

Tingkat Kesukaan Sosis Berdasarkan Jenis Ikan Demersal

Level of Likeness of Sausages Based on Type of Demersal Fish

Junianto✉, Nazla Liyana Hafizha, Rizki Falah, Ginanjar Pamuji

Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran
Jln. Raya Bandung Sumedang KM.21, Hegarmanah, Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat 45363

✉correspondent author : junianto@unpad.ac.id

Abstrak

Pengolahan daging ikan sesegera mungkin sangat penting dilakukan untuk meningkatkan nilai tambahnya. Produk olahan ikan yang saat ini meningkat permintaannya adalah sosis ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jenis daging ikan demersal yang tepat sebagai bahan utama pembuatan sosis berdasarkan tingkat kesukaan organoleptiknya. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan rancangan percobaan acak lengkap dengan tiga perlakuan. Ketiga perlakuan tersebut adalah daging ikan daging ikan daging ikan bawal, kakap dan kerapu. Sosis ikan yang diperoleh dari ketiga perlakuan itu diamati tingkat kesukaan kenampakan, aroma, tekstur dan rasanya. Data yang diperoleh dianalisis dengan statistik non parametrik uji Friedman dan uji multiple compersion. Penentuan perlakuan terpilih digunakan metode bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan kenampakan, aroma, tekstur dan rasa sosis ikan tidak dipengaruhi oleh jenis daging ikan demersal yang digunakan. Sosis ikan yang terbuat dari daging ikan kakap lebih disukai daripada sosis yang terbuat dari daging ikan kerapu maupun daging ikan bawal. Sosis ikan kakap tersebut memiliki tingkat kesukaan dalam katagori yang disukai baik kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa. Nilai rata tingkat kesukaan kenampakan adalah 7,13 dengan persentase tingkat kesukaan 79,3%. Nilai rata tingkat kesukaan aroma adalah 6,20 dengan persentase tingkat kesukaan 68,9%. Nilai rata tingkat kesukaan tekstur adalah 7,13 dengan persentase tingkat kesukaan 79,3%. Nilai rata tingkat kesukaan rasa adalah 6,86 dengan persentase tingkat kesukaan 76,3%.

Kata kunci : sosis ikan; eksperimen; nilai kesukaan; ikan demersal

Abstract

Processing fish meat as soon as possible is very important to increase its added value. The demand for processed fish products that is currently increasing is fish sausages. This research aims to determine the appropriate type of demersal fish meat as the main ingredient for making sausages based on the level of organoleptic preference. The research method used was experimental with a completely randomized trial design with three treatments. The three treatments are fish meat, pomfret, snapper and grouper meat. The fish sausages obtained from the three treatments were observed for their level of preference for appearance, aroma, texture and taste. The data obtained were analyzed using non-parametric statistics, the Friedman test and the multiple compression test. The Bayes method was used to determine the selected treatment. The results showed that the level of preference for the appearance, aroma, texture and taste of fish sausages was not influenced by the type of demersal fish meat used. Fish sausages made from snapper fish are preferred over sausages made from grouper or pomfret fish. The snapper sausage has a favorite level in the category of appearance, aroma, texture and taste. The average value of appearance favorability is 7.13 with a favorability percentage of 79.3%. The average value of aroma preference level is 6.20 with a percentage preference level of 68.9%. The average value for texture preference level is 7.13 with a percentage preference level of 79.3%. The average value of taste preference level is 6.86 with a percentage preference level of 76.3%.

Keywords: fish sausage; experiment; favorability value; demersal fish

Pendahuluan

Indonesia adalah negara maritim terbesar di dunia, dengan wilayah yang sebagian besar terdiri dari perairan berupa lautan (Shalihati, 2014). Salah satu sumberdaya laut yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan adalah ikan. Ikan laut dapat dibedakan atas ikan demersal dan ikan pelagis. Ikan demersal merupakan ikan yang habitatnya berada bagian dalam laut. Ikan demersal biasa ditemukan di kedalaman sekitar 100 meter dari permukaan laut dengan substrat lumpur atau lumpur berpasir (Perangin *et al.*, 2016). Keragaman ikan demersal di Indonesia khususnya perairan selatan Jawa diantaranya adalah ikan kerapu, ikan kakap dan ikan bawal (Hidayat dan Nurulludin, 2017).

Ikan kerapu adalah salah satu jenis ikan karang dengan nilai ekonomi tinggi yang telah banyak dimanfaatkan oleh nelayan tradisional di perairan Gorontalo (Achmad *et al.*, 2017). Ikan kerapu ini menjadi salah satu komoditas ikan demersal dengan permintaan pasar yang tinggi (Al marzouqi *et al.*, 2015). Permintaan ikan kakap untuk ekspor masih terbuka luas (Fitriani *et al.*, 2023). Jenis ikan demersal lainnya adalah ikan kakap. Permintaan pasar di luar negeri terhadap ikan kakap merah mencapai 100.000 ton pertahunnya. Jenis ikan demersal lainnya yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia adalah ikan bawal. Ikan bawal laut merupakan komoditas ikan yang banyak dikembangkan di dalam dunia budidaya Indonesia dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Ikan bawal laut yang berukuran besar (1,5 - 0,5 Kg/ekor) mempunyai harga lokal senilai Rp 200.000 – Rp 180.000/kg (Zulfikar, 2023). Data produksi penangkapan untuk ke tiga jenis ikan demersal tersebut pada statistik perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan dikelompokkan ke dalam jenis ikan lainnya, jadi tidak terdefinitif secara pasti. Menurut Setiawan *et al.*, (2024) produksi ikan kelompok jenis lainnya pada tahun 2023 adalah sebesar 1.417.152 ton.

Ikan demersal menjadi salah satu sumber protein pangan. Kandungan protein pada ikan demersal rata-rata berkisar 18%. Selain kandungan protein yang tinggi, daging ikan demersal juga mengandung air yang juga tinggi, sehingga daging ikan demersal cepat mudah mengalami proses pembusukan. Oleh karena sangat penting untuk dilakukan pengolahan sesegera mungkin setelah penangkapan (Apituley dan Tamaela, 2014). Salah satu produk yang bahan utamanya dari daging ikan adalah sosis.

Sosis merupakan produk olahan dari bahan hewani yang berasal dari daging yang telah dicincang, diberi bumbu penyedap rasa yang kemudian dibungkus menggunakan plastik berbentuk bulat memanjang (Nico *et al.*, 2014). Beberapa penelitian yang telah dilakukan terkait dengan penggunaan daging ikan sebagai bahan utama sosis diantaranya adalah sosis

ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* I) (Nalendrya *et al.*, 2016) dan sosis ikan lele (Rauf *et al.*, 2015).

Daya terima konsumen terhadap produk termasuk sosis ikan sangat dipengaruhi oleh mutu hedonik atau tingkat kesukaan organoleptiknya. Parameter yang umum dijadikan kriteria dari organoleptik tersebut adalah rasa, warna, tekstur, dan kenampakan. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi mutu hedonik produk termasuk sosis ikan, diantaranya adalah daging ikan yang digunakan. Menurut Nurhikma *et al.*, (2019), daging ikan demersal sangat cocok dibuat sebagai bahan baku sosis ikan karena kandungan proteinnya tinggi dan berdaging putih. Tujuan riset ini adalah mengidentifikasi jenis daging ikan demersal yang paling sesuai sebagai bahan baku utama dalam pembuatan sosis, guna menghasilkan produk yang paling diminati oleh panelis sebagai representatif dari konsumen.

Bahan dan Metode

Waktu dan Tempat

Penelitian berlangsung dari bulan April sampai bulan Mei 2024. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, Kampus Jatinangor Universitas Padjadjaran (UNPAD).

Alat dan Bahan yang Digunakan

Alat yang dipakai dalam proses pembuatan sosis ikan adalah penggiling daging, pemotong kertas, panci, tusuk sate, wadah, timbangan, plastik segitiga, sarung tangan plastik, kompor, talenan dan sendok atau spatula. Bahan yang dipakai yaitu daging ikan kakap, daging ikan bawal, daging ikan kerapu, garam, merica, ketumbar, bubuk cabe, gula pasir, telur, minyak wijen, minyak sawit (minyak goreng), tepung terigu, kaldu bubuk, bawang putih, bawang merah dan air. Semua bahan yang dipakai ini diperoleh dari pasar tradisional di kota Jatinangor, Sumedang.

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap. Tiga perlakuan digunakan dalam penelitian pembuatan sosis ikan ini yaitu A) daging ikan bawal; B) daging ikan kerapu dan C) daging ikan kakap. Pembuatan sosis ikan yang dimodifikasi dari Lali dan Ilminingtyas WH (2022) adalah sebagai berikut: daging ikan yang sudah disediakan dalam bentuk lumatan daging dimasukkan ke dalam wadah dan dicampur dengan tepung tapioka, garam, gula, susu skim, penyedap rasa, pala bubuk, merica bubuk hingga merata. Bawang

putih dan bawang merah dicincang halus kemudian ditumis sampai harum. Tumisan bawang dihaluskan dan dicampurkan dengan adonan kemudian dihomogen. Adonan yang sudah homogen dimasukkan ke dalam plastik berbentuk panjang, adonan dibungkus dengan ukuran 10 – 15 cm kemudian di ikat. Sosis di rebus selama 15 – 20 menit pada suhu 80 °C. Sosis yang sudah direbus didinginkan dengan cara perendaman dalam air dingin selama 10 menit. Setelah itu sosis digoreng sampai matang dan siap untuk diamati.

Sosis ikan yang diperoleh tersebut dianalisis tingkat kesukaan berdasarkan kenampakan, tekstur, aroma, dan rasa. Menurut Suryono *et al.*, (2018), umumnya untuk mengukur tingkat kesukaan pada suatu produk digunakan uji hedonik. Skor dan deskripsi penilaian hedonik dimodifikasi dari Arsyad *et al.*, 2021) yaitu sebagai berikut : amat sangat tidak suka = 1, Tidak suka = 3, netral/biasa = 5, suka = 7 dan amat sangat suka = 9. Alat yang digunakan untuk mengukur ini adalah panelis semi terlatih yaitu sekelompok orang yang telah mendapatkan pengetahuan terkait dengan penilaian sensori (Nailbaho *et al.*, 2019). Jumlah panelis semi terlatih yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 15 panelis. Menurut Meliza *et al* (2019), persyaratan penggunaan panelis semi terlatih dalam suatu pengujian ada dalam rentang jumlah 15 - 25 orang.

Analisis Data

Data hasil penilaian tingkat kesukaan dianalisis menggunakan statistik nonparametrik dengan uji Friedman, tujuannya mengevaluasi pengaruh perlakuan jenis daging ikan demersal terhadap tingkat kesukaan pada kenampakan, tekstur, aroma, dan rasa sosis yang dihasilkan. Rumus untuk uji Friedman (Na'imah dan Rohmaniah, 2020) adalah:

$$\chi^2 = \frac{12}{Nk(k+1)} \sum_{j=1}^k (R_j)^2 - 3N(k+1)$$

Keterangan:

N : banyak baris dalam tabel

k : banyak kolom/kondisi

R_j : jumlah ranking dalam kolom.

Apabila perlakuan tersebut menunjukkan pengaruh atau perbedaan yang signifikan, analisis dilanjutkan dengan *multiple comperasion test* untuk mengidentifikasi perbedaan antar perlakuan. Selanjutnya, metode Bayes digunakan dalam penentuan jenis daging ikan demersal yang paling tepat guna menghasilkan sosis ikan yang paling disukai. Metode ini memiliki dasar probabilitas bersyarat dan dilakukan dengan cara menghubungkan informasi

dari sampel dan informasi lain yang telah terjadi sebelumnya yang menghasilkan estimasi parameter (Anwar *et al.*, 2022). Probabilitas dalam teorema bayes yaitu :

$$p(H_i|E) = \frac{p(E|H_i) \times (p(H_i))}{\sum p(E|H_i) \times (p(H_i))}$$

keterangan:

$p(H|E)$ = probabilitas hipotesa jika terdapat evidence E

$p(E|H)$ = probabilitas muncul evidence E jika diketahui hipotesa H

$p(H)$ = probabilitas hipotesa H tanpa memandang evidence E apapun

$p(E)$ = probabilitas evidence E (Anwar *et al.* 2022).

Hasil dan Pembahasan

Tingkat Kesukaan Kenampakan Sosis Ikan

Parameter yang diuji pada produk pangan salah satunya adalah kenampakan. Menurut Hasibuan dan Malayu (2017), visual yang baik dari suatu produk menjadi faktor ketertarikan atau penilaian paling awal sebelum mencoba produk tersebut. Uji kenampakan sosis membantu mengetahui kualitas sosis dan sifat mutunya dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil evaluasi tingkat kesukaan terhadap kenampakan sosis ikan yang menggunakan bahan baku dari berbagai jenis daging ikan demersal ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat Kesukaan Kenampakan sosis ikan dari berbagai jenis daging ikan demersal

Jenis daging ikan demersal	Nilai tengah	Rata-Rata Kenampakan
Bawal	7	6,46 ^a ± 0,92
Kerapu	7	7,00 ^a ± 0,00
Kakap	7	7,13 ^a ± 1,19

Keterangan : Rata-rata nilai yang diikuti oleh huruf kecil yang sama dalam kolom menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan berdasarkan *multiple comparison test* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil analisis uji Friedman menyatakan tingkat kesukaan terhadap kenampakan sosis ikan tidak terpengaruh oleh jenis daging ikan demersal yang digunakan. Tidak adanya pengaruh itu karena daging ikan demersal cenderung memiliki kadar lemak yang rendah yaitu pada kisaran 1-4% sehingga semua warna sosis yang dihasilkan adalah coklat keabuan atau kurang cerah. Sosis daging ikan kakap memiliki kenampakan dengan nilai tertinggi (Tabel 1), penyebab panelis menyukai warna dari sosis ini karena cenderung lebih cerah daripada sosis dengan daging ikan lainnya walaupun perbedaannya tidak signifikan. Berdasarkan penghitungan persentase tingkat kesukaan, kenampakan sosis yang terbuat dari

daging ikan kakap adalah sebesar 79,3%. Artinya kenampakan sosis ikan kakap berada dalam katagori disukai.

Tingkat Kesukaan Aroma Sosis Ikan

Aroma suatu produk dapat dinilai dengan cara mencium bau yang dihasilkan dari produk tersebut. Menurut Negara *et al.*, (2016), pengujian aroma pada kenampakan organoleptik adalah suatu metode yang penting karena aroma adalah daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman dari konsumen serta dapat meningkatkan rasa produk, sehingga aroma membuat daya tarik untuk merasakan produknya, bahkan ketika mencium aroma dari kejauhan. Hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap aroma sosis ikan yang menggunakan berbagai jenis daging ikan demersal ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Kesukaan aroma sosis ikan dari berbagai perlakuan jenis daging ikan demersal

Jenis daging ikan demersal	Nilai tengah	Rata-Rata Aroma
Bawal	5	5,80 ^a ± 1,26
Kerapu	5	5,53 ^a ± 1,19
Kakap	7	6,20 ^a ± 1,01

Keterangan : Rata-rata nilai yang diikuti oleh huruf kecil yang sama dalam kolom menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan berdasarkan *multiple comperasion test* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan hasil analisis uji Friedman, jenis daging ikan demersal yang digunakan tidak memengaruhi tingkat kesukaan terhadap aroma sosis ikan. Menurut Reba *et al.*, (2014), daging ikan demersal memiliki aroma amis yang tidak terlalu kuat dibanding ikan pelagis. Kandungan yang lemak yang rendah pada daging ikan demersal sebagai penyebab bau amis yang tidak menyengat tersebut. Tingkat kesukaan aroma sosis ikan yang paling disukai diperoleh sosis ikan ikan kakap (rata-rata nilai tingkat kesukaan tertinggi, Tabel 2). Disukai panelis karena aroma dari sosis ikan ini khas aroma ikan, hal ini dikuatkan dalam pernyataan Farida dan Amaliah (2019), bahwa aroma sosis yang disukai konsumen yaitu yang sangat beraroma ikan. Berdasarkan penghitungan persentase tingkat kesukaan, aroma sosis yang terbuat dari daging ikan kakap adalah sebesar 68,9%. Artinya aroma sosis ikan kakap berada dalam katagori disukai.

Tingkat Kesukaan Tekstur Sosis Ikan

Kualitas pangan dapat dinilai menggunakan uji tekstur yang merupakan karakteristik fisik dari sebuah produk pangan, pada produk sosis konsumen cenderung menyukai tekstur yang tidak terlalu lembek tapi juga tidak keras (Nurhikma *et al.*, 2019). Menurut Ernawati

dan Palupi (2014), tesktur produk makanan seperti sosis ikan dapat menggambarkan tingkat kekenyalan, kelembutan, dan kekerasan produk. Hasil penilaian tingkat kesukaan tekstur sosis ikan dari berbahan baku jenis daging demersal yang berbeda terdapat di Tabel 3.

Tabel 3. Tingkat Kesukaan tekstur sosis ikan dari berbagai perlakuan jenis daging ikan demersal

Jenis daging ikan demersal	Nilai tengah	Rata-Rata Tekstur
Bawal	7	6,33 ^a ± 0,98
Kerapu	7	6,86 ^a ± 0,52
Kakap	7	7,13 ^a ± 1,19

Keterangan : Rata-rata nilai yang diikuti oleh huruf kecil yang sama dalam kolom menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan berdasarkan *multiple comperasion test* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan uji Friedman, tingkat kesukaan tesktur sosis ikan tidak dipengaruhi oleh jenis daging ikan demersal yang digunakan. Nilai rentangan rata-rata tekstur sosis ikan yang didapat adalah 6,33 sampai 7,13. Sosis ikan bawal memiliki nilai rata-rata tekstur terendah. Sosis ikan kakap memiliki nilai rata-rata tekstur sosis ikan tertinggi adalah sosis ikan kakap. Tekstur sosis ikan kakap yang paling disukai ini karena teksturnya yang kenyal, halus, mudah digigit, dan tidak terlalu keras sehingga banyak disukai oleh panelis. Tekstur yang lebih kenyal dari sosis ikan kakap karena kandungan air daging ikan kakap yang lebih rendah dibandingkan dengan daging ikan bawal dan kerapu. Berdasarkan penghitungan persentase tingkat kesukaan, tekstur sosis yang terbuat dari daging ikan kakap adalah sebesar 79,3%. Artinya tekstur sosis ikan kakap berada dalam katagori disukai.

Tingkat Kesukaan Rasa Sosis Ikan

Rasa merupakan komponen penting dalam pangan, dengan cita rasa yang baik dari suatu produk menyebabkan konsumen membeli produk tersebut, konsistensi rasa yang enak memudahkan dalam hal pemasaran, oleh karena itu terdapat penjual yang melakukan sampel gratis dalam mempromosikan makanannya (Fawzi et al. 2022). Tingkat kesukaan rasa juga dapat digunakan produsen dalam mengoptimalkan resep atau formula yang dibuat berdasarkan preferensi konsumen. Hasil penilaian tingkat kesukaan rasa sosis ikan dari berbahan baku jenis daging demersal yang berbeda terdapat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat Kesukaan rasa sosis ikan dari berbagai perlakuan jenis daging ikan demersal

Jenis daging ikan demersal	Nilai tengah	Rata-Rata Rasa
Bawal	7	6,66 ^a ± 0,83
Kerapu	5	5,80 ^a ± 1,01
Kakap	7	6,86 ^a ± 0,52

Keterangan : Rata-rata nilai yang diikuti oleh huruf kecil yang sama dalam kolom menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan berdasarkan *multiple comperasion test* dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil uji Friedman menyatakan jenis daging ikan demersal yang digunakan tidak memengaruhi tingkat kesukaan pada rasa sosis ikan. Nilai rentangan rata-rata rasa pada sosis ikan yang didapat adalah 5,80 sampai 6,86. Rasa sosis ikan kerapu memiliki nilai rata-rata terendah yaitu 5,80. Rasa sosis ikan kakap memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 6,86. Berdasarkan penghitungan persentase tingkat kesukaan, rasa sosis yang terbuat dari daging ikan kakap adalah sebesar 76,3%. Artinya rasa sosis ikan kakap berada dalam katagori disukai.

Menurut Sipahutar *et al.*, (2021) nilai rasa dipengaruhi oleh selera panelis terhadap sosis ikan. Selain itu, tingkat kesukaan rasa pada sosis ikan tidak hanya dipengaruhi oleh jenis daging ikan, adanya bahan-bahan tertentu yang ditambahkan pada suatu produk dapat mempengaruhi rasa yang dihasilkan. Sosis ikan kakap memiliki rasa yang enak, tidak begitu bau amis, dan sangat cocok bagi orang-orang yang tidak begitu menyukai ikan. Faktor rasa dipengaruhi oleh kualitas daging yang digunakan, konsentrasi daging yang sesuai, dan banyaknya bahan tambahan yang diperlukan agar mencapai tingkat kesukaan tertinggi. Pido *et al.*, (2022) mengungkapkan bahwa, dalam pengolahan sosis seperti lamanya waktu masak dan metode pemasakan juga dapat memengaruhi rasa yang dihasilkan.

Pengambilan Keputusan

Metode pengambilan keputusan dapat menggunakan beberapa metode yang tepat, diantaranya metode perbandingan eksponensial (MPE), *analytical hierrachy process* (AHP), *composit performance index* (CPI) dan Bayes. Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dapat digunakan untuk menentukan urutan prioritas alternatif keputusan berdasarkan beberapa kriteria. Metode ini membantu mengurangi potensi bias yang dapat muncul dalam analisis. Prinsip kerja metode ini adalah dengan menerapkan metode skoring pada opsi-opsi yang tersedia. Metode *composite performance index* (CPI) yang merupakan indeks gabungan yang bisa digunakan untuk menentukan pilihan dari berbagai alternatif (i) berdasarkan beberapa patokan. Metode *analytical hierrarchy process* (AHP) yang merupakan metode untuk memecahkan masalah seperti pengambilan keputusan atau penyusunan prioritas. AHP ini mjadi salah satu metode yang akan menguraikan masalah multi faktor yang kompleks menjadi suatu hierarki. Terakhir adalah metode Bayes, metode ini merupakan salah satu metode probabilitas yang mampu menangani kehidupan sehari-hari, dengan menekankan pada konsep probabilitas kejadian dan *evidence*. Metode Bayes memiliki kelebihan, yaitu melakukan analisis pengambilan keputusan yang tepat dari sejumlah alternatif dengan tujuan untuk membuat keputusan yang optimal dengan

memperhitungkan berbagai kriteria. Hal perlu dilakukan terlebih dalam metode bayes adalah menentukan bobot kriteria dari beberapa parameter yang ditetapkan. Untuk produk sosis ikan beberapa parameter tersebut adalah kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan uji berpasangan, maka didapatkan nilai atau bobot kriteria untuk produk sosis.

Tabel 5. Nilai Bobot Kriteria *Sosis Ikan*

Kriteria	Bobot Kriteria
Kenampakan	0,15
Aroma	0,11
Tekstur	0,13
Rasa	0,60

Berdasarkan perhitungan bobot untuk kriteria kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa, diperoleh hasil bahwa penilaian terhadap rasa merupakan faktor yang paling penting dibandingkan dengan kriteria lainnya. Walaupun penilaian karakteristik kriteria yang lain baik, tetapi apabila rasa sosis ikan tidak disukai panelis maka produk sosis ikan tersebut akan ditolak oleh panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian rasa menjadi bahan pertimbangan utama dalam memilih produk sosis ikan. Penentuan perlakuan terbaik dengan mempertimbangkan kriteria kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa sosis ikan dilakukan dengan metode Bayes.

Tabel 6. Matriks Keputusan Penilaian Sosis Ikan Demersal dengan Metode Bayes

Perlakuan (%)	Nilai Mean				Nilai Alternatif	Nilai prioritas
	Kenampakan	Aroma	Tekstur	Rasa		
Bawal	6,46	5,8	6,33	6,66	6,45	15,41
Kerapu	7	5,53	6,86	5,80	6,09	14,54
Kakap	7,13	6,20	7,13	6,86	6,86	16,38
Nilai kriteria	0,15	0,11	0,13	0,60		

Perlakuan yang terpilih yaitu sosis ikan daging ikan kakap dengan nilai prioritas tertinggi yaitu 16,38. Hasil dari ikan kakap sesuai dengan keinginan konsumen atau kesukaan panelis, dikarenakan kadar lemak tinggi pada ikan kakap yang membuat warnanya cenderung lebih cerah dan terlihat menarik, lalu kadar proteinnya yang tinggi membuat aroma khas ikan dari sosis daging ikan kakap lebih keluar, serta kadar air yang tinggi menyebabkan daging sosis ini lebih kenyal.

Kesimpulan

Tingkat kesukaan organoleptik sosis ikan yang meliputi kenampakan, aroma, tekstur dan rasa tidak dipengaruhi oleh jenis daging ikan demersal yang digunakan sebagai bahan baku utama. Sosis ikan yang paling disukai adalah sosis ikan yang terbuat dari daging ikan kakap dibandingkan daging ikan kerapu dan bawal. Sosis ikan kakap tersebut memiliki tingkat kesukaan baik kenampakan, aroma, tekstur, dan rasa dalam katagori yang disukai. Nilai rata tingkat kesukaan kenampakan adalah 7,13 dengan persentase tingkat kesukaan 79,3%, nilai rata tingkat kesukaan aroma adalah 6,20 dengan persentase tingkat kesukaan 68,9%, nilai rata tingkat kesukaan tekstur adalah 7,13 dengan persentase tingkat kesukaan 79,3%, dan nilai rata tingkat kesukaan rasa adalah 6,86 dengan persentase tingkat kesukaan 76,3%.

Ucapan Terimakasih

Kami ucapkan terima kasih kepada Universitas Padjadjaran sebagai institusi yang memfasilitasi penelitian ini. Luthfiah Al Afifah dan Shally Auliyatul Hakim sebagai asisten laboratorium yang telah mendampingi proses penelitian.

Daftar Pustaka

- Achmad , D.S., Nurdin, S.M., Ridwan., Selle, Y., & Gobel, H. (2017). Pengawasan Lalu Lintas Ikan Kerapu (*Serranidae*) Melalui Pendekatan Sertifikasi di Provinsi Gorontalo. *Akademika, Jurnal Ilmiah Media Publikasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 2(2), 84-90.
- Al Marzouqi, A., Chesalin. M., & Al Shajibi. S. (2015). Some Aspects on Distribution and Biology of the Spinycheek Grouper *Epinephelus diacanthus* (Valenciennes, 1828) from the Arabian Sea off Oman. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, 5(18), 39-49.
- Anwar, M.A.U., Subroto, I.M.I., & Taufik, M. (2022). Sistem Pakar Diagnosa Penyakit Ikan Nila Berbasis Metode Bayes. *Jurnal Transistor Elektro dan Informatika*, 4(1), 1-10.
- Apituley, D, A, N., & Tamaela, P. (2014). Ekstraktabilitas Protein Ikan Pelagis dan Demersal Selama Penyimpanan Dingin. *Majalah Biam*, 10(1), 43 – 49.
- Arsyad, R., Asikin, A.N., & Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen Terhadap Kaldu Bubuk dari Kepala Udang Windu (*Penaeus manodon*) dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124-130.
- Ernawati., & Palupi, H.T. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Ophiocep halus striatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian*. 8(2), 117-129.

- Farida., & Amaliah, N. (2019). Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical Agrifood*. 1(2): 79-85.
- Fawzi, M.G.H., Iskandar, A.S., Erlangga, H., Nurjaya., & Sunarsi, D. (2022). *Strategi Pemasaran: Konsep, Teori dan Implementasi*. Pascal Books.
- Fitriani, R., Ola, L.O.L., Yusuf, S., Mansyur, A., & Risfandi. (2023). Kajian Proses Bisnis Komoditas Ekspor Ikan Kakap Merah di PT. Tofico PPS Kota Kendari. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 8(2), 109-115.
- Hasibuan, H., & Malayu, S. P. (2017). *Organisasi dan Motivasi Dasar Peningkatan Produktivitas*. Bumi Aksara.
- Hidayat, T., & Nurulludin. (2017). Indeks Keanekaragaman Hayati Sumberdaya Ikan Demersal di Perairan Samudera Hindia Selatan Jawa. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 23(2), 123-130.
- Lali, L., & Ilminingtyas WH, D. (2022). Pengolahan Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 50-67.
- Meliza, Lubis, Y.M., & Fahrizal. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Konsentrasi Bubur Jagung (*Zea mays* L.) dan Ampas Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Mutu Sensori *Tortilla Chips*. *JIM Pertanian – THP*, 4(4), 329-336.
- Na'imah, E.N., & Rohmaniah, S.A. (2020). Analisis Data Produksi Ikan Konsumsi Menggunakan Uji Friedman. *Unida Journal of Mathematics and Computer Science*, 6(1), 25-32.
- Nailbaho, N.M., Munthe, S., Popang, E.G., & Zamroni, A. (2019). Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Buletin LOUPE*, 15(1), 24-30.
- Nalendrya, L., Malkan, I.B.I., & Ayu, F.A. (2016). Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 71-75.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2), 286-290.
- Nico, M., Riyadi, P.H., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 99-105.
- Nurhikma., Luthfiyana. N., Maulianawati. D., & Fitriani. A. (2019). Karakteristik Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Ikan Gulamah (*Nibea albiflora*) dengan Penambahan Daging Ayam. *Jurnal IPTEK PSP*, 6(12), 198-206.
- Perangin, R.A., Sulistiono., Kurnia, R., Fahrudin, A., & Suman, A. (2016). Kepadatan dan Stratifikasi Sumber Daya Ikan Demersal di Laut Cina Selatan (WPP – NRI 711). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 22(3), 161-172.

- Pido, N.D., Naiu, A.S., & Harmain, R.M. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Ikan Layang dengan Perbandingan Tepung Sagu yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10(2), 154-162.
- Rauf, N.H., Sulistijowati, R.S., & Harmain, R.M. (2015). Mutu Organoleptik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 125-129.
- Reba, M.M., Makapedua, D.M., & Paparang, R.W. (2014). Analisa Kadar Air dan Uji Organoleptik Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) dan Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Segar yan Dijual di Pasar Pinasungkulan Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2), 58-61.
- Setiawan, A., Wahyuni, T., Asianto, A.D., Malika, R., Wulansari, R.E., Retno, R.A., Listyowati, T., Rakhman, F.A., Indria, P.D., Tambunan, M.L.M., Arifah, F.A., Putra, H.I.K., & Narentar, J.E.S. (2024). *Analisis Indikator Kinerja Utama (IKU), Sektor Kelautan dan Perikanan Kurun Waktu 2019-2023*. Pusat Data Statistik dan Informasi, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Shalihati, S.F. (2014). Pemanfaatan Penginderaan Jauh dan Sistem Informasi Geografi Dalam Pembangunan Sektor Kelautan Serta Pengembangan Sistem Pertahanan Negara Maritim. *Geo Edukasi, Jurnal Penelitian dan Pengembangan Goegrafi*, 3(2), 115-126
- Sipahutar, Y.H., Ma'roef, A.F.F., Febrianti, A.A., Nur, C., Savitri, S., & Utami, P.S. (2021). Karakteristik Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria* sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. 15(1), 69-84.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T.R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Parawisata*, 5(2), 94-106.
- Zulfikar, G. (2023). *Studi Pemasaran Ikan Bawal Putih (Pampus argenteus) Pada KUB (Kelompok Usaha Bersama) Nelayan di Kelurahan Kampung Nelayan Kabupaten Jabung Barat*. Skripsi, Universitas Jambi.