

**STUDI MUTU IKAN RINUAQ (*PSILOPSIS SP*) OLAHAN
DI DANAU MANINJAU, KECAMATAN TANJUNG RAYA
KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT**

Tri Astuti^{1*}, Yusra², Ainul Mardiah³

Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta, Padang, Sumatera Barat
E-mail tri.astuti1513@gmail.com

Submitted :07-09-2016, Reviewed:15-09-2016, Accepted:21-09-2016

ABSTRAK

*Ikan Rinuak (*Psilopsis sp*) adalah ikan yang berukuran sangat kecil yang hidup di Danau Maninjau. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu berbagai ikan Rinuak olahan (ikan Rinuak goreng dan palai ikan Rinuak, peyek ikan Rinuak) yang dipasarkan disekitar Danau Maninjau Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Uji yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji proksimat dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Berdasarkan dari hasil analisis kimia didapatkan kadar protein ikan Rinuak goreng 41,78%, lemak 44,67%, air 4,81%, abu 8,02% dan karbohidrat 1,78%. Kadar proteinpalai ikan Rinuak 18,12%, lemak 2,62%, air 76,50%, abu 2,91%, dan karbohidrat 0,85%. Kadar proteinpeyek ikan Rinuak 20,54%, lemak 41,11%, air 2,40%, abu 3,82%, dan karbohidrat 32,18%. Berdasarkan uji organoleptik Rinuak goreng B sangat disukai panelis dengan skor kenampakan 6,92, bau 6,84, rasa 6,36 dan tekstur 2,68. Palai Rinuak A memiliki skor kenampakan 7,32, bau, 8,20, rasa 7,88, tekstur 2,84. Peyek Rinuak A disukai panelis dengan skor kenampakan 7,32, bau 8,20, rasa 7,88 dan tekstur 2,84.*

Kata Kunci : Rinuak, Proksimat, Mikrobiologi, Organoleptik, Danau Maninjau

ABSTRACT

*Rinuak (*Psilopsis sp*) is a very small fish that live in Maninjau lake. The aims of this study was to determine the quality various of Rinuak processed (fried Rinuak, palai Rinuak, peyek Rinuak) sold at Maninjau lake Tanjung Raya district, Agam regency. The tests was performed on proximate composition and organoleptic. The descriptive method was used in this study. Based on the results, the proximate composition of fried Rinuak 41,78% protein, 44.67% fat, 4.81% moisture, 8.02% ash, and 1.78% carbohydrate content. Palai Rinuak has protein 18.12%, fat 2.62%, moisture 76.50%, ash 2.91%, and carbohydrate content 0.85% respectively. PeyekRinuak has protein 20.54% , fat 41.11%, moisture 2.40%, ash 3.82%, and carbohydrate content 32.18% respectively. The organoleptic test showed fried Rinuak sample B with score 6.92 for appearance, 6.84 for odour, 6.36 or flavour, and 2.68 for texture, respectively. PalaiRinuak A with appearance score 7.32, odour 8.20, flavour 7.88, and texture 2.84 respectively. Meanwhile, peyek Rinuak A more by panelists with appereance score 7.32, odour 8.20, flavour 7.88, and texture 2.84, respectively.*

Keywords: Rinuak , proximate, microbiological, organoleptic, Maninjau lake (huruf besar di awal kata)

PENDAHULUAN

Ikan secara umum, khususnya Rinuak merupakan salah satu sumber protein hewani yang berperan dalam usaha memenuhi kebutuhan protein tubuh manusia karena disamping harganya murah dan mudah diperoleh, dibandingkan dengan protein hewani lainnya ikan mengandung nilai gizi yang tinggi, sehingga bila ditinjau dari sudut ekonomi rumah tangga maka usaha budidaya perikanan adalah penting. Ikan juga mengandung gizi yang tinggi diantaranya mineral, vitamin, dan lemak takjenuh. Protein dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan pengganti sel-sel tubuh kita yang telah rusak (Diana, 2014).

Ikan Rinuak (*Psilopsis* sp) adalah ikan yang sangat kecil yang hidup di Danau Maninjau. Ukurannya sebesar anak korek api dengan panjang 2 cm dan ikan kecil ini hanya bisa hidup di Danau Maninjau. Ikan Rinuak memiliki postur tubuh yang kecil, ikan Rinuak berukuran 2-3 cm sudah merupakan ikan dewasa, memiliki warna badan pucat kekuning-kuningan dan relatif transparan, tekstur dagingnya lunak dan tidak berserat. Ikan Rinuak merupakan ikan endemik yang hanya terdapat di danau Maninjau dan ikan Rinuak ini juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Masyarakat sekitar Danau Maninjau banyak yang berprofesi sebagai nelayan, dan ikan Rinuak menjadi salah satu target tangkapan para nelayan. Ikan Rinuak olahan yang dijual ke pasar-pasar di sekitar Jorong Gasang Kenagarian Tanjung Sani Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam biasanya dihargai cukup mahal, terutama kepada para wisatawan yang datang. Harga yang ditawarkan untuk penjual berkisar antara Rp 10.000/3

Rinuak goreng dan peyek Rinuak yang telah dibungkus menggunakan plastik polyethylene (PE) kemudian dimasukkan kedalam kontainer plastik yang kedap udara. Sedangkan untuk palai Rinuak yang dibungkus dengan daun pisang sebelumnya diberi plastik polyethylene (PE) kemudian dimasukkan kedalam kontainer plastik kedap udara diberi es agar palai tersebut

bungkus (palai ikan Rinuak) Rp 15.000/bungkus (ikan Rinuak goreng) dan Rp 15.000/bungkus (peyek ikan Rinuak).

Peningkatan mutu dan pengembangan produk hasil perikanan tradisional yang berkualitas dan terjamin keamanannya perlu diperhatikan dengan cara pengawasan dan penanganan hasil selama proses pengolahan hingga ke konsumen. Hal ini bisa dibuktikan dengan hasil analisis laboratorium sebagai dasar dan saran pada pengolahan produk hasil perikanan untuk memperbaiki sistem usahanya sehingga menghasilkan produk yang bermutu dan memenuhi persyaratan standar yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu proksimat (protein, lemak, air, abu, karbohidrat), dan uji organoleptik (kenampakan, bau, rasa dan tekstur) ikan Rinuak olahan (ikan Rinuak goreng, palai ikan Rinuak dan Peyek ikan Rinuak).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2016 di Laboratorium Penelitian Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta Padang dan Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Sampel diambil dari dua toko yang berada disekitar Jorong Gasang Kenagarian Tanjung Sani Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam yang menjual olahan ikan Rinuak (*Psilopsis* sp), masing-masing toko diambil tiga sampel yaitu Rinuak goreng, palai ikan Rinuak dan Peyek ikan Rinuak.

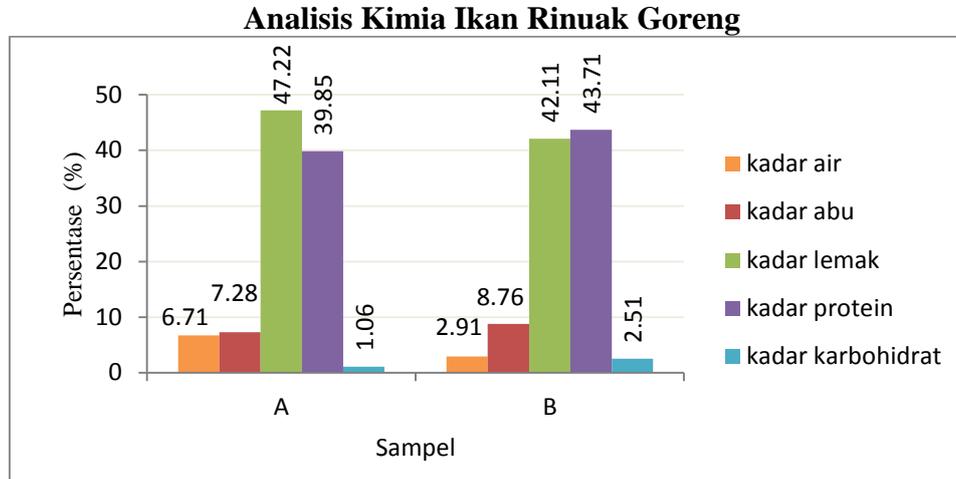
tahan lama dan tidak berubah rasa sampai ke laboratorium dan uji organoleptik. Jumlah sampel yang diambil untuk analisis kimia dan mikrobiologi 6 bungkus, sedangkan untuk uji organoleptik sampel yang diperlukan sebanyak 30 bungkus.

Kadar air dianalisis dengan metode kjedal, kadar lemak dianalisis menggunakan alat ekstraksi soxhlet dengan

pelarut petroleum eter, kadar air dianalisis dengan metode oven, sampel dipanaskan pada suhu 105°C selama 4 jam. Kadar abu di dapat dengan sampel pada tanur dengan

dengan suhu 600°C. Uji organoleptik menggunakan 25 orang panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN Ikan Rinuak Goreng



Gambar 1. Hasil Analisis Kimia Ikan Rinuak Goreng

Dari Gambar 1 terlihat bahwa kadar protein ikan Rinuak goreng dari kedua sampel berkisar antara 39,85% - 43,71%. Kadar protein tertinggi terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng B dengan nilai 43,71% dan kadar protein terendah pada sampel ikan Rinuak goreng A dengan nilai 39,85%. Perbedaan kadar protein pada kedua sampel tersebut disebabkan oleh perbedaan penambahan bumbu. Pada ikan Rinuak goreng sampel A sebelum diolah ditambahkan cuka (asam) tetapi pada ikan Rinuak sampel B hanya ditambahkan garam.

Hal ini diduga bahwa penambahan bumbu berupa larutan asam dan garam dapat meningkatkan kadar protein pada olahan ikan Rinuak goreng. Menurut (Winarno *et al.*, 1993) penambahan asam, basa atau enzim dapat menyebabkan penguraian atau pemecahan molekul kompleks menjadi molekul lebih sederhana sehingga dapat lebih mudah dicerna dan hasilnya dapat berbentuk unsur N dan asam amino.

Kadar lemak ikan Rinuak goreng pada kedua sampel berkisar 42,11%-47,22% (Gambar 1). Kadar lemak yang tertinggi pada sampel dari ikan Rinuak

goreng A dengan nilai 47,22% dan kadar lemak terendah pada sampel ikan Rinuak goreng B dengan nilai 42,22%. Jika dibandingkan dengan nilai (SNI.7760:2013) untuk kadar lemak ikan Bilih goreng lebih dari 30%. Dari kedua sampel tersebut, semuanya memenuhi persyaratan SNI. Hal ini disebabkan mungkin karena suhu yang digunakan pada saat penggorengan dan minyak yang dipakai pada saat proses pengolahannya.

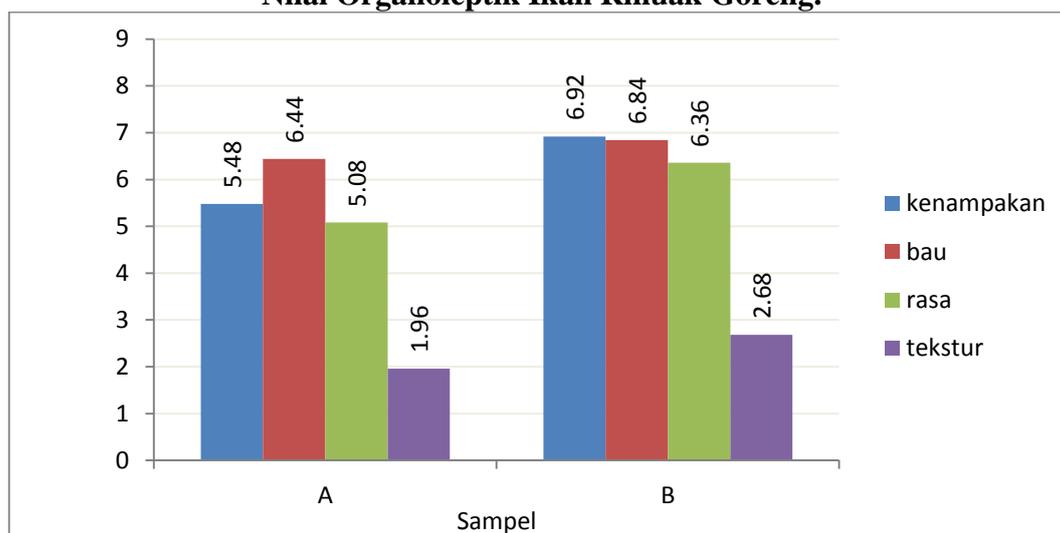
Kadar air dari kedua sampel ikan Rinuak goreng berkisar 2,91%- 6,71%, dimana kadar air terendah terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng B dengan nilai 2,91%. Kadar air yang tertinggi terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng A dengan nilai 6,71%. Menurut SNI.7760:2013 kadar air ikangoreng maksimal 5%. Hal ini bisa disebabkan oleh karena lamanya waktu penggorengan serta cara penanganannya setelah dilakukan penggorengan. Penurunan kadar pada ikan goreng terjadi karena panas yang disalurkan melalui minyak goreng akan menguapkan air yang terdapat pada ikan, air yang hilang akibat penguapan air akan diisi oleh minyak (Ketaren, 1986).

Analisis kadar abu bertujuan untuk mengetahui kandungan total mineral yang terdapat pada ikan Rinuak goreng. Dari Gambar 1 dapat dilihat bahwa kadar abu dari kedua sampel ikan Rinuak goreng berkisar antara 7,28% - 8,76%. Kadar abu terendah terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng A dengan nilai 7,28% dan kadar abu tertinggi terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng B dengan nilai 8,76%. Jika dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia SNI.7760:2013 kadar abu ikan Bilih goreng maksimal 12%. Berdasarkan penelitian maka kedua sampel ikan Rinuak goreng memenuhi SNI.7760:2013. Jika ditinjau dari sudut penambahan bumbu yaitu cuka dan garam pada proses pengolahan ikan Rinuak, maka cuka dan garam tidak berpengaruh terhadap kadar abu ikan Rinuak goreng. Menurut (Winarno, 1997) abu merupakan salah satu komponen dalam bahan makanan. Komponen ini terdiri dari mineral-mineral seperti kalium, fosfor, natrium, kalsium, besi, magnesium, dan tembaga.

Kadar karbohidrat ikan Rinuak goreng berkisar antara 1,06% - 2,51%. Kadar karbohidrat terendah terdapat pada

sampel ikan Rinuak Goreng A dengan nilai 1,06% dan kadar karbohidrat tertinggi terdapat pada sampel ikan Rinuak goreng B dengan nilai 2,51%. Hal ini disebabkan karena penanganan yang dilakukan oleh setiap pengolahan sama baik sebelum penggorengan maupun setelah penggorengan. Hubungan karbohidrat dengan penanganan hasil ikan Rinuak goreng yang dipasarkan dari kedua toko adalah semakin bagus cara penanganan terhadap ikan Rinuak goreng maka kadar karbohidrat yang terkandung di dalam ikan tersebut tetap terjaga. Adawyah (2007) mengemukakan bahwa dalam daging ikan terdapat karbohidrat yang merupakan polisakarida, yaitu glikogen yang strukturnya serupa dengan amilum. Glikogen terdapat didalam sarkoplasma diantaranya myofibril-myofibril. Kadangkala merupakan senyawa kompleks dengan protein myosin dan protein miogen. Glikogen dalam daging bersifat tidak stabil, mudah berubah menjadi asam laktat melalui proses glikolisis. Pemecahan itu berlangsung sangat cepat sehingga pH daging ikan turun yang dapat menyebabkan aktivitas otot menjadi naik.

Nilai Organoleptik Ikan Rinuak Goreng.



Gambar 2. Nilai Uji Organoleptik Ikan Rinuak Goreng

Kenampakan merupakan parameter yang dapat dilihat secara visual yang menyebabkan panelis tertarik dan suka pada produk tersebut. Kenampakan suatu

produk makanan merupakan faktor utama sebelum panelis menyukai sifat mutu sensori lainnya seperti rasa, aroma, dan tekstur. Berdasarkan Gambar 2 terlihat

bahwa, nilai secara angka tidak terdapat perbedaan yang menyolok pada nilai kenampakan kedua sampel. Kenampakan dari sampel A memiliki skor 5,48 dan kenampakan dari sampel B memiliki skor 6,92. Hal ini berarti rata-rata kenampakan untuk ikan Rinuak goreng dari kedua sampel adalah 6,20 yang dengan arti kata sampel menarik, bersih, coklat emas, sedikit bewarna kusam. Hal ini disebabkan karena cara pengemasan yang bagus serta cara penggorengan yang sesuai sehingga permukaan luar ikan dapat berwarna coklat keemasan.

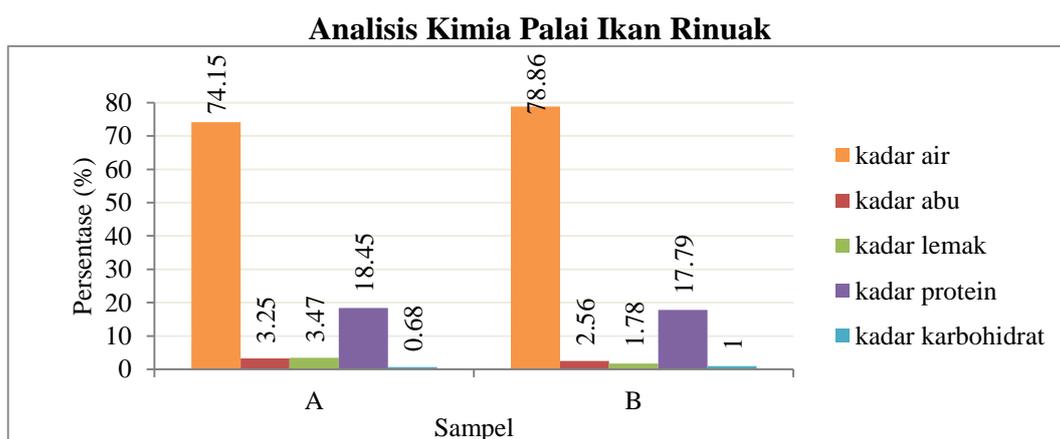
Berdasarkan Gambar 2 terlihat bahwa skor bau ikan Rinuak goreng pada sampel A adalah 6,44, dan pada sampel B adalah 6,84. Skor nilai rata-rata bau ikan Rinuak goreng dari kedua sampel adalah 6,64 yakni kurang harum, penggorengan cukup, tanpa bau tambahan mengganggu. Hal ini disebabkan karena faktor yang mempengaruhi terhadap aroma yakni proses penggorengan. Selama proses penggorengan, selain terjadi pengurangan kadar air yang akan digantikan oleh minyak, juga akan menimbulkan perubahan warna, aroma, tekstur dan cita rasa. Hal ini sesuai dengan pernyataan Ketaren (1986), bahwa pemanasan minyak selama proses penggorengan dapat menyebabkan

perubahan aroma dan flavour sebagai akibat dari perubahan senyawa tertentu pada minyak dan hasil penggorengan.

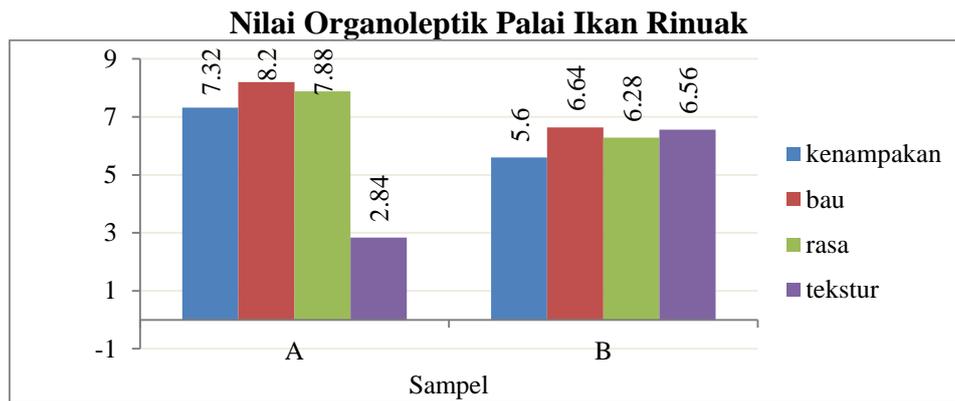
Skor rasa untuk ikan Rinuak goreng pada sampel A adalah 5,08 dan untuk sampel B adalah 6,36. Rata-rata skor rasa kedua sampel adalah 5,72 yakni dengan spesifikasi cukup enak, tidak gurih, hampir netral. Hal ini disebabkan karena penambahan garam, cuka (asam) pada ikan Rinuak berpengaruh terhadap rasa karena garam bersifat memberikan rasa gurih pada produk olahan sedangkan cuka (asam) bersifat untuk mengurangi bau amis pada produk olahan. Menurut Ketaren (1986), bahwa rasa gurih ini diperoleh karena selama proses penggorengan, sebagian minyak masuk ke dalam bahan pangan dan mengisi ruang kosong yang pada mulanya diisi oleh air.

Skor untuk tekstur pada sampel A adalah 1,96 dan pada sampel B adalah 2,68 dengan skor rata-rata 2,32 artinya sesuai dengan SNI.7760:2013 yakni lembut dan gurih. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang tinggi yang dapat diamati dengan menggunakan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan), ataupun dengan perabaan dengan jari (Kartika *et al.*, 1988).

Palai Ikan Rinuak



Gambar 3. Nilai Analisis Kimia palai ikan Rinuak



Gambar 4 : Nilai Uji Organoleptik Palai Ikan Rinuak

Uji sensori adalah salah satu cara penilaian terhadap suatu produk makanan yang dilakukan oleh manusia sebagai pengukur dengan menggunakan panca inderanya. Indera yang berperan dalam uji sensori ini adalah penglihatan (kenampakan), penciuman (bau), peraba (tekstur), dan rasa. Hasil penilaian uji organoleptik palai ikan Rinuak seperti yang tercantum pada Gambar 4. Kenampakan adalah suatu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu produk yang dalam hal ini adalah palai ikan Rinuak yang dipasarkan disekitar Jorong Gasang Kenagarian Tanjung Sani Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Berdasarkan Gambar 4 terlihat bahwa skor kenampakan pada sampel A adalah 7,32 dan skor kenampakan sampel B adalah 5,60. Berarti rata-rata skor kenampakan untuk kedua sampel palai ikan Rinuak adalah 6,46 yang artinya agak disukai oleh panelis. Hal ini mungkin disebabkan karena perbedaan bahan dan prosedur pengolahan dari masing-masing tempat pengolah palai ikan Rinuak. Pada sampel A komponen bumbu yang ditambahkan adalah kunyit dan cabe giling dan pada sampel B ditambahkan irisan daun kunyit dan irisan cabe.

Nilai bau palai ikan Rinuak adalah 8,20 skor untuk sampel dari palai ikan Rinuak A, 6,64 skor untuk sampel dari palai

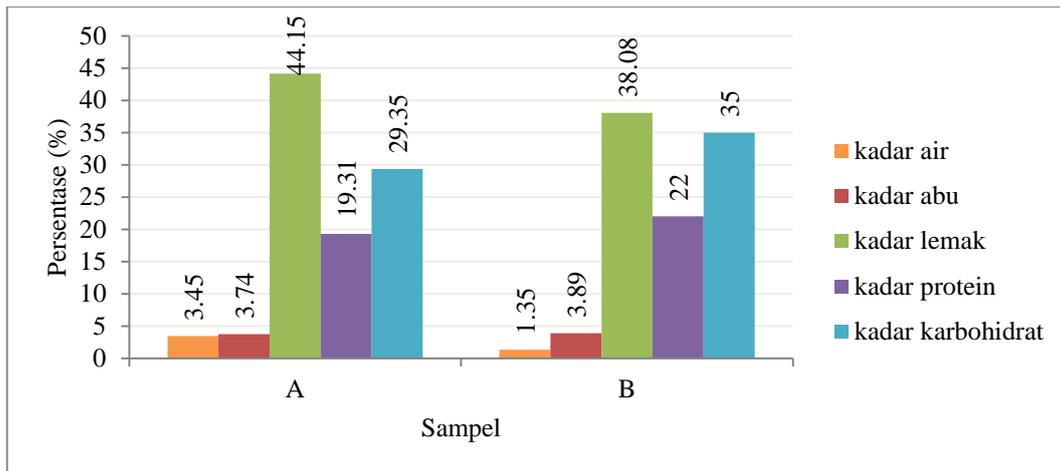
ikan Rinuak. Rata-rata skor bau palai ikan Rinuak dari kedua sampel adalah 7,42. Hal ini dikarenakan kedua proses pengolahan palai ikan Rinuak menggunakan daun pisang yang dibakar yang dapat mengakibatkan bau pada olahan palai ikan Rinuak menjadi khas.

Rasa merupakan faktor utama yang perlu diperhatikan dalam semua bahan pangan. Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Berdasarkan Gambar 4 terlihat bahwa skor rasa untuk sampel palai ikan Rinuak A adalah 7,88 dan B adalah 6,28. Berarti rata-rata skor untuk kedua sampel adalah 7,08 dengan spesifikasi disukai oleh panelis. Hal ini disebabkan karena penambahan bumbu pada saat proses pengolahan palai ikan Rinuak. Penambahan bumbu untuk sampel A seperti bawang putih, cabe giling, irisan cabe, irisan daun kunyit, garam serta perasan jeruk.

Tekstur juga menjadi salah satu faktor penentu kualitas yang perlu diperhatikan. Skor nilai tekstur dari sampel A 2,84 dan skor rasa pada sampel B 6,56. Rata-rata skor tekstur dari kedua sampel adalah 4,70 dengan spesifikasi agak tidak disukai oleh panelis. Hal ini disebabkan oleh lamanya pemanggangan pada saat proses pengolahan palai yang berpengaruh pada tekstur palai.

Peyek Ikan Rinuak

Analisis Kimia Peyek Ikan Rinuak



Gambar 5. Hasil Analisis Kimia Peyek Ikan Rinuak

Dari Gambar 5 terlihat bahwa rata-rata kadar protein peyek ikan Rinuak berkisar antara 19,31% - 22,00%. Kadar protein tertinggi pada sampel B dengan rata-rata kadar protein 22,00% dan terendah pada sampel A dengan rata-rata kadar protein 19,31%. Perbedaan kadar protein pada kedua toko tersebut disebabkan oleh perbedaan prosedur pengolahannya. Pada peyek Rinuak A hanya ditambahkan bumbu seperti bawang putih, seledri, daun bawang, garam, merica dan gula. Tetapi pada peyek Rinuak B ditambahkan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, merica, gula, garam serta penyedap rasa.

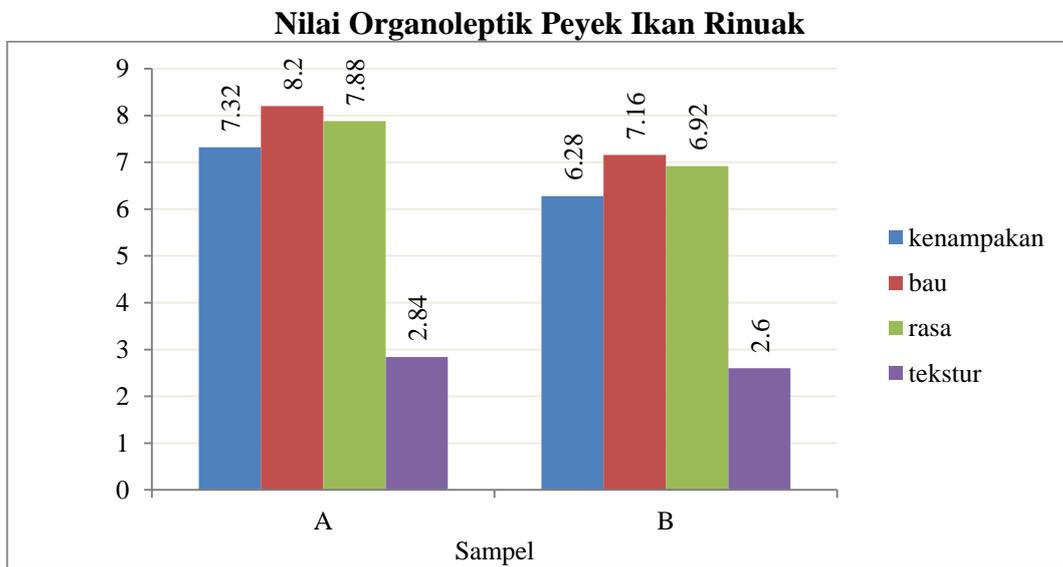
Kadar lemak peyek ikan Rinuak pada kedua sampel berkisar antara 44,15% - 38,08%. Rata-rata kadar lemak yang tertinggi pada sampel dari peyek ikan Rinuak A dengan nilai 44,15%. Rata-rata kadar lemak terendah pada sampel peyek ikan Rinuak B dengan nilai 38,08%. Hal ini disebabkan karena pada saat proses penggorengan minyak yang dipakai adalah minyak kiloan biasanya pengolah mencampurkan minyak baru dengan minyak sisa penggorengan sebelumnya.

Kadar air peyek ikan Rinuak berkisar antara 3,45% - 1,35%, dimana kadar air terendah terdapat pada sampel B dengan nilai 1,35%, nilai yang tertinggi terdapat pada sampel A dengan nilai 3,45%. Hal ini disebabkan oleh karena waktu

penggorengan serta cara penanganan setelah dilakukan penggorengan dengan cara penirisan ikan Rinuak sebelum digoreng dan setelah digoreng.

Abu adalah sisa yang tertinggal bila suatu bahan makanan dibakar dengan sempurna dalam suatu tungku pengabuan. Kadar abu menggambarkan banyaknya mineral yang tidak dapat terbakar dari zat yang dapat menguap (Sediaoetama, 1996). Kadar abu peyek ikan Rinuak berkisar antara 3,74% - 3,89%. Kadar abu terendah terdapat pada sampel dari peyek ikan Rinuak A dengan nilai 3,74%, nilai tertinggi terdapat pada sampel B dengan nilai 3,89%. Jika dilihat rata-rata kadar abu dari kedua sampel peyek ikan Rinuak yaitu 3,82%. Hal ini diduga tingginya kadar abu pada olahan peyek ikan Rinuak disebabkan penambahan tepung beras, komponen bumbu dan dari bahan baku ikan Rinuak itu sendiri.

Kadar karbohidrat peyek ikan Rinuak berkisar antara 29,35% - 35,00%. Kadar karbohidrat terendah terdapat pada sampel dari peyek ikan Rinuak A dengan nilai 29,35% dan nilai tertinggi terdapat pada sampel B dengan nilai 35,00%. Hal ini disebabkan penambahan tepung beras pada peyek ikan Rinuak. Penambahan tepung beras berpengaruh terhadap tingginya kadar karbohidrat peyek ikan Rinuak.



Gambar 6. Nilai Uji Organoleptik Peyek Ikan Rinuak

Kenampakan merupakan parameter daya tarik konsumen terhadap suatu produk sebelum panelis menyukai sifat mutu sensori seperti rasa, bau dan tekstur. Berdasarkan Gambar 6 terlihat bahwa nilai kenampakan sampel A adalah 7,32 dan untuk sampel B 6,28. Berarti rata-rata kenampakan untuk kedua sampel peyek ikan Rinuak adalah 6,80 dengan spesifikasi menarik, bersih, coklat emas dan sedikit berwarna kusam.

Nilai bau peyek ikan Rinuak sampel A adalah 8,20 dan sampel B adalah 7,16. Skor nilai rata-rata bau peyek ikan Rinuak dari kedua sampel yaitu 7,68 yang berarti penilaian panelis terhadap sampel yaitu kurang harum, penggorengan cukup, tanpa bau tambahan mengganggu. Hal ini dapat juga dipengaruhi oleh proses penanganan ikan mulai dari penyiangan sampai siap untuk digoreng. Apabila mutu ikan dan komponen penyiangan peyek kurang akan mempengaruhi bau produk yang dihasilkan.

Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Berdasarkan Gambar 6 terlihat diketahui nilai rasa untuk peyek ikan Rinuak sampel A adalah 7,88 dan untuk sampel B 6,92. Berarti rata-rata untuk nilai kedua sampel adalah 7,40 dengan spesifikasi cukup enak dan tidak gurih. Hal ini disebabkan karena penambahan bumbu seperti bawang putih, daun bawang, seledri, merica, penyedap rasa dan gula.

Tekstur dalam makanan dapat berupa keras, renyah, lembut dan lembab. Tingkat kekerasan serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Berdasarkan Gambar 6 dapat dilihat bahwa nilai tekstur sampel A adalah 2,84 dan sampel B adalah 2,60. Rata-rata skor nilai tekstur dari kedua sampel adalah 2,72 artinya sesuai dengan SNI.2731.1:2009 peyek ikan bertekstur lembut dan gurih. Hal ini diduga akibat penambahan dari tepung beras yang terlalu banyak sehingga berpengaruh pada peyek ikan Rinuak.

SIMPULAN

Berdasarkan uji proksimat diketahui bahwa rata-rata kadar protein ikan Rinuak goreng 41,78%, lemak 44,67%, air 4,81%, abu 8,02% dan karbohidrat 1,78%. Rata-rata kadar protein palai ikan Rinuak 18,12%, lemak 2,62%, air 76,50%, abu 2,91%, dan karbohidrat 0,85%. Kadar protein rata-rata peyek ikan Rinuak 20,54%, lemak 41,11%, air 2,40%, abu 3,82%, dan karbohidrat 32,18%. Berdasarkan uji organoleptik Rinuak goreng B sangat disukai panelis dengan skor kenampakan 6,92, bau 6,84, rasa 6,36 dan tekstur 2,68. Palai Rinuak A memiliki skor kenampakan 7,32, bau, 8,20, rasa 7,88, tekstur 2,84. PeyeK Rinuak A disukai panelis dengan skor kenampakan 7,32, bau 8,20, rasa 7,88 dan tekstur 2,84.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianto E dan Liviawaty E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Diana Y. 2014. Studi mutu ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis* Blkr) goreng dan asap yang dipasarkan di kota padang. Skripsi Universitas Bung Hatta. Padang.
- Kartika, Bambang, Hastuti P dan Supartono W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.