengurangi rasa ikan pada dendeng ikan tongkol.

Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang mempengaruhi terhadap persepsi rasa enak dari suatu makanan. Dalam industri pangan, uji terhadap aroma dianggap penting karena dengan cepat dapat memberikan penilaian minat konsumen terhadap hasil produksinya (Soekarto, 1995). Hasil penilaian yang diberikan oleh panelis pada aroma dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka antara 2,84 sampai 4 yang berada pada kisaran kategori aroma dari cukup beraroma ikan hingga beraroma ikan. Hasil pengujian organoleptik pada aroma dendeng dapat dilihat pada Grafik 2.

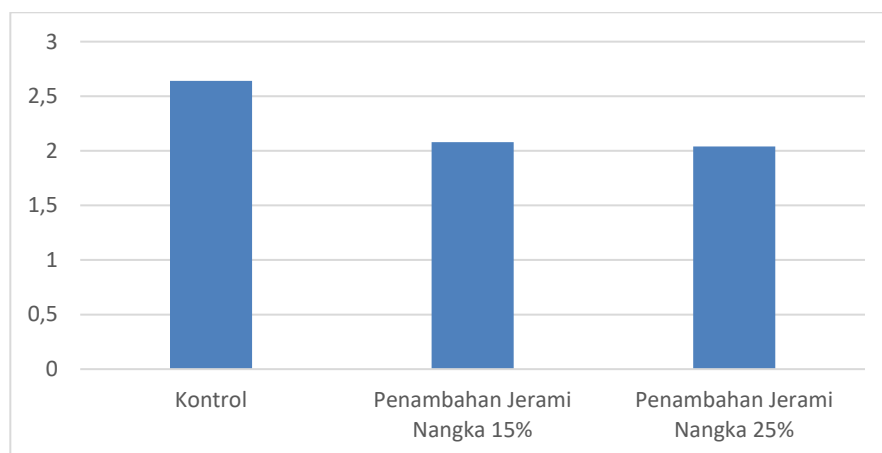


Grafik 2. Nilai Rata Penilaian Panelis Terhadap aroma Dendeng

Berdasarkan hasil analisis ragam terhadap rasa dendeng menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada sampel ($P>0,05$). Pada perlakuan kontrol tanpa penambahan jerami nangka beraroma ikan sedangkan pada sampel penambahan jerami nangka 15% memiliki aroma ikan dan sampel dengan variasi penambahan 25% jerami nangka memiliki sedikit aroma ikan. Hal ini berarti semakin banyak penambahan jerami nangka dalam pembuatan dendeng ikan tongkol maka aroma daging ikannya akan berkurang karena jerami nangka memiliki aroma yang manis (Yusmita & Wijayanti, 2018).

Warna

Warna merupakan atribut fisik yang dinilai terlebih dahulu dalam penentuan mutu makanan dan terkadang bisa dijadikan ukuran untuk menentukan cita rasa, tekstur nilai gizi dan sifat mikrobiologis (Nurhadi, dan Nurhasanah, 2010) warna dapat menentukan mutu bahan pangan yang digunakan sebagai indikator kesegaran bahan makanan, baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan suatu bahan pangan yang disajikan akan terlebih dahulu dinilai dari segi warna. Meskipun kandungan gizinya baik namun jika warnanya tidak menarik dilihat dan memberikan kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya, maka konsumen akan memberikan penilaian yang tidak baik (Winarno, 2002). Hasil pengujian organoleptik pada warna dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka dapat dilihat pada Grafik 3.

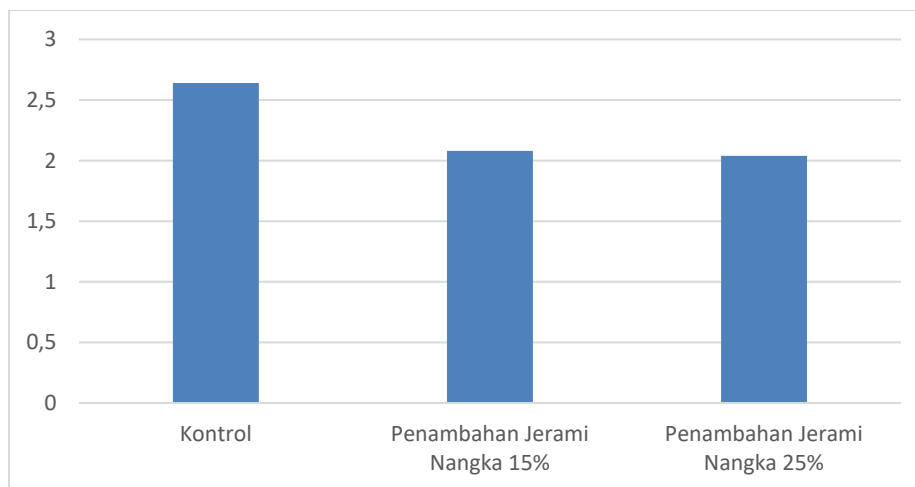


Grafik 3. Nilai Rata Penilaian Panelis terhadap Warna Dendeng

Berdasarkan hasil analisis ragam terhadap warna nugget menunjukkan adanya perbedaan yang nyata ($P>0,05$). Artinya dengan variasi penambahan jerami nangka memberikan warna yang berbeda pada dendeng yang dihasilkan yaitu dendeng ikan tongkol pada kontrol warna coklat, sedangkan dendeng ikan penambahan jerami nangka 15% dan penambahan jerami nangka 25% memiliki warna cukup coklat. Warna pada dendeng dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya seperti bahan bakunya, proses pengolahannya, dan faktor kimiawi. Bahan baku yang berpotensi memberikan perubahan warna pada nugget adalah ikan tongkol dan jerami nangka. Jerami nangka ini memiliki warna putih sedikit kuning (Handayani, 2016). Selain itu juga pada proses pengolahan dendeng ikan tongkol pada tahap pengovenan atau pemanasan menghasilkan reaksi maillard sehingga dapat mengakibatkan perubahan warna coklat pada dendeng ikan tongkol. Reaksi Maillard adalah reaksi antara gula pereduksi dengan asam amino dengan adanya pemanasan. Reaksi Maillard sangat penting dalam pembentukan citarasa dan warna pada berbagai olahan pangan (Rini Hustiany, 2016).

Tekstur

Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur produk tergantung pada kekompakan partikel penyusunnya bila produk tersebut dipatahkan sedangkan mutu teksturnya ditentukan oleh kemudahan terpecahnya partikel-partikel penyusunnya bila produk tersebut dikunyah, serta sifat-sifat partikel yang dihasilkan. Hasil penilaian yang diberikan oleh panelis pada tekstur dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka berkisar pada nilai antara 2,04 sampai 2,64 yang berada pada kisaran kategori sedikit keras sampai cukup keras. Hasil pengujian organoleptik pada tekstur dendeng dapat dilihat pada Grafik 4.



Grafik 4. Nilai Rerata Penilaian Panelis terhadap Warna Dendeng

Berdasarkan hasil analisis ragam terhadap tekstur dendeng menunjukkan adanya perbedaan yang nyata ($P>0,05$). Artinya dengan variasi penambahan jerami nangka memberikan tekstur yang berbeda pada dendeng yang dihasilkan. Hal ini mengindikasikan bahwa penambahan jerami nangka mempengaruhi tekstur dendeng yang dihasilkan terutama jika dibandingkan dengan kontrol dimana adanya penambahan jerami nangka maka tesktur dendeng akan lebih lunak. Hal

tersebut disebabkan oleh adanya kandungan serat pada jerami nangka, sehingga jerami nangka ini memiliki tekstur yang berserat dan cukup basah (Bonisya, 2019).

Hedonik (Uji Kesukaan)

Uji hedonik yaitu penilaian contoh yang diuji berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Jumlah tingkat kesukaan bervariasi tergantung dari rentangan mutu yang ditentukan. Uji kesukaan digunakan untuk mengukur kesukaan, biasanya dalam jangka waktu penerimaan atau preferensi tertentu. Dalam uji hedonik menggunakan jumlah responden yang cukup banyak (Saxby, 1996). Prinsip uji hedonik yaitu panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap komoditi yang dinilai, bahkan tanggapan dengan tingkatan kesukaan atau tingkatan ketidaksukaannya dalam bentuk skala hedonik.

Hasil penilaian yang diberikan oleh panelis berdasarkan tingkat kesukaan pada dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka berkisar pada nilai antara 3,96 sampai 4,56 yang berada pada kisaran kategori suka sampai sangat suka. Hasil pengujian hedonik (kesukaan) pada dendeng dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Rerata Penilaian Panelis terhadap Kesukaan (Hedonik) Dendeng

Perlakuan	Rata-rata
Kontrol	4,56
Penambahan jerami nangka 15%	4,24
Penambahan jerami nangka 25%	3,96

Berdasarkan hasil analisis ragam terhadap uji kesukaan dendeng menunjukkan adanya perbedaan nyata ($P > 0,05$). Artinya dengan variasi penambahan jerami nangka berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap dendeng yang dihasilkan. Pada perlakuan kontrol 0% penambahan jerami nangka mendapat nilai 4,56 yaitu dengan kategori sangat suka, perlakuan (P1) 15% penambahan jerami nangka mendapat nilai 4,24 yaitu dengan kategori suka dan sampel perlakuan (P2) 25% penambahan jerami nangka mendapat nilai 3,96 yaitu dengan kategori suka.

KESIMPULAN

Variasi penambahan jerami nangka pada pembuatan dendeng giling ikan tongkol memberikan berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu sensoris warna, aroma, rasa dan tekstur yang dihasilkan. Preferensi dendeng giling ikan tongkol tanpa penambahan jerami nangka (P0) masuk dalam kategori sangat suka. Sementara pada sampel dendeng giling ikan tongkol dengan variasi penambahan jerami nangka 15% dan 25% masuk kedalam kategori suka.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah, N. D. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Skripsi*.
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2). <https://doi.org/10.36706/jps.10.2.2021.15730>

Uliyanti, Andini, V. (2023). Preferensi Organoleptik Dendeng Giling Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). *AGROFOOD*, 5(2), 18-27

Badan Standardisasi Indonesia. (2013). *Dendeng sapi (SNI 01-2908:2013)* (Badan Standardisasi Indonesia, Ed.). Badan Standardisasi Indonesia.

Bonisy, C. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN JERAMI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus*) TERHADAP KADAR SERAT DAN DAYA TERIMA ABON IKAN NILA MERAH (*Oreochromis Niloticus*). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 2(1). <https://doi.org/10.30602/pnj.v2i1.479>

Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. (2011). *STATISTIK PERIKANAN TANGKAP INDONESIA* (Sub Direktorat Data dan Statistik Perikanan Tangkap, Ed.; 1 ed., Vol. 11). Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.

Handayani, N. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Jurnal Warta Edisi : 47*, 47(1).

Hermawani, R. R., Ramadhani, D., Daya, A. M., Wahyudi, F., & Sukemi. (2019). Nutrisi Tepung Kulit dan Jerami Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 76–79.

Honainah, H., Romadhoni, F. F., & Ato'illah, A. (2022). Klasifikasi Kesegaran Ikan Tongkol Berdasarkan Warna Mata Menggunakan Metode Backpropagation. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 2(2). <https://doi.org/10.54082/jupin.90>

Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2018). PENGARUH VARIASI SUHU PENGERING TERHADAP MUTU DENDENG IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2). <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5166>

Lobo, R. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucaema cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2).

Reza Pahlevi. (2021, November 30). *Nilai Produksi Ikan Tongkol Tertinggi Nasional, Capai 17% pada 2020*. Databoks.

Sari, I., Sari, S. D. A. M., Amir, S., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2022). Pembuatan Cendol dari Tepung Jerami Nangka dengan Rasio Bahan yang Berbeda. *Journal of Food and Culinary*, 5(1). <https://doi.org/10.12928/jfc.v5i1.5642>

Sri Indah Wahyuningtias, Amalia Ruhana, Lucia Tri Pangesthi, & Ita Fatkhur Rohmadhoni. (2022). PEMANFAATAN TEPUNG JERAMI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA KUE KERING NASTAR. *JURNAL TATA BOGA*, 11(2).

Winarno. (2002). Kimia pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. *Jurnal Chemica*, 13(2).

Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2018). Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10152>