

**KAREKTERISTIK PINDANG DARI BAHAN BAKU IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*)**

***CHARACTERISTICS OF PINDANG FROM RAW INGREDIENT FISH (*Decapterus sp.*)***

**Stevy Imelda Murniati Wodi, Eko Cahyono, Saifula Yanis**

<sup>1</sup>Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Politeknik Negeri Nusa Utara

Email: [ekocahyono878@gmail.com](mailto:ekocahyono878@gmail.com)

---

**Abstrak:** Ikan pindang merupakan salah satu produk olahan yang paling populer. Keunggulan ikan pindang adalah ikan pindang merupakan produk siap saji. Penentuan nilai gizi berdasarkan produk pindang ikan layang perlu dilakukan agar konsumen aman dalam mengonsumsinya. Tujuan penelitian untuk mengetahui nilai pengujian kadar air, kadar abu dan organoleptik. Penelitian dilakukan secara deskriptif dan dibandingkan dengan standard pengujian dan beberapa hasil penelitian. Pengujian yang dilakukan meliputi kadar air, kadar abu, dan organoleptik. Hasil pengujian kadar air pada konsentrasi 10% sebesar 70.29%, konsentrasi 15% sebesar 68.26 konsentrasi 20% sebesar 70.57 dan kadar abu pada konsentrasi 10% sebesar 1.67%, konsentrasi 15% sebesar 2.00%, konsentrasi 20% sebesar 2.30%. untuk nilai organoleptik masih sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh SNI.

**Kata kunci:** garam, layang, pindang, sangihe

**Abstract:** Fish boiled is wrong one product processed which most popular. Superiority fish boiled is fish boiled is product ready serve. Determination of the nutritional value based on pindang ikan layang needs to be done so that consumers are safe in consuming it. The aim of the study was to determine the value of testing for water content, ash content and organoleptic. The research was conducted descriptively and compared with standard testing and some research results. Tests carried out included moisture content, ash content, and organoleptic. The results of testing the water content at a concentration of 10% was 70.29%, a concentration of 15% was 68.26, a concentration of 20% was 70.57 and the ash content at a concentration of 10% was 1.67%, a concentration of 15% was 2.00%, a concentration of 20% was 2.30%. for organoleptic values are still in accordance with the standards set by SNI.

**Keyword:** *decapterus, pindang, sangihe, salt*

## **PENDAHULUAN**

Ikan pindang merupakan salah satu produk olahan yang paling populer di Indonesia, menempati urutan kedua setelah ikan asin dalam urutan produk olahan tradisional. Dilihat dari program konsumsi protein masyarakat, ikan Pindang memiliki prospek yang lebih baik. Hal ini dikarenakan ikan Pindang memiliki rasa yang lebih enak dan tidak terlalu asin sehingga dapat disantap dalam jumlah yang lebih banyak. Keunggulan ikan pindang adalah ikan pindang merupakan produk siap saji. Selain itu, hampir semua jenis ikan dengan berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan matang (Aryani dan Yennie 2008). Jenis

ikan yang biasa digunakan sangat beragam, mulai dari ikan kecil hingga ikan besar dan dari ikan air tawar hingga ikan laut. Ikan air tawar yang sering disebut adalah nila tenggeran, tau, gurame, nila, sepat siam, tambak dan ikan mas. Di antara ikan laut, ikan terbang, mackerel, tuna, bawal, selar, bandeng, ekor kuning dan hiu paling sering ditangkap (Genisa 1999).

Menurut Telaumbanua & Putri (2012) pemindangan memiliki beberapa keuntungan, diantaranya (1) cara pengolahannya sederhana, murah, dan tidak memerlukan dana mahal, (2) hasilnya berupa produk matang yang bisa pribadi dimakan tanpa perlu dimasak terlebih dahulu, (3) cita cita cita cita

rasanya sinkron menggunakan kesukaan rakyat Indonesia dalam umumnya, (4) bisa dimakan pada jumlah yang nisbi banyak, sebagai akibatnya sumbangan proteinnya relatif akbar bagi pemugaran gizi rakyat. Penentuan nilai gizi berdasarkan produk pindang ikan layang perlu dilakukan pengujian kadar air, kadar abu, dan organoleptik. Tujuan penelitian untuk mengetahui nilai pengujian kadar air, kadar abu dan organoleptik.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022, bertempat di Laboratorium Penanganan dan Mikrobiologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan dan Kebaharian, Politeknik Negeri Nusa Utara.

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan yaitu oven listrik, tanur listrik, spatula, desikator, timbangan digital, cawan porselin, penjepit, pisau, dan talenan. Bahan yang digunakan adalah pindang ikan layang (*Decapterus* sp).

### Pengujian yang Dilakukan

#### Kadar Air (SNI 2006)

Menurut prinsip penentuan kadar air adalah penguapan molekul air pada bahan dengan menggunakan oven pada suhu 105 °C selama 1 x 24 jam. Penentuan kadar air adalah sebagai berikut: cawan porselin dikeringkan dalam oven pada suhu 105 °C selama 1 jam. Cawan porselin yang telah kering, dimasukan ke dalam desikator selama ± 15 menit dan ditimbang sampai diperoleh berat konstan (A: berat cawan). Sebanyak kira-kira 5 gram sampel (*ikan pindang*) dimasukkan kedalam cawan porselin, berat cawan dan sampel ditimbang sebelum dikeringkan (B: berat cawan + sampel). Cawan berisi sampel (*ikan pindang*) selanjutnya dimasukkan ke dalam oven pada suhu 105 °C selama 24 jam. Sampel (*ikan pindang*) hasil pengeringan dimasukkan ke dalam desikator sampai dingin kemudian ditimbang kembali (C: berat

cawan dan sampel setelah dikeringkan). Kadar air dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{B - C}{B - A} \times 100 \%$$

Keterangan:

A : Berat Cawan (gram)

B : Berat sampel dan cawan sebelum dikeringkan

C : Berat sampel dan cawan setelah dikeringkan (gram)

#### Kadar Abu (AOAC 2005)

Pengujian kadar abu dimulai dengan mengeringkan cawan pengabuan di dalam oven selama 1 jam pada suhu 105 °C. Cawan pengabuan dimasukkan ke dalam desikator selama 15 menit kemudian ditimbang. (A: berat cawan). Sebanyak kira-kira 5 gram sampel ikan pindang dimasukkan ke dalam cawan pengabuan selanjutnya dipijarkan di atas nyala api sampai tidak berasap lagi (B: berat cawan dan sampel sebelum dikeringkan). Sampel (*kimboleng bahise* dan *tinapa*) hasil pembakaran dimasukkan ke dalam tanur pengabuan dengan suhu 600 °C selama 7 jam. Sampel hasil pengabuan dimasukkan ke dalam desikator selama 15 menit dan ditimbang kembali (C: berat cawan dan sampel setelah pengabuan). Kadar abu dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar Abu} = \frac{C - A}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan:

A = Berat cawan (gram)

B = Berat sampel dan cawan sebelum dikeringkan

C = Berat sampel dan cawan setelah dikeringkan

#### Organoleptik (SNI 2009)

Menurut pengujian sensoris dimana panelis diminta untuk mengurutkan atribut mutu yang diuji. Tujuan dari uji ini adalah untuk mengurutkan intensitas mutu atau kesukaan konsumen terhadap suatu produk, memilih sampel yang terbaik, dan memilih proses pengolahan pangan yang terbaik sehingga dihasilkan produk yang berkualitas. Dalam uji ini komoditi diurutkan atau diberi nomor urutan. Data dapat

diperlakukan sebagai nilai besaran, sehingga tidak dapat dianalisa statistik lebih lanjut, tetapi masih mungkin dibuat reratanya. Lembar penilaian sensori ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Lembar penilaian sensori ikan pindang

| Spesifikasi                                   | Nilai | Kode Contoh |   |   |
|---|-------|-------------|---|---|
|   |       | A           | B | C |
| <b>1. Kenampakan</b>                          | 9     |             |   |   |
| Utuh, rapih, bersih, warna sangat cermelang.  | 8     |             |   |   |
| Utuh, rapih, bersih, warna cermelang.         | 7     |             |   |   |
| Utuh, rapih, bersih, warna tidak cermelang.   | 6     |             |   |   |
| Utuh, tidak rapih, kurang bersih, agak kusam. | 5     |             |   |   |
| Utuh, tidak rapih, kusam.                     | 3     |             |   |   |
| Utuh, tidak rapih, sangat kusam.              | 1     |             |   |   |
| <b>2 Bau</b>                                  |       |             |   |   |
| Sangat segar, harum                           | 9     |             |   |   |
| Segar, harum.                                 | 8     |             |   |   |
| Segar, kurang harum.                          | 7     |             |   |   |
| Kurang segar mendekati netral                 | 6     |             |   |   |
| Mulai timbul bau asam.                        | 5     |             |   |   |
| Asam agak basi.                               | 3     |             |   |   |
| Asam, busuk                                   | 1     |             |   |   |
| <b>3 Rasa</b>                                 |       |             |   |   |
| Sangat enak, gurih.                           | 9     |             |   |   |
| Enak, gurih.                                  | 8     |             |   |   |
| Enak, kurang gurih                            | 7     |             |   |   |
| Kurang gurih agak hambar.                     | 6     |             |   |   |
| Netral.                                       | 5     |             |   |   |
| Asam agak basih.                              | 3     |             |   |   |
| Asam busuk.                                   | 1     |             |   |   |
| <b>4 Tekstur</b>                              |       |             |   |   |
| Sangat padat, kompak lentur.                  | 9     |             |   |   |
| Padat, kompak lentur.                         | 8     |             |   |   |
| Padat, kurang kompak.                         | 7     |             |   |   |
| Padat, kurang kompak agak lembek.             | 6     |             |   |   |
| Kurang padat, kurang kompak lembek.           | 5     |             |   |   |
| Lembek dan berair.                            | 4     |             |   |   |
| Lembek sekali.                                | 1     |             |   |   |
| <b>5 Lendir</b>                               |       |             |   |   |
| Tidak berlendir.                              | 9     |             |   |   |
| Lendir tipis tidak bebau                      | 8     |             |   |   |
| Lendir tipis agak netral.                     | 7     |             |   |   |
| Lendir mulai mongering.                       | 6     |             |   |   |
| Lendir mengerig.                              | 5     |             |   |   |
| Lendir kental dan asam.                       | 4     |             |   |   |
| Lender kental dan busuk.                      | 1     |             |   |   |

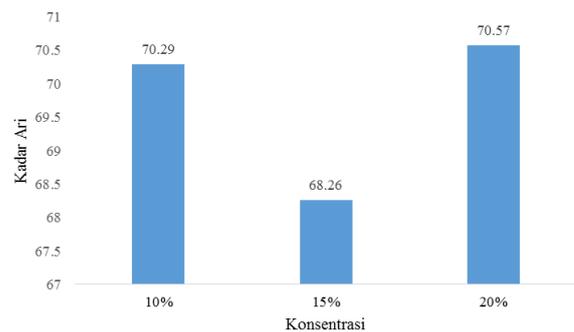


Gambar 1. Pindang ikan layang (*Decapterus* sp)

Proses perebusan dilakukan selama 10 menit pada masing-masing konsentrasi garam (10, 15, dan 20%). Perebusan bertujuan untuk mematangkan ikan serta memberikan rasa pada produk ikan pindang layang.

#### Kadar air

Hasil pengujian nilai kadar air produk pindang ikan layang dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 2. Nilai Kadar air pindang layang

#### Analisis data

Data yang diperoleh dalam bentuk gambar dan tabel dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan standard pengujian dan beberapa hasil penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

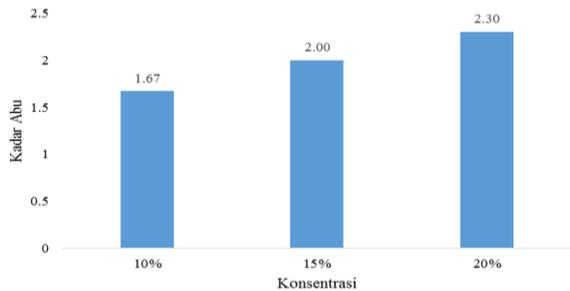
### Produk Ikan Pindang

Produk ikan pindang yang dihasilkan dari penelitian ini memiliki rasa yang gurih dan bentuk yang utuh. Bentuk pindang ikan layang (*Decapterus* sp) dapat dilihat pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai kadar air dari produk pindang ikan layang pada konsentrasi (10%) sebesar 70.29%, konsentrasi (15%) sebesar 68.26%, konsentrasi (20%) sebesar 70.57%. Tinggi rendahnya kadar air dipengaruhi oleh konsentrasi garam yang diberikan. Menurut Ariyani dan Yennie (2008) nilai kadar air ikan pindang layang 66.43-73.34%. Menurut SNI (2009) Nilai kadar air ikan pindang maksimal 60.00%.

### Kadar Abu

pengujian nilai kadar abu produk pindang ikan layang dapat dilihat pada Gambar 3.

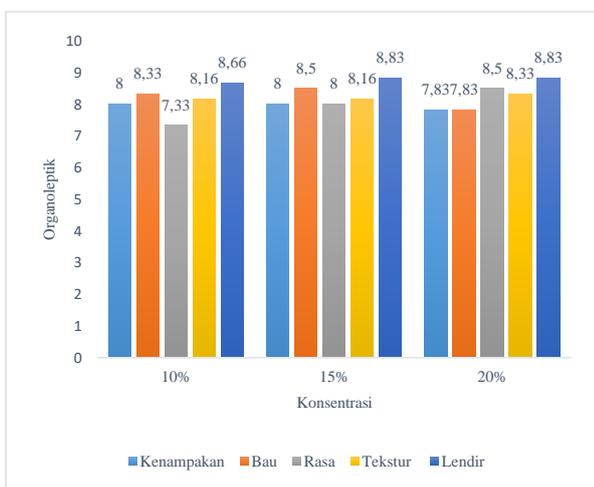


Gambar 3. Nilai kadar abu pindang layang

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai kadar abu dari pruduk pindang ikan layang pada konsentrasi (10%) sebesar 21.71%, konsentrasi (15%) sebesar 22.95%, konsentrasi (20%) sebesar 21.70%. Peningkatan kadar abu pada produk dikarenakan semakin tingginya konsentrasi yang diberikan pada pembuatan pindang. Menurut Ariyani dan Yennie (2008) nilai kadar abu pindang layang 1.66-5.56%.

### Organoleptik

Berdasarkan hasil penilaian uji sensori peoduk pindang layang dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penilaian sensori pindang layang

Berdasarkan nilai kenampakan semakin tinggi nilai konsentrasi garam maka semakin rendah nilai kenampakan, semakin tinggi konsentrasi garam maka semakin tinggi pula nilai bau, semakin tinggi kosentrasi garam maka semakin tinggi pula nilai rasa, semakin tinggi konsentrasi garam semakin tinggi pula

nilai tekstur dan semakin tinggi konsentrasi garam maka semakin tinggi pula nilai lendir. Berdasarkan SNI (2009) nilai yang peroleh masih masuk sesuai dengan standar minimal 7,00.

### KESIMPULAN

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan produk pindang ikan layang diawali dengan persiapan bahan baku, pembuatan perlakuan dan proses perebusan. Sedangkan untuk hasil pengujian kadar air pada konsentrasi 10% sebesar 70.29%, konsentrasi 15% sebesar 68.26 konsentrasi 20% sebesar 70.57 dan kadar abu pada konsentrasi 10% ebesar 1.67%, konsentrasi 15% sebesar 2.00%, konsentrasi 20% sebesar 2.30%. untuk nilai organoleptik masih sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh SNI (2009) minimal 7.

### DAFTAR RUJUKAN

Adawyah R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. [Buku]. Penerbit: Swadaya.

Ariyani F, Yennie Y. 2008. Pengawetan Pindang Ikan Layang (*Decapterus Russellii*) Menggunakan Kitosan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3(2):139-146.

Genisa A S. 1999. Pengenalan Jenis - Jenis Ikan Laut Ekonomi Penting Di Indonesia. *Jurnal Oseana*. 24(1):1-7.

Hadiwiyoto S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. [Buku]. Penerbit: Swadaya.

Himawati E. 2010. Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redistilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan sensoris ikan pindang layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret.

Prihartini A. 2006. Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (*Decapterus spp*) Hasil Tangkapan Purse Seine Yang Didaratkan Di Ppn Pekalongan. [Tesis]. Universitas Diponegoro.

- Salosa Y Y. 2013. Uji kadar formalin, kadar garam dan total bakteri ikan asin tenggiri asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. *Jurnal Depik*. 2(1): 10-15.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. Bagian 1: Spesifikasi Bahan Baku. [ID]. Penerbit: Badan Standardisasi Indonesia.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 6: Penentuan Kadar Air. [ID]. Penerbit: Badan Standardisasi Indonesia.
- Telaumbanua S, Putrii H. 2012. Studi Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Pindang di Pasar Tradisional dan Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1(2):983-994
- Umpaian J, Woggo D, Sanger G. 2014. Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Segar Di Pasar Tuminting Kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2):37-42.
- Ghazali, S. 1999. *Kerumitan Kalimat Siswa Sekolah Dasar*. Disertasi tidak diterbitkan. Malang: PPs Universitas Negeri Malang (UM). Makalah, Seminar, Lokakarya, Penataran:
- Suparno. 1998. *Pengajaran Bahasa Indonesia di Sekolah*. Makalah disajikan dalam Kongres Bahasa Indonesia VII Jakarta, 26-30 Okt. Jakarta: Depdikbud. Internet (artikel dalam jurnal online):
- Kumaidi. 1998. Pengukuran Bekal Awal Belajar dan Pengembangan Tesnya. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, (Online), Jilid 5, No. 4, <http://www.malang.ac.id>, diakses 20 Januari 2000.