



Pemanfaatan Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*) sebagai Inovasi dalam Pembuatan Rempeyek

Andhina Lioni Sefhira¹, David Ilham Ali Musthofa^{2*}

¹Universitas STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun, Jawa Timur, Indonesia

²Universitas STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun, Jawa Timur, Indonesia, davidilham487@gmail.com

*Corresponding Author: davidilham487@gmail.com²

Abstract: Snakehead fish processing needs to be done to further increase the commercial value of snakehead fish and extend its shelf life. Various technologies for processing fish products have been widely used, including making nuggets, various types of sausages, shredded meatballs and meatballs; However, fish processing that is relatively simple, cheap, does not require additional chemicals and is easy for households to do is peanut brittle. Rempeyek is a fried product that has a crunchy texture and savory taste so it can be used as a complement to food or as a snack. So this research aims to determine the level of liking for innovations in making snakehead fish rempeyek which is prepared with 2 variants, namely the special variant and the topping variant. Respondents were asked to rate their level of preference for the color, aroma, taste and texture of the 2 variants of "gabus fish rempeyek". The scale used is a dichotomous scale with respondents answering "yes" or "no". The results of the hedonic test of "Rempeyek Ikan Gabus" are that more than 60% of the panelists liked the product variant "Rempeyek Ikan Gabus" so it can be concluded that "Rempeyek Ikan Gabus" is acceptable among the public.

Keywords: Snakehead Fish, Rempeyek, Favorite Level.

Abstrak: Pengolahan ikan gabus perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan nilai komersial ikan gabus dan memperpanjang umur simpan. Berbagai teknologi pengolahan produk ikan telah banyak dilakukan, antara lain pembuatan nuggets, berbagai jenis sosis, abon maupun bakso; namun pengolahan ikan yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga adalah rempeyek. Rempeyek adalah produk gorengan yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang gurih sehingga dapat dijadikan sebagai pelengkap makanan atau sebagai cemilan. Sehingga dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap inovasi pembuatan rempeyek ikan gabus yang diolah dengan 2 varian yaitu varian spesial dan varian topping. Responden diminta untuk menilai tingkat kesukaannya terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari 2 varian "rempeyek ikan gabus". Skala yang digunakan yaitu skala dikotomis dengan jawaban responden "ya" atau "tidak". Hasil uji hedonik dari "Rempeyek Ikan Gabus"

yaitu lebih dari 60% panelis menyukai varian produk “Rempeyek Ikan Gabus” sehingga dapat disimpulkan bahwa “Rempeyek Ikan Gabus” dapat diterima di kalangan Masyarakat.

Kata Kunci: Ikan Gabus, Rempeyek, Tingkat kesukaan.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang melimpah, termasuk di dalamnya sumber daya hayati laut yang beragam. Salah satu contohnya adalah ikan gabus, sebuah jenis ikan predator yang umum dijumpai di perairan tawar seperti sungai, rawa, danau, dan saluran irigasi, bahkan hingga di area persawahan. Ikan ini tidak hanya populer sebagai ikan pancingan, tetapi juga dikenal luas karena manfaat kesehatannya (Tungadi, 2020). Manfaat ikan gabus telah didukung oleh penelitian ilmiah yang menunjukkan bahwa kandungan nutrisinya dapat meningkatkan kadar albumin dalam darah. Albumin adalah protein penting yang membantu menjaga keseimbangan cairan tubuh dan fungsi vital lainnya. Selain itu, ikan gabus juga berperan dalam memperkuat sistem kekebalan tubuh, yang sangat membantu dalam proses pemulihan dari berbagai jenis luka, baik luka pasca operasi maupun luka bakar. Kualitas pemulihan ini membuat ikan gabus menjadi pilihan yang baik dalam diet untuk mereka yang membutuhkan perawatan khusus atau dalam masa penyembuhan (Hendrika *et al.*, 2024)

Rempeyek merupakan salah satu makanan ringan yang sudah dikenal masyarakat Indonesia mulai dari masyarakat desa sampai kota, masyarakat menengah ke bawah sampai masyarakat menengah ke atas. Rempeyek adalah produk gorengan yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang gurih sehingga dapat dijadikan sebagai pelengkap makanan atau sebagai cemilan. Rempeyek merupakan makanan yang apabila dibuat lebih menarik serta dikreasikan taburan isinya maka harga jual rempeyek akan meningkat. Rempeyek merupakan produk berbahan dasar tepung beras yang jika disubstitusi dengan ikan teri jengki kering diharapkan dapat meningkatkan harga jual dan nilai gizi rempeyek tersebut, namun sebelumnya perlu diuji tingkat kesukaannya (Chairul Fadli M. Djafar *et al.*, 2021)

Protein merupakan suatu zat makanan yang penting bagi tubuh karena protein memiliki fungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur. Kandungan protein dalam bahan pangan bervariasi, baik dalam jumlah maupun jenisnya. Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang mengandung protein tinggi. Kandungan protein pada ikan lebih tinggi jika dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, misalnya telur dan daging (Nurilmala M *et al.*, 2020). Jenis protein yang terdapat pada ikan adalah protein sarkoplasma, miofibril, dan stroma. Albumin merupakan salah satu jenis protein sarkoplasma yang saat ini banyak diteliti dan dikembangkan karena memiliki banyak fungsi untuk kesehatan. Albumin memiliki fungsi sebagai pembentukan jaringan sel baru, mempercepat pemulihan jaringan sel yang rusak, serta memelihara keseimbangan cairan di dalam rongga pembuluh darah dengan cairan di rongga interstitial (Andreeva, 2010)

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu komoditas air tawar yang mempunyai nilai ekonomis tinggi yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan karnivora air tawar yang menghuni kawasan Asia Tenggara, namun belum banyak diketahui tentang sejarah dan sifat biologisnya. Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan yang bernilai ekonomis tinggi dan sering ditemukan di perairan seperti danau, parit, sawah, kolam, sungai dan waduk (Pariyanto *et al.*, 2021). Ikan ini dapat bertahan hidup pada kondisi perairan yang kering dengan cara menguburkan dirinya ke dalam lumpur. Dalam bahasa Inggris antara lain common snakehead, snakehead murrel, chevron snakehead, dan stripped snakehead. Ikan gabus ini juga memiliki banyak nama daerah seperti ikan bocek (Riau), ikan kutuk (Jawa), haruan

(Kalimantan), bale salo/bale bolong (Bugis), kanjilo (Makassar), Gastor (sentani, papua) (Pulang & Kalimantan, 2024)

Pengolahan ikan gabus perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan nilai komersial ikan gabus dan memperpanjang umur simpan. Berbagai teknologi pengolahan produk ikan telah banyak dilakukan, antara lain pembuatan nuggets, berbagai jenis sosis, abon maupun bakso; namun pengolahan ikan yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga adalah rempeyek. Rempeyek juga merupakan jenis makanan yang sudah umum dikenal baik dikota bahkan di pelosok pelosok pedesaan, terjangkau oleh berbagai kalangan ekonomi dan digemari oleh berbagai lapisan usia; berbeda dengan nuggets dan sosis yang selama ini lebih dikenal sebagai produk pangan untuk kalangan menengah keatas (Utomo *et al.*, 2011)

METODE

Alat & Bahan

Alat – alat yang diperlukan dalam pembuatan peyek ikan gabus yaitu wajan, panci stainless, spatula, kompor gas, baskom, saringan, pouch plastik, irus, blender, dan mesin press. Bahan – bahan yang digunakan yaitu ikan gabus, tepung tapioka, tepung beras, bawang putih, bawang merah, garam, minyak goreng, ketumbar bubuk, kunyit bubuk, gula, penyedap rasa, santan, telur, dan daun jeruk.

Cara Kerja

Dalam pembuatan rempeyek ikan gabus varian spesial ada beberapa proses yang dilakukan yaitu:

1. Dilakukan pemisahan antara daging ikan gabus dengan tulangnya yang sudah di kukus matang.
2. Pisahkan antara daging ikan gabus yang disuwir kecil-kecil sebagai topping rempeyek dan ikan gabus yang dihaluskan sebagai campuran adonan rempeyek kemudian dimasukkan ke dalam wadah.
3. Masukkan tepung beras, tepung tapioka, bumbu-bumbu, air ke dalam baskom aduk hingga merata.
4. Masukkan ikan gabus yang dihaluskan ke dalam adonan rempeyek. Kemudian tambahkan santan dan telur aduk hingga adonan tercampur rata.
5. Ambil 1 sendok irus dan tambahkan suwiran topping ikan gabus pada adonan yang siap di goreng.
6. Lalu goreng adonan rempeyek dalam wajan yang sudah terisi minyak panas.
7. Goreng adonan rempeyek hingga matang dan kering. Kemudian angkat dan tiriskan. Dilakukan hingga adonan habis.
8. Rempeyek yang sudah ditiriskan kemudian di masukkan ke dalam pouch plastik, diberi label pada kemasan produk dan siap untuk di nikmati.

Dalam pembuatan rempeyek ikan gabus varian topping ada beberapa proses yang dilakukan yaitu:

1. Dilakukan pemisahan antara daging ikan gabus dengan tulangnya yang sudah di kukus matang.
2. Daging ikan gabus kemudian disuwir kecil-kecil sebagai topping rempeyek.
3. Masukkan tepung beras, tepung tapioka, bumbu-bumbu, santan, telur, dan air ke dalam baskom aduk hingga merata.
4. Ambil 1 sendok irus dan tambahkan suwiran topping ikan gabus pada adonan yang siap di goreng.
5. Lalu goreng adonan rempeyek dalam wajan yang sudah terisi minyak panas.

6. Goreng adonan rempeyek hingga matang dan kering. Kemudian angkat dan tiriskan. Dilakukan hingga adonan habis.
7. Rempeyek yang sudah ditiriskan kemudian di masukkan ke dalam pouch plastik, diberi label pada kemasan produk dan siap untuk di nikmati.

Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produksi. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Suryono *et al.*, 2018) Dalam analisi datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka menurut tingkat kesukaan (dapat 5, 7 atau 9 tingkat kesukaan)

Metode ini digunakan untuk mengukur sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat organoleptik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka/tidak suka), pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk (Permadi *et al.*, 2019)

Instrumens yang digunakan dalam penelitian ini merupakan uji hedonik kepada 50 responden secara acak. Responden diminta untuk menilai tingkat kesukaannya terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari 2 varian “rempeyek ikan gabus”. Skala yang digunakan yaitu skala dikotomis dengan jawaban responden “ya” atau “tidak”, data kemudian dianalisis menggunakan aplikasi Microsoft Excel

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rempeyek ikan gabus merupakan salah satu bentuk inovasi camilan sehat. Berdasarkan hasil pembuatan, diperoleh dua varian “rempeyek ikan gabus” yaitu spesial dan topping.

Varian spesial yaitu dengan menambahkan bahan dasar ikan gabus ke dalam adonan dan juga sebagai topping sehingga rasa ikan gabus lebih terasa. Untuk varian topping yaitu hanya menambahkan ikan gabus sebagai topping.

Berdasarkan uji kesukaan dari dua varian rempeyek ikan gabus (pada tabel 1 dan 2) diketahui bahwa aspek organoleptik aroma dan rasa dari varian spesial lebih unggul daripada varian topping. Hal ini disebabkan karena rasa rempeyek ikan gabus varian spesial ikan gabus nya lebih terasa dibandingkan dengan rempeyek ikan gabus varian topping. Untuk tekstur rempeyek ikan gabus varian topping adonannya sedikit lebih tipis sehingga mudah rapuh. Untuk warna rempeyek ikan gabus sama sama mendapatkan respon yang unggul dikarenakan kedua varian rempeyek ikan gabus menghasilkan warna yang menarik dengan ditambahkan kunyit.

Pada aspek aroma, berdasarkan tabel dibawah, diketahui bahwa aroma dari varian spesial lebih disukai dengan persentase 80% dan untuk varian topping dengan persentase 64%. Pada aspek rasa diketahui bahwa rasa dari varian spesial lebih disukai dengan persentase 90% dan untuk varian topping dengan persentase 72%. Pada aspek tekstur diketahui bahwa tekstur dari varian spesial lebih disukai dengan persentase 84% dan untuk varian topping dengan persentase 66%. Pada aspek warna diketahui bahwa kedua varian mendapatkan persentase yang sama yaitu 76%.

Hasil rata-rata persentase kesukaan panelis terhadap semua aspek organoleptik “Rempeyek Ikan Gabus” yaitu, aroma (72%), rasa (81%), tekstur (75%), dan warna (76%). Berdasarkan hasil uji kesukaan tersebut, diketahui bahwa lebih dari 60% panelis menyukai semua aspek organoleptik dari dua varian produk, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk “Rempeyek Ikan Gabus” dapat diterima di kalangan masyarakat.

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik dari “Rempeyek Ikan Gabus” varian spesial

Organoleptik	Panelis	Hasil uji	
		Jawaban suka	Persentase
Aroma	50	40	80%
Rasa	50	45	90%
Tekstur	50	42	84%
Warna	50	38	76%

**Gambar 1.** Produk Rempeyek Ikan Gabus varian spesial**Tabel 2.** Hasil Uji Hedonik dari “Rempeyek Ikan Gabus” varian topping

Organoleptik	Panelis	Hasil uji	
		Jawaban suka	Persentase
Aroma	50	32	64%
Rasa	50	36	72%
Tekstur	50	33	66%
Warna	50	38	76%

**Gambar 2.** Produk Rempeyek Ikan Gabus varian topping

KESIMPULAN

“Rempeyek Ikan Gabus” merupakan inovasi camilan sehat berbahan dasar ikan gabus (*Channa striata*) yang memiliki dua varian yaitu spesial dan topping. Hasil uji hedonik dari “Rempeyek Ikan Gabus” yaitu lebih dari 60% panelis menyukai varian produk “Rempeyek Ikan Gabus” sehingga dapat disimpulkan bahwa “Rempeyek Ikan Gabus” dapat diterima di kalangan Masyarakat.

REFERENSI

- Andreeva, A. M. (2010). Structure of fish serum albumins. *Journal of Evolutionary Biochemistry and Physiology*, 46(2), 135–144. <https://doi.org/10.1134/S0022093010020018>
- Chairul Fadli M. Djafar, Asri Silvana Naiu, & Lukman Mile. (2021). Tingkat Kesukaan dan Karakteristik Mutu Produk Rempyek Berbahan Dasar Ikan Teri Jengki Kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 40–47.
- Hendrika, Y., Undari, Y., Wardaniati, I., & Fernenda, L. (2024). AKTIVITAS PENYEMBUHAN LUKA BAKAR SEDIAAN GEL ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*). *Forte Journal*, 4(2), 495–501. <https://doi.org/10.51771/fj.v4i2.980>
- Nurilmala M, Safithri M, Pradita FT, & Pertiwi RM. (2020). 33924-Article Text-125205-2-10-20210312. *Jphpi*, 23(3), 548–557.
- Pariyanto, P., Hidayat, T., & Sulaiman, E. (2021). STUDI POPULASI IKAN GABUS (*Channa striata*) DI SUNGAI AIR MANNA DESA LEMBAK KEMANG KABUPATEN BENGKULU SELATAN. *DIKSAINS : Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains*, 1(2), 53–60. <https://doi.org/10.33369/diksains.1.2.53-60>
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Pulang, K., & Kalimantan, P. (2024). *Jurnal Aplikasi Perikanan dan Pertanian Indonesia Vol.1(1), 2024. 1(1), 1–7.*
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tungadi, R. (2020). Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Mempercepat Penyembuhan Luka. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1), 46–55. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i1.4505>
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2011). PEMANFAATAN IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*) MENJADI BAKSO DALAM RANGKA PERBAIKAN GIZI MASYARAKAT DAN UPAYA MENINGKATKAN NILAI EKONOMISNYA. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 38–55. <https://doi.org/10.35891/tp.v1i1.476>