

Karakteristik Sensoris Kamaboko dengan Penambahan Ekstrak Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*)

by Ace Baehaki

Submission date: 29-May-2019 11:46PM (UTC+0700)

Submission ID: 1137478601

File name: Prosiding_Seminar_nasional_lahan_Suboptimal_2018-Ace_Baehaki.pdf (393.41K)

Word count: 1033

Character count: 6749

Karakteristik Sensoris Kamaboko dengan Penambahan Ekstrak Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*)

Sensoris Characteristic of Kamaboko Adding Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*) Extract

Ace Baehaki^{*1)}, Herpandi Herpandi¹, Rinto Rinto¹ dan Rosalina Rosalina¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya,
Indralaya 30862

^{*)}Penulis untuk korespondensi: ace76_none@yahoo.com

Sitasi: Baehaki A, Herpandi, Rinto, Rosalina. 2019. Karakteristik sensoris kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus (*Eleocharis dulcis*). In: Herlinda S *et al.* (Eds.), Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2018, Palembang 18-19 Oktober 2018. pp. 172-175. Palembang: Unsri Press.

ABSTRACT

This study aimed to determine sensory characteristics of kamaboko with the addition of extracts of purun tikus (*Eleocharis dulcis*). This study uses experimental laboratory methods and data analysis is carried out descriptively. The parameters observed were sensory tests which included the appearance, texture and aroma of kamaboko with the addition of purun tikus extract. The results of sensory values with the appearance parameters and aroma of kamaboko with different extract treatment and storage duration showed the value of appearance and aroma of kamaboko without the addition of extract was higher than that of kamaboko with the addition of purun tikus extract. While the texture parameters showed kamaboko with the addition of purun tikus extract had a higher texture compared to kamaboko without the addition of extract.

Keywords: characteristics, Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*); Sensory, Kamaboko

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensoris kamaboko dengan penambahan ekstrak tumbuhan rawa purun tikus (*Eleocharis dulcis*). Penelitian ini menggunakan metode eksperimental laboratorium dan analisis data dilakukan secara deskriptif. Parameter yang diamati yaitu uji sensoris yang meliputi penampakan, tekstur dan aroma kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus. Hasil nilai sensoris dengan parameter penampakan dan aroma kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan menunjukkan nilai penampakan dan aroma kamaboko tanpa penambahan ekstrak lebih tinggi dibandingkan dengan kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus. Sedangkan parameter tekstur menunjukkan kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus memiliki tekstur yang lebih tinggi dibandingkan dengan kamaboko tanpa penambahan ekstrak.

Kata kunci: purun Tikus (*Eleocharis dulcis*); Sensoris, Kamaboko, Karakteristik

PENDAHULUAN

Kamaboko atau fish cake merupakan produk khas Jepang yang dibuat dari gel ikan yang homogen (Agustin, 2012). Secara teknis, kamaboko terbuat dari daging ikan giling sebagai bahan utama dengan penambahan bahan-bahan, seperti pati, gula, garam dan sodium glutamat. Proses selanjutnya adalah pemasakan dengan cara pengukusan, pemanggangan, perebusan maupun penggorengan (Suzuki 1981). Sejalan dengan perkembangan teknologi, saat ini kamaboko dibuat dari surimi sebagai bahan utamanya (Mao et al. 2006).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensoris kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus (*eleocharis dulcis*). Karakteristik sensoris yang diamati meliputi penampakan, tekstur dan aroma kamaboko.

BAHAN DAN METODE

Preparasi Sebelum Ekstraksi

Tanaman rawa kumpai purun (*Eleocharis dulcis*) yang memiliki aktivitas antibakteri terbaik sebelumnya dilakukan ekstraksi terlebih dahulu dilakukan preparasi yaitu :

- a. Tanaman rawa dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan benda asing (batu, pasir, kulit kerang dan sebagainya).
- b. Kemudian, dilakukan pengeringan dengan menggunakan oven dengan suhu 31,3°C selama 3 x 24 jam.

Ekstraksi

Tanaman rawa kumpai purun (*Eleocharis dulcis*) yang telah dilakukan preparasi akan dilakukan proses ekstraksi dengan tahapan sebagai berikut : Serbuk tanaman rawa diekstraksi secara maserasi bertingkat menggunakan pelarut *n* heksana (nonpolar), etil asetat (semipolar), dan etanol 70% (polar) secara berurutan masing masing selama 2x24 jam. Penyarian dilakukan sebanyak tiga kali. Ekstrak yang diperoleh dari ketiga macam pelarut tadi dipekatkan dengan *rotavapour*, kecuali pelarut etil asetat. Ekstrak dengan pelarut etil asetat dikeringkan dalam lemari asam.

Aplikasi pada kamaboko ikan gabus

Surimi ikan gabus merupakan dua produk terpilih yang akan digunakan. Surimi dan dori disimpan pada suhu yang berbeda yaitu, suhu pendinginan. Ekstrak tanaman rawa dengan perlakuan konsentrasi yang memberikan antibakteri terbaik dari hasil penelitian tahap pertama ditambahkan pada produk surimi sebagai bahan baku pembuatan kamaboko.

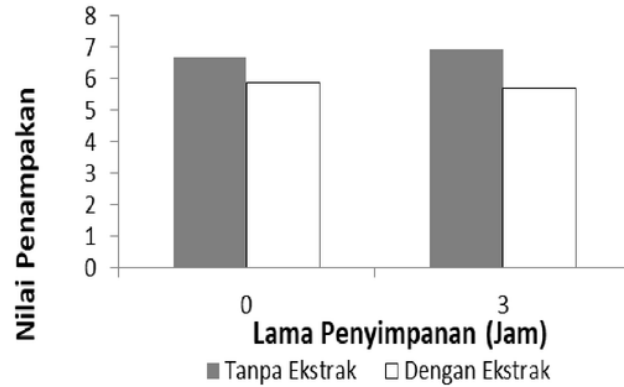
Analisis Sensori

Analisis sensori dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap penampakan, aroma dan tekstur surimi dan fillet ikan gabus sesuai dengan perlakuan. Dalam uji ini panelis diminta untuk mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidakesukaan. Panelis diminta menilai produk yang dihasilkan berdasarkan 9 skala hedonic yaitu: 1. Amat sangat suka, 2. Sangat tidak suka, 3. Tidak suka, 4. Sedikit suka, 5. Netral, 6. Agak suka, 7. Suka, 8. Sangat suka dan 9. Amat sangat suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penampakan Kamaboko

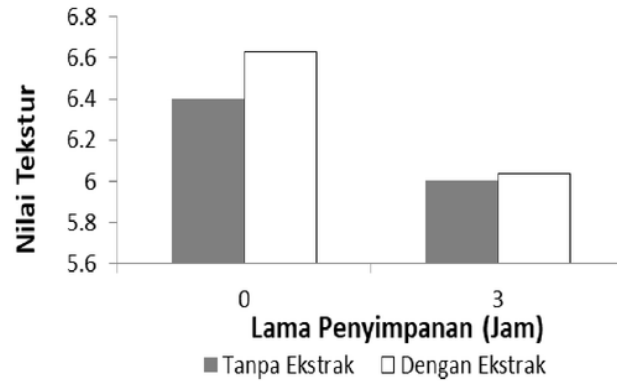
Hasil analisis sensori penampakan kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan (Gambar 1).



Gambar 1. Nilai sensori penampakan kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan

Tekstur kamaboko

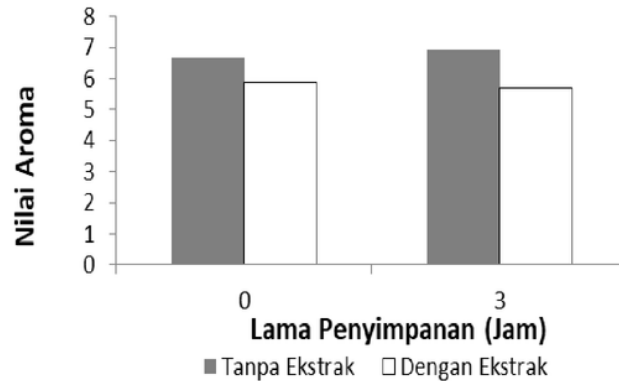
Hasil analisis sensori tekstur kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan (Gambar 2).



Gambar 2. Nilai sensori tekstur kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan

Aroma kamaboko

Hasil analisis sensori aroma kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan (Gambar 3).



Gambar 3. Nilai sensori aroma kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan

KESIMPULAN

Hasil nilai sensoris dengan parameter penampakan dan aroma kamaboko dengan perlakuan perbedaan ekstrak dan lama penyimpanan menunjukkan nilai penampakan dan aroma kamaboko tanpa penambahan ekstrak lebih tinggi dibandingkan dengan kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus. Sedangkan parameter tekstur menunjukkan kamaboko dengan penambahan ekstrak purun tikus memiliki tekstur yang lebih tinggi dibandingkan dengan kamaboko tanpa penambahan ekstrak.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin TI. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 15(1): 17-26.
- Mao W, Mika F, Noboru F. 2006. Gel strength of kamaboko gels produced by microwave heating. *Food Science and Technology Research* 12(4):241-246.
- Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein. Processing Technology*. London: Applied Sci. Publ.

Karakteristik Sensoris Kamaboko dengan Penambahan Ekstrak Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*)

ORIGINALITY REPORT

28%

SIMILARITY INDEX

%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

27%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

18%

2

Submitted to Unika Soegijapranata

Student Paper

3%

3

Submitted to Syiah Kuala University

Student Paper

2%

4

Cristina Alvarez, Margarita Tejada. "Influence of texture of suwari gels on kamaboko gels made from sardine (*Sardina pilchardus*) surimi", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1997

Publication

2%

5

Submitted to Politeknik Negeri Jember

Student Paper

1%

6

Submitted to Udayana University

Student Paper

1%

7

C. V. Raju. "The use of nisin as a preservative in fish sausage stored at ambient (28 ± 2 °C)

1%

and refrigerated (6 +/- 2 oC) temperatures",
International Journal of Food Science and
Technology, 2/2003

Publication

Exclude quotes	Off	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		

PENJELASAN HASIL SIMILARITY DI ATAS:

1. Hasil uji kemiripan (similarity) artikel yang berjudul: Karakteristik Sensoris Kamaboko dengan Penambahan Ekstrak Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*) terhadap dokumen (primary source) menggunakan program turnitin, hasil kemiripan yang paling tinggi adalah 18%.
2. Menurut pedoman operasional penilaian angka kredit kenaikan jabatan akademik/pangkat dosen tahun 2019 Dirjen Sumberdaya Iptek dan Dikti Kemenristekdikti halaman 25, bila hasil uji kemiripan melebihi 25% (duapuluh lima persen) terhadap 1 (satu) dokumen/primary source (tidak termasuk daftar pustaka, kemiripan kalimat yang kurang dari 3% (tiga persen)), maka peer review secara substansi harus memberikan pendapat ada tidaknya indikasi plagiasi.
3. Berdasarkan pedoman penilaian angka kredit kenaikan jabatan akademik/pangkat dosen 2019, hasil uji kemiripan artikel ini tidak terindikasi plagiasi.