

PEMANFAATAN SURIMI IKAN LELE DALAM PEMBUATAN *DIM SUM* TERHADAP TINGKAT KESUKAAN

Laily Hikmawati, Nia Kurniawati, Iis Rostini, dan Evi Liviawaty
Universitas Padjadjaran

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase terbaik surimi lele dalam pembuatan dim sum yang disukai oleh panelis. Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2016 di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Laboratorium Mikrobiologi dan Biokimia Institut Pertanian Bogor. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan lima perlakuan, yaitu penggunaan daging lumat 100% serta kombinasi daging lumat dan surimi lele 30% : 70%; 25% : 75%; 20% : 80%; dan 15% : 85% berdasarkan berat daging lumat dan surimi lele. Parameter yang diamati dalam penelitian yaitu kadar air, kadar protein, dan karakteristik organoleptik (uji hedonik) yang meliputi kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur dim sum. Berdasarkan hasil penelitian terhadap tingkat kesukaan dim sum surimi lele dapat disimpulkan bahwa penggunaan surimi ikan lele untuk semua perlakuan disukai panelis, akan tetapi perlakuan penggunaan daging lumat 20% dan surimi lele 80% merupakan perlakuan yang paling disukai panelis dengan nilai median 7, nilai rata-rata kenampakan 7, aroma 7, rasa 7, tekstur 7, serta kadar air sebesar 56,72% dan kadar protein sebesar 9,86%.

Kata kunci : surimi, ikan lele, dim sum, tingkat kesukaan.

Abstract

The aim of the reasearch was determined to find out the best percentage of catfish surimi on dim sum making which was most preferred by panellist. This research was held on July until August 2016 in Fishery Processing Laboratory of Fisheries and Marine Science Faculty, Padjadjaran University and Microbiology and Biochemistry Laboratory, Bogor Agricultural Institute. This research used minced fish experimental method with five treatments addition, which are the use of fish creamed 100% and combinated fish creamed with catfish surimi 30% : 70%; 25% : 75%; 20% : 80%; and 15% : 85% based on the weight of fish creamed and catfish surimi. The observed parameters in this research are water level, protein level, and organoleptic characteristics (hedonic test) which includes appearance, smell, flavour, and texture of dim sum product. Based on the results of preference level dim sum product, it can be concluded that addition of catfish surimi for all treatments were preferred by panellist, but the most preffered additional precentage 20% of fish creamed and 80% of catfish surimi was the most favorite treatment by panelists with 7 median value, the appearance average value of 7, aroma value was 7, flavor value was 7, texture value was 7, 56,72% of water levels, and 9,86% of protein levels.

Keywords : catfish, surimi, dim sum, preference level.

Pendahuluan

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan budidaya yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang khas dan harganya yang relatif murah, selain itu ikan lele juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik dengan nilai kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 17,5% (Rahayu dkk. 1992). Ikan lele memiliki warna daging yang putih, aroma netral, dan dagingnya tebal tanpa duri kecil di dalamnya sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produk olahan hasil perikanan.

Surimi adalah produk olahan perikanan setengah jadi yang memerlukan beberapa tahapan pengolahan lanjutan untuk menjadi produk jadi. Surimi berupa sayatan daging ikan yang telah mengalami proses pencucian (leaching), pengurangan kandungan air, penambahan bahan tambahan, dan umumnya mengalami proses pengepakan, pembekuan, dan penyim-paman beku (BSN 1992; Park 2000). Surimi memiliki beberapa keunggulan diantaranya dapat menurunkan kadar lemak, menghilangkan bau amis, serta dapat meningkatkan gel atau tekstur produk (Suzuki 1981).

Konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan tidak terbatas hanya pada produk perikanan segar, tetapi juga dalam bentuk hasil olahan. Bentuk hasil olahan yang saat ini disukai adalah dim sum. Dim sum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat. Umumnya dim sum yang ada di pasaran saat ini menggunakan bahan baku ayam, udang, daging sapi atau ikan tenggiri, belum banyak penelitian mengenai dim sum yang terbuat dari surimi ikan lele. Oleh karena itu diperlukan penelitian mengenai pemanfaatan surimi lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan.

Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2016. Penelitian dan Pengujian dilakukan di Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Jatinangor dan di Laboratorium Uji Mikrobiologi dan Biokimia Pusat

Penelitian Sumberdaya Hayati dan Bioteknologi, Institut Pertanian Bogor, Bogor, Jawa Barat. Alat yang digunakan untuk membuat dim sum ikan yaitu timbangan, meat grinder, food processor, baskom, panci, pisau, talenan, dan kompor. Peralatan untuk uji organoleptik yaitu lembar penilaian, piring, dan gelas. Bahan baku yang digunakan untuk mengolah dim sum ikan yaitu ikan lele, kulit pangsit khusus untuk dim sum jenis gyoza, garam, gula, lada, bawang putih, bawang merah, tepung tapioka, telur, minyak wijen, dan air.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental. Penelitian ini terdiri dari 5 perlakuan dan 20 panelis semi terlatih sebagai ulangan. Para panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran yang telah mengetahui dan telah memiliki pengalaman dalam penilaian organoleptik. Adapun perlakuan yang dilakukan yaitu perbandingan persentase daging lumat dan surimi lele berdasarkan bahan baku (daging lumat) sebagai berikut :

Perlakuan A : penggunaan daging lumat 100% (kontrol)

Perlakuan B : penggunaan surimi lele 70% : daging lumat 30%

Perlakuan C : penggunaan surimi lele 75% : daging lumat 25%

Perlakuan D : penggunaan surimi lele 80% : daging lumat 20%

•Perlakuan E : penggunaan surimi lele 85% : daging lumat 15%

Parameter yang diamati meliputi pengujian organoleptik dengan uji tingkat kesukaan terhadap produk dim sum. Pengujian organoleptik (kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur) dan uji kimia (kadar protein dan kadar air dim sum untuk perlakuan kontrol dan paling disukai panelis).

Analisis non parametrik yang dilakukan untuk pengujian organoleptik yakni menggunakan analisis varian dua arah yakni uji Friedman dengan uji Chi-kuadrat.

Metode Bayes dilakukan untuk membandingkan berbagai kriteria produk dan memilih salah satu kriteria yang lebih diprioritaskan atau disukai. Caranya yaitu dengan membandingkan elemen-elemen yang dimiliki atau berkontribusi, mendo-minasi,

mempengaruhi, memenuhi, atau menguntungkan sifat tersebut dengan elemen lain yang dibandingkan, dengan menggunakan bilangan untuk menggam-barkan relatif pentingnya suatu elemen (Marimin 2004).

Data hasil pengujian fisik dan kimiawi dianalisis secara deskriptif komparatif. Metode deskriptif yaitu hasil penelitian beserta analisisnya diuraikan dalam suatu tulisan ilmiah yang berbentuk narasi, kemudian dari analisis yang telah dilakukan diambil suatu kesimpulan. Penelitian deskriptif pada umumnya dilakukan dengan tujuan menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang diteliti secara tepat (Sudradjat 1999).

Hasil dan Pembahasan

Penelitian pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum dilakukan dengan berbagai pengamatan. Parameter yang diamati adalah uji tingkat kesukaan (hedonik) produk dim sum dengan melihat karakteristik kenampakan, aroma, rasa, serta tekstur. Hasil uji hedonik produk dim sum yang paling

disukai selanjutnya dilakukan uji kimia yaitu uji kadar air dan kadar protein.

Karakteristik Organoleptik Dim sum Surimi Lele

Kenampakan

Hasil pengamatan kenampakan dim sum dengan penggunaan surimi lele disajikan pada Tabel 1. Perlakuan dibedakan berdasarkan penggunaan daging lumat lele 100% (A), perlakuan penggunaan daging lumat lele 30% : surimi lele 70% (B), perlakuan penggunaan daging lumat lele 25% : surimi lele 75% (C), perlakuan penggunaan daging lumat lele 20% : surimi lele 80% (D), perlakuan penggunaan daging lumat lele 15% : surimi lele 85% (E).

Berdasarkan penilaian panelis terhadap kenampakan dim sum surimi lele memiliki kisaran rata-rata kenampakan sebesar 6,3 hingga 6,8. Kenampakan dim sum pada perlakuan D (lumat 20% + surimi 80%) memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 6,8 sedangkan kenampakan dim sum perlakuan A (daging lumat 100%) memiliki nilai rata-rata yang terendah yaitu 6,3.

Tabel 1. Rata-Rata Kenampakan *Dinsum* Berdasarkan Penggunaan Surimi Lele

Perlakuan	Median	Rata-rata Kenampakan
A	7	6,3a
B	7	6,6a
C	7	6,6a
D	7	6,8a
E	7	6,4a

Keterangan: Angka rata-rata perlakuan yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf 5%.

Pada perlakuan A kenampakan yang dihasilkan yakni berwarna sedikit kusam, bentuk agak merekah, dan kurang rapi. Hal tersebut dikarenakan penggunaan daging lumat lele sebanyak 100% yang tidak mengalami proses pencucian dan menghasilkan warna sedikit kusam serta menghasilkan bentuk yang agak merekah terhadap hasil akhir produk dim sum. Kenampakan dim sum dengan perlakuan D merupakan dim sum yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Pada perlakuan D dihasilkan dim sum dengan warna putih kecoklatan, bentuk yang utuh dan

rapi karena penggunaan daging lumat lele 20% dan surimi lele sebanyak 80% yang pas dengan ukuran kulit pangsit.

Hasil uji kesukaan terhadap kenampakan, pada semua perlakuan memiliki nilai median 7 (suka). Berdasarkan hasil uji statistik, penggunaan surimi lele tidak berpengaruh terhadap kenampakan dim sum karena warna dan bentuk yang dihasilkan pada semua perlakuan tidak berbeda nyata dengan perlakuan lainnya, namun semua perlakuan masih disukai oleh panelis.

Aroma

Hasil pengamatan aroma dim sum dengan penggunaan surimi lele disajikan pada Tabel 2. Berdasarkan penilaian panelis terhadap aroma dim sum surimi lele memiliki kisaran rata-rata aroma sebesar 6,1 hingga 6,9. Aroma dim sum pada perlakuan D memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 6,9, sedangkan aroma dim sum perlakuan E memiliki nilai rata-rata yang terendah yaitu sebesar 6,1. Perlakuan A menggunakan daging lumat lele sebanyak 100% yang tidak melalui proses pencucian tercium bau amis pada dim

sum, sedangkan pada perlakuan E menggunakan daging lumat lele 15% dan surimi lele 85% yang lebih banyak dibandingkan dengan perlakuan lainnya yang menyebabkan aroma spesifik ikan lele semakin tercium dan panelis kurang menyukai dim sum pada perlakuan tersebut. Pada perlakuan D menggunakan daging lumat 20% dan surimi lele sebanyak 80% aroma dim sum yang dihasilkan yakni tidak tercium bau amis karena surimi telah melalui proses pencucian.

Tabel 2. Rata-rata Aroma *Dinsum* Berdasarkan Penggunaan Surimi Lele

Perlakuan	Median	Rata-rata Aroma
A	7	6,7a
B	7	6,7a
C	6	6,2a
D	7	6,9a
E	6	6,1a

Keterangan: Angka rata-rata perlakuan yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf 5%.

Berdasarkan penilaian panelis terhadap aroma dim sum surimi lele, diperoleh bahwa semua perlakuan penggunaan surimi lele tidak berbeda nyata terhadap aroma dim sum berdasarkan uji perbandingan berganda (multiple comparison) pada taraf kepercayaan 5%.

Berdasarkan hasil uji statistik, perlakuan penggunaan surimi lele terhadap aroma dim sum yang dihasilkan dan berdasarkan nilai hasil uji panelis terhadap aroma dim sum pada perlakuan C dan E memiliki nilai median 6, sedangkan pada perlakuan A, B, dan D memiliki nilai median

7. Semua perlakuan masih termasuk dalam kategori disukai panelis.

Rasa

Rasa merupakan faktor yang paling penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan. Berdasarkan penilaian panelis terhadap rasa dim sum surimi lele yang disajikan pada Tabel 3, memiliki kisaran rata-rata rasa sebesar 5,9 hingga 6,7. Rasa dim sum pada perlakuan D memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 6,7 dan rasa dim sum perlakuan C dan E memiliki nilai rata-rata yang terendah yaitu sebesar 5,9.

Tabel 3. Rata-rata Rasa Dim sum Berdasarkan Penggunaan Surimi Lele

Perlakuan	Median	Rata-rata Rasa
A	7	6,6a
B	6	6,0a
C	7	5,9a
D	7	6,7a
E	6	5,9a

Keterangan: Angka rata-rata perlakuan yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf 5%.

Nilai rata-rata tertinggi pada perlakuan D menghasilkan rasa yang gurih karena menggunakan surimi sebanyak 80% dan daging lumat 20%; serta semua bahan digunakan dengan proposional yang sama. Pada perlakuan E menghasilkan rasa yang lebih gurih karena menggunakan surimi lele yang lebih banyak dibandingkan dengan perlakuan lainnya (surimi 85% dan daging lumat 15%), sedangkan pada perlakuan A menghasilkan rasa yang sangat gurih serta aroma khas ikan yang kuat karena menggunakan daging lumat lele sebanyak 100% yang tidak melalui proses pencucian sehingga panelis tidak terlalu menyukai. Surimi lele memiliki rasa yang netral karena pada proses pembuatannya mengalami pencucian yang dapat menyebabkan garam anorganik hilang sehingga menghasilkan warna yang cerah dan produk yang tidak berasa (Suzuki 1981).

Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis terhadap rasa dim sum lele. Perlakuan A, C dan D memiliki nilai median 7, sedangkan pada perlakuan B dan E memiliki nilai median

6. Berdasarkan penilaian panelis pada uji perbandingan berganda (multiple comparison) pada taraf kepercayaan 5% terhadap rasa dim sum surimi lele, diperoleh bahwa semua perlakuan penggunaan surimi lele tidak berbeda nyata terhadap rasa dim sum. Berdasarkan tingkat kesukaan semua perlakuan masih disukai oleh panelis karena nilai rata-rata rasa masih berada di atas batas nilai penolakan produk. Dim sum dengan perlakuan D merupakan dim sum yang paling disukai panelis dibandingkan perlakuan lainnya.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu parameter penilaian penerimaan pada produk pangan yang berhubungan dengan rabaan atau sentuhan. Penilaian tekstur bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap tingkat elastisitas atau kekenyalan suatu produk yang dapat dinilai menggunakan indera peraba yaitu lewat rangsangan sentuhan. Hasil pengamatan tekstur dim sum dengan penggunaan surimi lele disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Tekstur *Dim sum* Berdasarkan Penggunaan Surimi Lele

Perlakuan	Median	Rata-rata Tekstur
A	7	6,6a
B	7	6,4a
C	7	6,5a
D	7	6,7a
E	7	6,6a

Keterangan: Angka rata-rata perlakuan yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji perbandingan berganda pada taraf 5%.

Berdasarkan penilaian panelis terhadap tekstur dim sum surimi lele memiliki kisaran rata-rata tekstur sebesar 6,4 hingga 6,7. Tekstur dim sum pada perlakuan A menghasilkan dim sum dengan tekstur lembut dan tidak kenyal dibandingkan dengan perlakuan B, C, D, dan E karena menggunakan daging lumat yang tidak melalui proses pencucian. Perlakuan D merupakan perlakuan yang memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 6,7 karena menggunakan surimi lele 80% dan daging lumat 20%; serta telah mengalami proses pencucian sehingga menghasilkan dim sum dengan tekstur yang lembut, padat, dan

kenyal, sedangkan pada perlakuan E memiliki tekstur yang lembut dan sangat kenyal karena menggunakan surimi sebanyak 85% dan daging lumat 15%, nilai terendah terdapat pada perlakuan B dengan rata-rata 6,4 memiliki tekstur yang cenderung kurang padat dan tidak terlalu kenyal karena menggunakan surimi sebanyak 75% dan daging lumat 25% sehingga kurang disukai oleh panelis. Penggunaan surimi lele yang semakin banyak akan meningkatkan tingkat elastisitas dim sum karena pada proses pencucian menyebabkan hilangnya beberapa komponen dalam daging ikan lele yang dapat menghambat proses

pembentukan gel, komponen penghambat pembentukan gel antara lain adalah protein sarkoplasma, lemak, dan darah (Lee 1994).

Hasil perhitungan statistik menunjukkan bahwa penggunaan surimi pada semua perlakuan tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap tingkat penerimaan panelis pada tekstur dim sum yang dihasilkan dan berdasarkan tingkat kesukaan semua perlakuan masih dapat diterima oleh panelis karena nilai rata-rata rasa masih berada di atas batas nilai penolakan produk. Dim sum dengan perlakuan D merupakan dim sum yang

paling disukai panelis dibandingkan perlakuan lainnya karena menghasilkan tekstur yang lembut, padat, dan kenyal.

Pengambilan Keputusan dengan Metode Bayes

Pengambilan keputusan terhadap nilai bobot relatif dan kriteria kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur dim sum dapat dilakukan dengan menggunakan metode bayes. Hasil perhitungan terhadap bobot kriteria kenampakan, aroma, rasa dan tekstur biskuit disajikan pada Tabel 5

Tabel 5. Nilai Bobot Kriteria *Dim sum*

Kriteria	Bobot Kriteria
Kenampakan	0,17
Aroma	0,27
Rasa	0,42
Tekstur	0,14

Berdasarkan perhitungan terhadap bobot kriteria kenampakan, aroma, rasa dan tekstur pada *dim sum*, didapatkan hasil bahwa penilaian rasa merupakan kriteria terpenting yang menentukan keputusan akhir panelis dalam memilih produk *dim sum* dengan bobot kriteria sebesar 0,42, diikuti dengan aroma, kenampakan, dan tekstur.

Metode Bayes merupakan salah satu teknik yang digunakan untuk melakukan

analisis dalam pengambilan keputusan terbaik sejumlah alternatif atau perlakuan dengan mempertimbangkan kriteria kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur (Marimin 2004). Hasil perhitungan dengan mempertimbangkan kriteria kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur dengan penilaian terbaik *dim sum* lele disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Matriks Keputusan Penilaian Dim sum dengan Metode Bayes

Perlakuan	Kriteria				Nilai Alternatif
	Kenampakan	Aroma	Rasa	Tekstur	
A	7	7	7	7	7,00
B	7	7	6	7	6,58
C	7	6	7	7	6,73
D	7	7	7	7	7,00
E	7	6	6	7	6,31
Bobot	0,17	0,27	0,42	0,14	33,62

Berdasarkan perhitungan dengan metode Bayes didapatkan hasil bahwa dim sum perlakuan A dan D mendapatkan nilai alternatif tertinggi sebesar 7,00, kemudian diikuti dengan perlakuan C dengan nilai 6,73, perlakuan B dengan nilai 6,58, dan perlakuan E dengan nilai 6,31. Dim sum dengan perlakuan D paling disukai dibandingkan dengan perlakuan lainnya karena memiliki nilai rata-rata tertinggi pada uji organoleptik

dibandingkan dengan perlakuan A dan perlakuan lainnya dan panelis menyukai rasa dim sum yang gurih dengan tekstur yang lembut, padat dan kenyal, serta aroma netral yang tidak terlalu tercium aroma khas ikan yang dihasilkan.

Uji Kimia

Uji kimia dilakukan pada dim sum yang paling disukai dan dim sum perlakuan kontrol sebagai perbandingan. Uji kimia yang

dilakukan yaitu uji kadar air dan kadar protein. Hasil uji kimia disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil Uji Kimia *Dim sum* Surimi lele

No	Komposisi Kimia <i>Dim sum</i>	Hasil Uji Proksimat (%)	
		A	D
1	Kadar Air	58,83	56,72
2	Kadar Protein	9,86	8,32

Kadar Air

Kadar air merupakan karakteristik kimia yang sangat penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi tekstur, kenampakan dan citarasa makanan (Winarno 1996). Berdasarkan hasil pengamatan kadar air diperoleh data kadar air dim sum pada perlakuan A yaitu sebesar 58,83% dan kadar air dim sum pada perlakuan D yaitu sebesar 56,72%. Hasil uji kadar air dari dim sum yang ditambahkan dengan surimi lele disajikan pada Tabel 7.

Kadar air yang terkandung pada dim sum dapat disebabkan oleh proses pengukusan di dalam panci sehingga menyebabkan kadar air berkurang. Selain itu juga karena terjadi denaturasi protein akibat pemanasan yang cukup lama sehingga menyebabkan kemampuan daya ikat air menurun, serta pada proses pencucian surimi yang mengalami pengepresan sehingga menyebabkan kadar air semakin berkurang. Kadar air yang rendah akan lebih tahan terhadap kerusakan mikrobiologis (Dewita et al. 2010). Dengan demikian peningkatan jumlah surimi lele dan proses pengukusan akan berpengaruh pada kadar air dim sum yang dihasilkan.

Kadar Protein

Protein merupakan suatu zat makanan yang sangat penting bagi tubuh sebagai penyumbang energi selain karbohidrat dan lemak. Berdasarkan hasil pengamatan kadar protein diperoleh data kadar protein dim sum pada perlakuan A yaitu sebesar 9,86% dan kadar protein dim sum pada perlakuan D yaitu sebesar 8,32%. Pada perlakuan A masih

terdapat protein sarkoplasma yang tidak terbuang, sedangkan pada perlakuan D sebagian protein sarkoplasma sudah terbuang karena telah melalui proses pencucian sehingga menyebabkan kadar protein pada perlakuan A dan D berbeda. Hasil uji kadar protein dari dim sum yang ditambahkan dengan Surimi lele disajikan pada Tabel 7.

Penurunan persentase protein terjadi karena proses pengukusan yang cukup lama pada pembuatan dim sum. Menurut Winarno (1993), panas yang diberikan pada waktu yang relatif lama akan menyebabkan penurunan dan kerusakan kandungan protein pada bahan makanan yang dikeringkan karena suhu yang tinggi.

Rekapitulasi Hasil Penelitian Dim sum Surimi lele

Rekapitulasi hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap uji tingkat kesukaan dan analisis kimia (uji kadar air dan kadar protein) pada dim sum dengan penggunaan daging lumat dan surimi lele disajikan pada Tabel 8.

Hasil uji hedonik, penggunaan surimi lele tidak memberikan pengaruh nyata pada setiap perlakuan terhadap karakteristik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur pada dim sum yang dihasilkan. Karakteristik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur pada dim sum dengan perlakuan D memiliki nilai rata-rata tertinggi. Hasil uji dengan metode Bayes menunjukkan bahwa perlakuan D memiliki nilai alternatif tertinggi yaitu 7,00, sehingga dapat disimpulkan bahwa dim sum perlakuan D adalah yang paling disukai oleh panelis.

Tabel 8. Rekapitulasi Hasil Penelitian *Dim sum* Terhadap Perlakuan Penggunaan Surimi Lele

Pengamatan	Rata-rata Perlakuan				
	A	B	C	D	E
<u>Organoleptik</u>					
Kenampakan	6,3a	6,6a	6,6a	6,8a	6,4a
Aroma	6,7a	6,7a	6,2a	6,9a	6,1a
Rasa	6,6a	6,0a	5,9a	6,7a	5,9a
Tekstur	6,6a	6,4a	6,5a	6,7a	6,6a
<u>Metode Bayes</u>					
Nilai Alternatif	7,00	6,58	6,73	7,00	6,31
<u>Kimia (%)</u>					
Kadar Air	58,83	-	-	56,72	-
Kadar Protein	9,86	-	-	8,32	-

Hasil analisis kimia (uji kadar air dan kadar protein) pada *dim sum*, perlakuan A menghasilkan produk *dim sum* yang mengandung kadar air sebesar 58,83% dan kadar protein sebesar 9,86%, sedangkan pada *dim sum* perlakuan D menghasilkan produk *dim sum* yang mengandung kadar air sebesar 56,72% dan kadar protein sebesar 8,32%

Hasil pengujian keseluruhan diperoleh bahwa perlakuan A, B, C, D, dan E masih disukai panelis, akan tetapi perlakuan D merupakan perlakuan yang paling disukai panelis dibandingkan perlakuan lainnya dilihat dari karakteristik organoleptik.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan *dim sum* terhadap tingkat kesukaan, dapat disimpulkan bahwa penambahan daging lumat dan surimi lele pada *dim sum*, semua perlakuan disukai berdasarkan uji kesukaan terhadap karakteristik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan penggunaan daging lumat 20% dan surimi lele sebanyak 80% merupakan perlakuan yang paling disukai panelis dengan nilai median 7, nilai rata-rata kenampakan 7, aroma 7, rasa 7, tekstur 7, serta memiliki kadar air 56,72% dan kadar protein 8,32%.

Daftar Pustaka

Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta. 160 hlm.

- Afrianto, E., dan Evi Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Evi. 2011. *Sejarah dan Asal Mula Masakan Dim sum yang Lezat*. <https://mbakevi.wordpress.com/2011/10/06/151/>. Diakses pada Januari 2016.
- Febri. 2014. *Resep Membuat Dimsum Ayam Sederhana dan Enak*. <https://raja-makan.co.id/rajablog/resep-membuat-dimsum-ayam-sederhana-dan-enak.html>. Diakses pada Januari 2016.
- Irianto, D. 1990. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga Dan Olahragawan*. Andi, Yogyakarta.
- Lee, D.J. 1994. *Consice in Organic Chemistry 4th Edition*. Chapman and Hall, London.
- Liviawaty, E., dan E. Afrianto. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Widya Padjadjaran, Bandung.
- MaomaoMom. 2013. *Dim sum and Dessert*. MaomaoMom Kitchen. Hongkong.
- Nessianti, A. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri*. Skripsi. Fakultas Teknik. Univer-sitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Park, J. W. 2000. *Surimi and Surimi Seafood*. 1st Edition. Marcel Dekker, Inc. NewYork.
- Peranginangin, R., S. Wibowo dan Y.N. Fawzya. 1999. *Teknologi Pengo-lahan Surimi*. Paket Teknologi Pengolahan No. 6/Patek/1999. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta.

Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organo-leptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Wardhani, M. L. A. 2016. Pengaruh Proporsi Tepung Maizena dan *Puree* Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk

Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus striatus*). *E-jurnal Boga*, Vol. 5 No. 1 (148-157). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.