

Uji Organoleptik Pengolahan Bajabu (Abon Khas Bugis Makassar) Pada Ikan Layang Biru, Baronang Hitam dan Cakalang Dengan Dua *Cooking Method*

Dewi Andriani¹, Politeknik Bosowa
St. Hadijah^{2*}, Politeknik Bosowa
Mirna Husain³, Politeknik Bosowa

Abstrak

Sulawesi Selatan memiliki banyak makanan tradisional, salah satunya adalah produk olahan ikan yaitu bajabu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik bajabu dengan 2 metode memasak yaitu kukus dan bakar/panggang dan menggunakan 3 jenis ikan yaitu ikan layang, tawassang dan cakalang serta daya terima masyarakat terhadap bajabu ikan menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan melalui aspek rasa, aroma, warna dan tekstur dengan dilakukan uji hedonik secara langsung oleh peneliti. Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan teknik analisis data statistik deskriptif. Adapun teknik pengambilan jumlah sampel yaitu menggunakan teknik non probability sampling yaitu purposive sampling dan kriteria yang dipilih oleh peneliti adalah orang yang tidak terlatih secara formal dalam menilai suatu makanan, tetapi dapat memberikan reaksi dalam penilaian uji kesukaan, karena keterbatasan waktu, tenaga dan biaya, peneliti mengambil jumlah tengah dari teori panelis tidak terlatih dalam uji organoleptik sebanyak 40 orang. Dari hasil uji coba sebanyak 3 kali, Pada aspek rasa, perlakuan yang paling banyak disukai adalah LK100 dengan nilai rata-rata 4.45. Pada aspek aroma, perlakuan yang paling banyak disukai adalah CK100 dan CB100 dengan nilai rata-rata 4.44. Pada aspek warna, perlakuan yang paling banyak disukai adalah TB100 dengan nilai rata-rata 4.45. Pada aspek tekstur, perlakuan yang paling banyak disukai adalah TK100 dengan nilai rata-rata 4.48.

Kata kunci: Bajabu; Ikan Baronan; Ikan Cakalang; Ikan Layang

Abstract South Sulawesi is known for its diverse traditional culinary heritage, one of which is bajabu, a seasoned shredded fish product commonly consumed by the Bugis-Makassar community. This study aims to determine the characteristics of bajabu made using two cooking methods—steaming and roasting—and three types of fish: layang (*Decapterus macarellus*), tawassang (*Siganus guttatus*), and cakalang (*Katsuwonus pelamis*). The research also assesses consumer acceptance of the bajabu products based on four sensory attributes: taste, aroma, color, and texture, through a hedonic test. A quantitative descriptive method was applied, using purposive sampling with 40 untrained panelists. The hedonic test was conducted in three separate sessions. Results showed that for taste, the most preferred treatment was **LK100** (layang fish, steamed) with an average score of **4.45**. For aroma, **CK100** and **CB100** (cakalang fish, steamed and roasted) received the highest scores at **4.44**. The highest score for color was found in **TB100** (tawassang fish, roasted) at **4.45**, while **TK100** (tawassang fish, steamed) scored the highest in texture at **4.48**. The study concludes that both cooking method and

²hadijah@politeknikbosowa.ac.id

fish type significantly influence the sensory characteristics and acceptance of bajabu, with each combination offering distinct qualities preferred by consumers.

Keywords: Bajabu; Baronang fish; Cakalang fish; Layang Fish;

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sulawesi Selatan memiliki banyak hasil perikanan yang melimpah. Jumlah ekspor komoditas perikanan Sulawesi Selatan sepanjang semester I tahun 2021 naik sebesar 38,26% dibanding semester I tahun 2020 (Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan 2021). Hasil perikanan yang melimpah ini terdiri dari beragam jenis ikan yang ada di Sulawesi Selatan. Jenis-jenis ikan yang ada di Sulawesi Selatan diantaranya yaitu ikan bandeng ikan cakalang ikan tuna ikan kakap kerapu mujair layang dan tawasang atau baronang.

Banyaknya hasil tangkapan ikan masyarakat banyak membuat bermacam-macam olahan makanan berbahan dasar ikan seperti otak-otak pempek bajabu dan lain sebagainya. Bajabu merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Bugis Makassar yang berbahan dasar ikan yang dicampur dengan santan kelapa. Bajabu sering disajikan sebagai makanan pendamping untuk makanan seperti buras gogos dan lain-lain. (Mahmud and Sabang 2020)

Teknik memasak seperti *steam* (pengkukusan) dan *roasting* (pemanggangan) memiliki pengaruh terhadap karakteristik organoleptik dari produk olahan seperti pada cita rasa, tekstur, aroma dan warna akhir. Pada salah satu studi pengolahan makanan berbasis ikan, metode masak seperti metode kukus dan panggang terbukti dapat mempertahankan kualitas sensori juga kandungan gizi pada ikan dibandingkan dengan teknik penggorengan biasa (Głuchowski et al. 2019). Maka dari itu, penting untuk mengkaji pengaruh teknik memasak ini terhadap hasil akhir produk bajabu. Selain itu, ikan lokal seperti layang biru, baronang hitam dan cakalang memiliki nilai gizi yang baik sekaligus mudah untuk didapatkan karena jumlah produksinya yang melimpah di Sulawesi Selatan.

Penelitian sebelumnya masih banyak yang berfokus pada satu jenis ikan atau metode pengolahan tunggal seperti pada penelitian ikan gabus yang menggunakan teknik penggorengan pada pembuatan abon ikan (Suhan 2014). Oleh karena itu, kajian untuk mengevaluasi teknik pemasakan awal pada ikan dan pengaruhnya pada kualitas organoleptik produk sangat diperlukan dengan harapan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kuliner tradisional berbasis ilmu pengetahuan serta menjadi inovasi produk baru.

Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan peneliti teliti dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan bajabu ikan (abon khas Bugis-Makassar) menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan yaitu ikan layang biru (*Decapterus macarellus*), Baronang Hitam (*Siganidae*) dan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)?
2. Bagaimana daya terima Masyarakat terhadap bajabu ikan (abon khas Bugis-Makassar) yang telah menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan dari segi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang akan dicapai, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan bajabu ikan (abon khas Bugis-Makassar) menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan yaitu ikan layang biru (*Decapterus macarellus*), Baronang Hitam (*Siganidae*) dan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*).
2. Untuk mengetahui daya terima Masyarakat terhadap bajabu ikan (abon khas Bugis-Makassar) yang telah menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan dari segi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian Terdahulu

1. Hasil penelitian (Anwar 2018) tentang Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan, menunjukkan bahwa jenis ikan berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap kadar protein, kadar air, kadar lemak, kadar abu dan nilai organoleptik warna, dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap rendemen, nilai organoleptik tekstur, aroma dan rasa. Metode pemasakan daging ikan berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, nilai organoleptik tekstur, aroma, warna dan rasa.
2. Hasil penelitian (Kasmiati, Ekantari N, Asnani, Suadi 2020) tentang Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus sp.*) *Quality and Consumers Preference of Shredded Macarel Scad Fish (Decapterus sp.)*, menunjukkan bahwa abon ikan layang mempunyai karakteristik mutu sebagai berikut: kadar air 3,84-4,60%, abu 5,35-5,66%, protein 36,39-37,39%, lemak 36,54-36,60%, serat kasar 5,66-7,90%,

karbohidrat 9,22-10,87%, dan TPC 2,40-3,05 x 10³ CFU/g. Tingkat penerimaan konsumen terhadap abon ikan layang baik terhadap varian orisinal maupun pedas adalah netral-suka dengan nilai skor 3,18-3,43. Abon ikan layang baik varian orisinal maupun pedas keduanya telah memenuhi persyaratan sesuai SNI kecuali parameter kadar lemak.

3. Hasil penelitian (Lumbong et al. 2017) Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda, menunjukkan bahwa mengukus, menggoreng dan memanggang memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna. Sebaliknya, terhadap tekstur dan keempukkan, perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) dan pengaruh berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma dan citarasa. Sehingga dapat disimpulkan bahwa burger ayam yang dimasak dengan menggunakan metode memanggang lebih disukai panelis.

Teori Dasar

Bajabu



Gambar 1. Bajabu

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

Bajabu merupakan salah satu makanan khas Sulawesi Selatan khususnya masyarakat Bugis-Makassar yang terbuat dari olahan ikan dengan campuran santan kelapa dan bahan lainnya. Bajabu juga biasa disebut abon ikan khas masyarakat Bugis-Makassar dan sering disajikan saat lebaran sebagai makanan pendamping buras, gogos, dan lainnya (Mahmud and Sabang 2020).

Ikan Layang Biru (*Decapterus macarellus*)

Gambar 2. Ikan Layang Biru

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

Ikan Layang biru (*Decapterus macarellus*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil yang dominan tertangkap dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, terutama untuk daerah dengan perairan yang lebih oseanik seperti di perairan Indonesia timur (Zamroni, Kuswoyo, and Chodrijah 2019).

Ikan Baronang Hitam (*Siganidae*)

Gambar 3. Ikan Baronang Hitam

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

Ikan baronang hitam (*Siganidae*) atau yang biasa disebut ikan tawassang merupakan ikan yang dapat dengan mudah dikenali karena bentuknya yang khas, yaitu kepalanya berbentuk seperti kelinci, sehingga ikan ini disebut juga *rabbit fish* (Woodland, 1990). Ikan baronang berukuran kecil hingga sedang, dan termasuk kedalam keluarga Siganidae dengan tanda-tanda khusus diantaranya, bentuk tubuh oval sampai lonjong, pipih, tinggi sampai ramping (Ilham. 2018).

Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)



Gambar 4. Ikan Cakalang

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan jenis ikan yang kaya akan protein, dengan komposisi asam amino yang seimbang serta kandungan asam lemak tidak jenuh yang tinggi. Komposisi gizi daging ikan dapat berbeda-beda tergantung pada spesies ikan, tingkat kematangan gonad, habitat dan kebiasaan makan ikan tersebut. Komposisi daging ikan Cakalang terdiri dari kadar air 73,03%, kadar protein 20,15%, kadar lemak 3,39%, kadar abu 1,94%, dan kadar karbohidrat 2,35% (Rahmi 2018).

Teknik Mengukus



Gambar 5. Teknik Mengukus Ikan

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

Kukus adalah proses memasak lembab/basah, dengan panas dari uap air atau dikenal dengan istilah *steaming*. Alat pengukus (*steamer*) terdiri dari beberapa panci yang disusun keatas secara berlapis-lapis. Panci paling bawah diisi oleh air yang direbus. Panci yang disusun diatasnya memiliki lubang untuk memberi kesempatan uap air masuk melalui lubang-lubang tersebut. Makanan yang dikukus tidak bersentuhan dengan air. Hal ini dilakukan untuk menjaga zat gizi agar tidak banyak yang hilang dan menjaga tekstur makanan supaya lebih bagus (Mulyatiningsih 2007).

Teknik Memanggang



Gambar 6. Teknik Memanggang Ikan
Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2022

panggang merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara di dalam oven. Beberapa oven domestik menggunakan menggunakan dua elemen pemanas, yaitu satu berada dibawah untuk membakar/memanggang dan satu berada diatas untuk broiling. Energi panas di dalam oven tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (microwave oven) (Mulyatiningsih 2007).

METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang dilakukan peneliti untuk mengungkap atau menjanging informasi kuantitatif dari responden sesuai lingkup penelitian (Sujarweni 2020). Adapun prosedur pengambilan data yang digunakan peneliti yaitu:

1. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada para responden untuk dijawab (Sujarweni 2020).
2. Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedoni, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agar tidak suka, tidak suka, dan lain-lain (Fitriyono 2014).

Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan jumlah yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai karakteristik dan kualitas tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk diteliti dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sujarweni 2020). Populasi dalam penelitian ini yaitu Masyarakat suku Bugis-Makassar di Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih merupakan sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diujikan. Panelis tidak terlatih terdiri dari 25 sampai 100 orang (Fitriyono 2014). Kriteria Panelis yang dipilih adalah orang Bugis-Makassar yang tidak terlatih secara formal dalam menilai suatu makanan, tetapi dapat memberikan reaksi dalam penilaian uji kesukaan. Karena teori panelis tidak terlatih berjumlah 25 sampai 100 orang, maka panelis yang akan diujikan sebanyak 40 orang.

Resep Baku

Adapun resep baku yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut.

Tabel 1. Resep Baku Bajabu Ikan

Resep Baku Bajabu Ikan	
Ikan Fillet Tuna	¾ kg
Kelapa Parut	½ bh
Santan Kara	2 bks
Bawang Merah	10 siung
Bawang Putih	8 siung
Cabe Keriting (<i>Optional</i>)	5 bh
Ketumbar	1 sdt
Merica	1 sdt
Sereh	5 btg
Jahe	1 ruas
Daun Salam	3 lbr
Daun Jeruk	2 lbr
Lengkuas	1 ruas
Gula Merah	secukupnya
Asam Jawa	5 bh
Garam	Secukupnya
Kaldu Jamur	Secukupnya

Sumber: (Dapurbango 2020)

Tabel di atas merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan bajabu ikan yaitu ikan fillet (layang biru, baronang hitam dan cakalang), sereh, bawang putih, bawang merah, santan, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, daun salam, daun jeruk, gula merah, asam jawa, kaldu jamur, garam, lengkuas.

Rancangan Hasil Karya

Adapun resep yang akan digunakan pada judul tugas akhir Uji Organoleptik Formulasi Ikan Layang, Tawassang dan Cakalang Dengan 2 Metode Memasak Dalam Pembuatan Bajabu Ikan (Abon Khas Bugis-Makassar) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Rancangan Hasil Karya

Resep Bajabu Ikan	
Ikan Fillet	150 gr
Santan Kara	65 ml
Bawang Merah	30 gr
Bawang Putih	20 gr
Ketumbar	2.5 gr
Merica	2.5 gr
Sereh	30 gr
Jahe	10 gr
Daun Salam	2 lbr
Daun Jeruk	2 lbr
Lengkuas	10 gr
Gula Merah	50 gr
Asam Jawa	20 gr
Garam	2.5 gr
Kaldu Jamur	2.5 gr

Sumber: Uji coba resep bajabu ikan, 2022

Tabel di atas menunjukkan hasil rancangan uji coba yang digunakan setelah melalui pra-ujicoba sebelumnya. Fillet ikan yang digunakan adalah tiga jenis ikan yang telah ditentukan sebelumnya dengan dua metode proses masak pada ikan yaitu metode kukus dan metode panggang sebelum dibuat menjadi bajabu.

Tabel 3. Tabel Perlakuan

Bahan	LK100	TK100	CK100	LB100	TB100	CB100
Ikan Layang Biru	✓			✓		
Ikan Baronang Hitam		✓			✓	

Ikan Cakalang			✓			✓
Metode Kukus	✓	✓	✓			
Metode Panggang				✓	✓	✓

Selanjutnya, berdasarkan metode dan jenis ikan yang digunakan untuk uji hedonik panelis, dapat diketahui kode perlakuan yaitu LK100 yang berarti ikan layang biru metode kukus, TK100 berarti ikan baronang hitam metode kukus, CK100 berarti ikan cakalang metode kukus, LB100 berarti ikan layang metode panggang, TB100 berarti ikan baronang hitam metode panggang dan CB100 berarti ikan cakalang metode panggang.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan upaya pengolahan data yang telah tersedia dengan statistik, kemudian dapat digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang ada dalam penelitian (Sujarweni 2020). Setelah melakukan uji hedonik pada 40 panelis yang dipilih untuk memberi tanggapan secara pribadi mengenai tingkat kesukaan beserta skalanya terhadap pembuatan bajabu ikan menggunakan 2 metode memasak dengan 3 jenis ikan, dengan parameter yang dipakai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Parameter tersebut diukur menggunakan skala likert yang dikembangkan oleh (Sugiyono 2020) dengan lima jawaban alternatif yang rentang penilaian yaitu sangat suka, suka, netral, tidak suka dan sangat tidak suka. Rentang penilaian tersebut dapat dilihat sebagai berikut.

- Sangat setuju/selalu/sangat positif diberi skor 5
- Setuju/sering/positif diberi skor 4
- Ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor 3
- Tidak setuju/hampir tidak pernah/negative diberi skor 2
- Sangat tidak setuju/tidak pernah diberi skor 1

Setelah memperoleh data, selanjutnya melakukan pengelompokan data dengan mencari rata-rata dari data tersebut. Untuk mendapatkan nilai rata-rata, digunakan rumus sebagai berikut.

$$n = \frac{\text{Jumlah nilai semua data}}{\text{Banyak data}}$$

Sumber: (Dirwan 2019)

Setelah mendapatkan nilai rata-rata, langkah selanjutnya yaitu memberikan nilai kriteria penilaian. Adapun rumus yang dipakai untuk menentukan rentang kriteria penilaian yang dimaksud adalah sebagai berikut.

$$\text{Rentang Skala} = \frac{\text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah}}{\text{Jumlah pilihan jawaban}} = \frac{5 - 1}{5} = 0,8$$

Sumber: (Riyanto 2020)

Dari hasil perhitungan rentang kriteria tersebut, diperoleh jarak antar kategori sebesar 0,8, sehingga dapat diklasifikasikan kategori tersebut berdasarkan rentang skala digunakan sebagai dasar interval pembuatan skala penilaian rata-rata skor berdasarkan masing-masing variabel, sehingga dapat diperoleh rentang skala penilaian sebagai berikut.

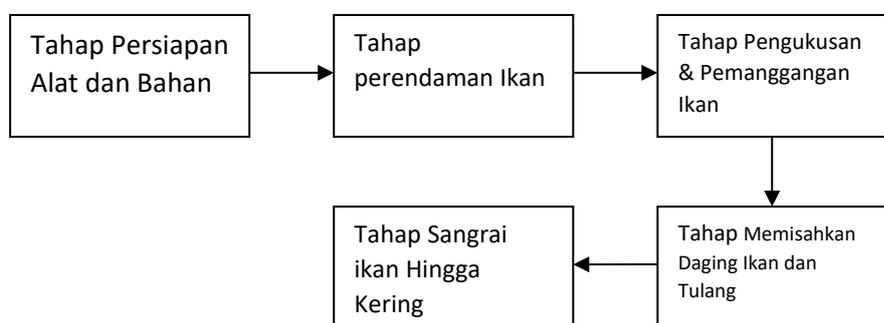
- Rentang skala 1,00 < Rerata < 1,80 dikategorikan "sangat tidak suka"
- Rentang skala 1,90 < Rerata < 2,60 dikategorikan "tidak suka"
- Rentang skala 2,70 < Rerata < 3,40 dikategorikan "netral"
- Rentang skala 3,50 < Rerata < 4,20 dikategorikan "suka"
- Rentang skala 4,30 < Rerata ≤ 5,00 dikategorikan "sangat suka".

Setelah mendapatkan rentang skala pada masing-masing variabel, selanjutnya hasil tersebut akan dideskripsikan/digambarkan menggunakan statistik deskriptif untuk memperoleh kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap pembuatan bajabu ikan dengan 2 metode memasak menggunakan 3 jenis ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini, metode memasak yang digunakan peneliti yaitu metode kukus dan metode panggang. Jenis ikan yang digunakan untuk membuat bajabu ikan yaitu ikan layang biru, baronang hitam dan cakalang. Adapun uji coba 1, 2 dan 3 dilaksanakan pada bulan Juni di lab hedonik Kampus Politeknik Bosowa Makassar.

Berikut Alur Pembuatan Bajabu Ikan Menggunakan Metode Kukus dan Panggang



Gambar 7. Alur Pembuatan Bajabu Ikan

Sumber: Penulis, 2022

Berdasarkan gambar, alur pembuatan bajabu ikan dengan menggunakan metode panggang terlebih dahulu menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan seperti ikan fillet (layang biru, baronang hitam dan cakalang), sereh, bawang putih, bawang merah, santan, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, daun salam, daun jeruk, gula merah, asam jawa, kaldu jamur, garam dan lengkuas. Setelah itu dilakukan proses perendaman ikan menggunakan perasan jeruk nipis dan garam selama 1 jam. Selanjutnya proses pemanggangan ikan dilakukan selama 60 menit di suhu 125 derajat celcius. Kemudian proses pemisahan daging ikan dan tulang lalu proses terakhir yaitu penyangraian ikan hingga kering.

Pembuatan Bajabu ikan dilakukan menggunakan enam perlakuan dengan dua metode yang berbeda yaitu metode pengukusan dan pembakaran. Penggunaan enam perlakuan tersebut karena penelitian ini menggunakan tiga jenis ikan. Penentuan penggunaan dua metode memasak yaitu teknik mengukus dan memanggang karena penggunaan teknik ini telah melalui pra uji coba pembuatan produk yang menghasilkan produk bajabu yang layak dikonsumsi oleh masyarakat sehingga dinilai hasil produk bajabu dengan tiga jenis ikan dan dua tehnik memasak tersebut layak untuk disajikan pada proses uji coba hedonik terhadap panelis.

Proses pembuatan bajabu ikan dengan metode kukus menggunakan ikan fillet yaitu hanya penggunaan bagian daging dari ikan yang digunakan, daging ikan yang digunakan diantaranya layang biru, baronang hitam dan cakalang. Dan penambahan bumbu halus berupa sereh, bawang putih, bawang merah, santan, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, daun salam, daun jeruk, gula merah, asam jawa, kaldu jamur, garam dan lengkuas. Setelah itu dilakukan proses perendaman ikan menggunakan perasan jeruk nipis dan garam selama 1 jam. Selanjutnya proses pengukusan ikan dilakukan selama 30 menit di suhu 100°C. Kemudian proses pemisahan daging ikan dan tulang lalu proses terakhir yaitu penyangraian ikan hingga kering.

Formulasi yang digunakan dalam penelitian ditandai dengan pemberian kode. Adapun hasil dari pengamatan pra-ujicoba oleh peneliti dan pendapat dari para panelis menunjukkan beberapa perbedaan yang ada pada setiap perlakuan.

1. Perlakuan LK100 yaitu jenis ikan Layang Biru dengan metode kukus menghasilkan bajabu dengan warna coklat yang agak pucat sesuai dengan warna ikan layang biru. Rasa yang dihasilkan tidak terlalu kuat ataupun hambar, serta memiliki tekstur yang berserat dan lembut dengan aroma khas ikan yang tidak menyengat.
2. Perlakuan TK100 dengan jenis ikan Baronang Hitam dan metode kukus menghasilkan bajabu dengan warna cokla kemerahan. Rasanya dominan

bumbu karena sifat daging ikan baronang yang mudah menyerap bumbu. Tekstur yang dihasilkan agak padat dan berserat dengan aroma ikan baronang yang ringan.

3. Perlakuan LB100 yaitu ikan Cakalang dengan metode kukus memiliki hasil produk yang berwarna coklat gelap karena daging ikan cakalang yang cenderung gelap dengan rasa ikan yang cukup kuat. Tekstur yang dihasilkan padat dan mudah hancur serta aroma ikannya paling kuat.
4. Perlakuan LB100 yaitu ikan Layang Biru dengan teknik panggang menghasilkan produk bajabu berwarna coklat terang dengan rasa yang tetap seimbang dan tidak kuat serta tekstur yang kurat berserat dan cenderung kering.
5. Perlakuan TB100 yaitu ikan Baronang Hitam dengan metode panggang menghasilkan warna coklat kemerahan pada bajabu dengan rasa tetap didominasi oleh rasa bumbu yang kuat, teksturnya lebih kering dan tidak padat dengan aroma khas ikan baronang.
6. Perlakuan CB100 yaitu ikan Cakalang dengan metode panggang menghasilkan bajabu dengan warna coklat yang agak pudar, rasa ikan sedikit lebih ringan daripada hasil pada perlakuan metode kukus dengan ikan yang sama. Teksturnya agak padat dan mudah hancur dengan aroma yang lebih ringan.

Hasil Uji Organoleptik

Adapun deskripsi hasil uji organoleptik sebanyak 3 kali untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap bajabu ikan (abon khas Bugis-Makassar) yang telah menggunakan 2 metode memasak yaitu kukus dan panggang dari setiap perlakuan adalah sebagai berikut.

Tabel 4. Hasil LK100 (Ikan layang biru metode panggang)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.43	4.34	4.23	4.35
2	4.33	4.35	4.25	4.40
3	4.60	4.48	4.33	4.48
Rata- Rata	4.45	4.39	4.27	4.41

Sumber: Hasil data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode LK100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,45 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,39 digolongkan sangat suka, warna 4.27 digolongkan suka dan tekstur 4,41 digolongkan sangat suka.

Tabel 5. Hasil TK100 (Ikan Baronang metode Kukus)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.28	4.13	4.40	4.43
2	4.28	4.28	4.33	4.60
3	4.43	4.50	4.40	4.40
Rata- Rata	4.33	4.30	4.38	4.48

Sumber: Hasil data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode TK100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,33 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,30 digolongkan sangat suka, warna 4.38 digolongkan sangat suka dan tekstur 4,48 digolongkan sangat suka.

Tabel 6. Hasil CK100 (Ikan cakalang metode kukus)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.33	4.40	4.18	4.23
2	4.23	4.45	4.35	4.38
3	4.48	4.48	4.45	4.50
Rata- Rata	4.34	4.44	4.33	4.37

Sumber: Hasil data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode CK100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,34 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,44 digolongkan sangat suka, warna 4.33 digolongkan sangat suka dan tekstur 4,37 digolongkan sangat suka.

Tabel 7. Hasil LB100 (Ikan layang biru metode panggang)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.40	4.38	4.40	4.48
2	4.33	4.48	4.25	4.45
3	4.55	4.20	4.20	4.45
Rata- Rata	4.43	4.35	4.28	4.46

Sumber: Hasil data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode LB100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,43 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,35 digolongkan sangat suka, warna 4.28 digolongkan suka dan tekstur 4,48 digolongkan sangat suka.

Tabel 8. Hasil TB100 (Ikan baronang hitam metode bakar)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.43	4.30	4.45	4.35
2	4.38	4.58	4.58	4.50
3	4.40	4.35	4.33	4.33
Rata- Rata	4.40	4.41	4.45	4.39

Sumber: data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode TB100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,40 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,41 digolongkan sangat suka, warna 4.45 digolongkan sangat suka dan tekstur 4,39 digolongkan sangat suka.

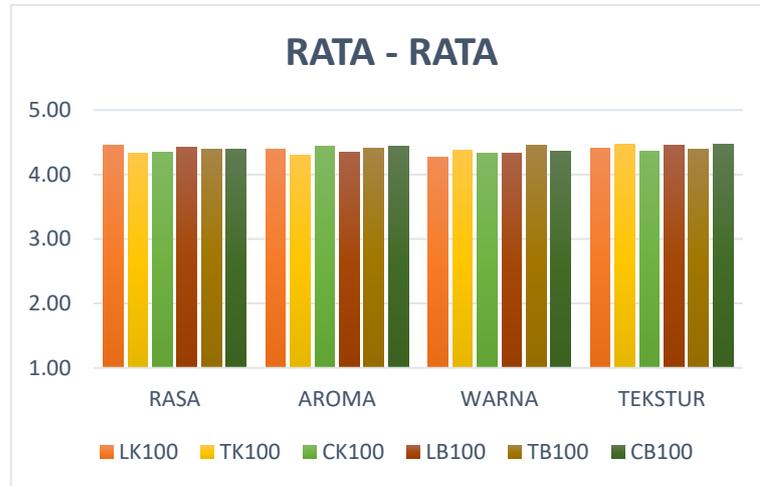
Tabel 9. Hasil CB100 (Ikan cakalang metode panggang)

Uji Coba	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	4.23	4.40	4.25	4.33
2	4.43	4.48	4.35	4.53
3	4.55	4.45	4.48	4.55
Rata- Rata	4.40	4.44	4.36	4.47

Sumber: data uji hedonik, 2022

Hasil dari uji hedonik pembuatan bajabu ikan dengan kode CB100 memperlihatkan bahwa dari tiga kali uji hedonik menghasilkan rasa 4,40 yaitu digolongkan sangat suka, aroma 4,44 digolongkan sangat suka, warna 4.36 digolongkan suka dan tekstur 4,47 digolongkan sangat suka.

Rata – Rata Nilai Keseluruhan Variabel



Gambar 8. Grafik rata-rata hasil keseluruhan
Sumber: Hasil data uji hedonik, 2022

Dari segi aspek rasa, perlakuan LK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.45 yang dikategorikan sebagai sangat suka, perlakuan TK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba yaitu 4.33 yang dikategorikan sangat suka, CK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba adalah 4.34 yang dikategorikan sangat suka, kemudian perlakuan LB100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.43 yang dikategorikan sangat suka, dan perlakuan TB100 mendapatkan keseluruhan nilai uji coba 4.40, dan CB100 mendapatkan nilai 4.40 dikategorikan sangat suka.

Dari segi aspek aroma, perlakuan LK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba yaitu 4.39 yang dikategorikan sangat suka, perlakuan TK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba sebanyak 4.30 dan dikategorikan sangat suka, sedangkan perlakuan CK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.44 dan dikategorikan sangat suka, perlakuan LB100 mendapatkan nilai keseluruhan sebanyak 4.35 yang dikategorikan sangat suka, selanjutnya perlakuan TB100 mendapatkan keseluruhan nilai uji coba 4.41 dapat digolongkan sangat suka, dan CB100 mendapatkan nilai 4.44 dikategorikan sangat suka.

Dari segi aspek warna, perlakuan LK100 mendapatkan nilai uji coba 4.27 yang dikategorikan suka, perlakuan TK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba yaitu 4.38 yang dikategorikan sangat suka, selanjutnya CK100 mendapatkan nilai uji

coba 4.33 yang digolongkan sangat suka, perlakuan LB100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.33 dikategorikan sangat suka, perlakuan TB100 mendapatkan keseluruhan nilai uji coba 4.45 digolongkan sangat suka, dan terakhir pada aspek warna CB100 mendapatkan nilai 4.36 dikategorikan sangat suka.

Dari segi aspek tekstur, perlakuan LK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.41 yang dikategorikan sangat suka, kemudian perlakuan TK100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.48 yang digolongkan sangat suka, perlakuan CK100 yang mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.37 yang dikategorikan sangat suka, perlakuan LB100 mendapatkan nilai keseluruhan uji coba 4.46 dikategorikan sangat suka, TB100 mendapatkan keseluruhan nilai uji coba 4.39, dan CB100 mendapatkan nilai 4.47 dikategorikan sangat suka.

Dari nilai keseluruhan uji coba diatas dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa, LK100 yang paling banyak disukai oleh panelis karena memiliki nilai paling tinggi yaitu 4.45 dan dikategorikan sangat suka. Pada aspek aroma, CK100 dan CB100 yang paling banyak disukai oleh panelis karena memiliki nilai paling tinggi yaitu 4.44 dan dikategorikan sangat suka. Pada aspek warna, TB100 yang paling banyak disukai oleh panelis karena memiliki nilai paling tinggi yaitu 4.45 dan dikategorikan sangat suka. Pada aspek tekstur, TK100 yang paling banyak disukai oleh panelis karena memiliki nilai paling tinggi yaitu 4.48 dan dikategorikan sangat suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dikatakan bahwa metode masak kukus dan panggang dapat diaplikasikan pada proses masak awal dalam pembuatan bajabu. Untuk mendapatkan resep baku, dilakukan proses pra ujicoba guna memastikan resep yang digunakan dapat dikatakan valid. Dari hasil uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa perlakuan LK100 merupakan formulasi dengan nilai yang paling tinggi pada aspek rasa. Perlakuan CK100 dan CB100 mendapatkan nilai tertinggi pada aspek aroma. Sementara itu, TB100 mendapatkan nilai tertinggi pada aspek warna dan TK100 pada aspek tektur.

Secara umum, semua perlakuan berada pada katagori “sangat suka” pada hampir seluruh aspek. Hal ini menunjukkan bahwa ketiga jenis ikan yang digunakan baik menggunakan metode kukus maupun panggang sangat layak untuk diolah menjadi bajabu. Namun, metode kukus cenderung menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan rasa ikan yang seimbang, sedangkan metode panggang menghasilkan warna dan aroma yang lebih khas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Chairil-. 2018. “Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan.” *Jurnal Fishtech* 7(2):138–47. doi:10.36706/fishtech.v7i2.5679.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan. 2021. “Perkembangan Ekspor Dan Impor Sulawesi Selatan, September 2021.” (50):1–16.
- Dapurbango. 2020. “Cara Membuat Bajabu Ikan Untuk Pemula.” <https://dapurbango.web.app/aneka-resep/1828-cara-membuat-bajabu-ikan-untuk-pemula/>.
- Dirwan, Ahmad. 2019. “STATISTIKA: Aplikasi Praktis Untuk Penelitian.” *Rajawali Pers* 278.
- Fitriyono, Ayustaningwarno. 2014. “Teknologi Pangan Teori Dan Praktis.” *Graha Ilmu* (November):1–6.
- Głuchowski, Artur, Ewa Czarniecka-Skubina, Grzyňa Wasiak-Zys, and Dorota Nowak. 2019. “Effect of Various Cooking Methods on Technological and Sensory Quality of Atlantic Salmon (*Salmo Salar*).” *Foods* 8(8). doi:10.3390/foods8080323.
- Ilham., M. 2018. *Sebaran Dan Komposisi Jenis Ikan Famili Siganidae Berdasarkan Ekosistem Yang Berbeda Di Perairan Teluk Laikang Kabupaten Takalar*. Vol. 3.
- Kasmiati, Ekantari N, Asnani, Suadi, Husni A. 2020. “MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP ABON IKAN LAYANG (*Decapterus Sp .*) Quality and Consumers Preference of Shredded Macarel Scad Fish (*Decapterus Sp .*).” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 23(1):470–78.
- Lumbong, Ratnasari, R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, and J. A. D Kalele. 2017. *SIFAT ORGANOLEPTIK BURGER AYAM DENGAN METODE MEMASAK YANG BERBEDA*. Vol. 37.

- Mahmud, Amran, and Sudirman Sabang. 2020. "BAJABU." <https://kikomunal-indonesia.dgip.go.id/jenis/2/pengetahuan-tradisional/4783/bajabu>.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik Teknik Dasar Memasak*.
- Rahmi, Jusniati. 2018. "Kualitas Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Segar Pasca Pendaratan Di PPI Laapa Sinjai Sampai Sampai Pemasarn Akhir Di Kabupaten Sinjai." *Skripsi*.
- Riyanto, Slamet. 2020. *Metode Riset Penelitian Kuantitatif: Penelitian Di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan Dan Eksperimen*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Sugiyono, Prof. Dr. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. edited by M. Dr. Ir. Sutopo. S.Pd. Bandung: ALFABETA.
- Suhan, Mega Rezky. 2014. "Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)."
- Sujarweni, Wiratna. 2020. *Metodologi Penelitian*.
- Zamroni, Achmad, Adi Kuswoyo, and Umi Chodriyah. 2019. "ASPEK BIOLOGI DAN DINAMIKA POPULASI IKAN LAYANG BIRU (Decapterus Macarellus Cuvier, 1833) DI PERAIRAN LAUT SULAWESI." *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap* 11(3):137. doi:10.15578/bawal.11.3.2019.137-149.