



Pengujian mutu produk abon ikan toman Tahura Lati Petangis untuk peningkatan nilai di pasar komersial

Noorma Kurnyawaty , Ibnu Eka Rahayu, Nurul Aulia
Politeknik Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

 noormakurnyawaty@polnes.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.6301>

Abstrak

Tahura Lati Petangis merupakan taman hutan raya yang terletak di Kabupaten Paser Provinsi Kalimantan Timur, dengan wilayah kelola di Kecamatan Batu Engau. Kawasan Tahura Lati Petangis memiliki sumber perairan berupa danau yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan sumberdaya air bagi kawasan sekitarnya. Selain itu, terdapat juga jenis ikan toman yang memiliki potensi cukup besar untuk dimanfaatkan. Ikan toman diolah menjadi salah satu jenis makanan berupa abon. Produk abon akan lebih bernilai di pasaran jika telah terjamin mutu dan keamanannya sesuai dengan persyaratan mutu SNI. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi kelompok masyarakat di sekitar kawasan Tahura dengan melakukan pengujian terhadap produk abon yang dihasilkan. Melalui kegiatan pengabdian ini, kualitas dan keamanan produk abon ikan toman terjaga untuk dipasarkan, sehingga mampu meningkatkan nilai pasar produk tersebut. Hasil uji menunjukkan bahwa abon ikan toman telah memenuhi standar SNI serta bebas dari cemaran mikroba dan logam.

Kata Kunci: Abon; Ikan toman; Nilai pasar; Mutu; Tahura Lati Petangis

Examining the quality of toman fish shredded product of Tahura Lati Petangis area to increase value in commercial market

Abstract

Tahura Lati Petangis is a forest park located in Paser Regency, East Kalimantan Province, with the management area in Batu Engau District. Tahura Lati Petangis area has a water source in the form of a lake that can be used to fulfill water resources for the surrounding area. In addition, there are also types of toman fish that have a large enough potential to be exploited. Toman fish is processed into one type of food in the form of shredded. Shredded products will be more valuable in the market if their quality and safety are guaranteed in accordance with SNI quality requirements. This service activity aims to assist community groups around the Tahura area by testing the shredded products. Through this service activity, the quality and safety of shredded toman fish products is maintained for the market, so as to increase the market value of the product. The test results showed that the shredded toman fish had met SNI standards and were free from microbial and metal contamination.

Keywords: *Shredded; Toman Fish; Market Value; Quality; Tahura Lati Petangis*

1. Pendahuluan

Taman Hutan Raya (Tahura) yang terletak di Kabupaten Paser Provinsi Kalimantan Timur adalah Tahura Lati Petangis, dengan wilayah kelola di Kecamatan Batu Engau,

Kabupaten Paser. Taman hutan raya merupakan sebuah kawasan hutan yang ekosistemnya dilindungi, termasuk tumbuhan dan satwa yang ada di dalamnya. Tahura Lati Petangis terbagi menjadi beberapa blok, salah satunya adalah blok pemanfaatan. Blok pemanfaatan memiliki sumber air berupa danau yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan sumberdaya air bagi kawasan sekitarnya.

Terdapat sekitar tujuh (7) danau yang tersebar disekitar kawasan Tahura Lati Petangis, sehingga potensi sumber daya perairan seperti ikan menjadi cukup besar dan dapat dioptimalkan pemanfaatannya. Salah satu jenis ikan yang potensial adalah ikan toman. Ikan toman merupakan sejenis dari suku ikan gabus (*Channidae*) yang dapat tumbuh besar mencapai panjang lebih dari satu meter berkepala besar dan bermulut besar serta bergigi runcing tajam. Tubuh bulat panjang seperti torpedo dengan ekor membulat. Ikan toman, *Channa micropeltes* adalah ikan asli Kalimantan yang menghuni sungai dan rawa (Ansyari & Slamet, 2020). Ikan toman termasuk jenis ikan lokal yang potensial untuk dikembangkan budidayanya (Nugroho et al., 2012).

Ikan toman dapat dikonsumsi, seperti disajikan dalam bentuk makanan abon. Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan (Badan Standardisasi Nasional, 2013). Abon adalah makanan yang dibuat dari daging yang di suwir-suwir atau dipisahkan seratnya, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu dan digoreng (Aditya et al., 2016). Abon merupakan makanan yang cukup digemari seluruh kalangan dan dapat langsung dimakan atau dikombinasikan dengan makanan lain.

Produk olahan hasil perikanan yang beredar dimasyarakat seperti abon sebaiknya memenuhi standar yang berlaku di Indonesia. Persyaratan standar berupa persyaratan mutu dan keamanan produk telah diatur oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) dalam bentuk Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar tersebut merupakan sebuah acuan bagi produsen untuk menghasilkan produk yang sesuai baik mutu dan keamanannya serta untuk memenuhi tuntutan konsumen.

Gambaran kondisi produk abon ikan toman di Kawasan Tahura Lati Petangis adalah belum adanya pengujian menyeluruh terhadap mutu produk abon ikan toman. Oleh karena itu dilakukan pendampingan dalam bentuk pengabdian kepada kelompok masyarakat sekitar Tahura Lati Petangis. Lebih lanjut, pengabdian ini dilakukan untuk menguji produk abon ikan toman yang dihasilkan. Melalui pengabdian ini, dapat diketahui mutu dari produk madu khas kawasan Tahura sehingga diharapkan dapat mengoptimalkan produktivitas dan nilai pasar serta menjamin mutu produk abon sesuai dengan peraturan yang di persyaratkan. Secara umum, persyaratan mutu abon telah diatur dalam SNI 01-3707-1995 tentang abon. Namun lebih lanjut untuk abon ikan telah diatur kembali dalam SNI 7690.1:2013 tentang spesifikasi abon ikan. SNI akan membantu konsumen untuk memilih produk yang berkualitas dan terbebas dari produk yang berbahaya bagi keselamatan hidup, kesehatan, ataupun lingkungan.

2. Metode

2.1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, dilakukan persiapan awal mengenai data tentang lingkungan hidup ikan toman. Data yang didapatkan dari analisis ini akan dikumpulkan dan dibuat

menjadi langkah awal untuk menentukan parameter uji terhadap produk abon ikan toman. Selanjutnya, tim pelaksana mempersiapkan sampel produk yang akan diujikan. Sampel produk yang akan diujikan adalah madu produksi kawasan Tahura dengan jumlah sampel sebanyak 3 x 150 gram sampel abon ikan toman.

2.2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap, mulai dari pengetahuan tentang persyaratan mutu produk sampai hasil pengolahan data yang didapatkan dari pengujian. Pada tahap ini, terdiri dari tiga tahapan kegiatan. Kegiatan pertama, langkah yang dilakukan adalah menentukan standar tentang persyaratan mutu untuk produk dan kegiatan kedua adalah melakukan pengujian terhadap sampel produk yang kemudian dilakukan analisis dan pengolahan data, dan kegiatan ketiga adalah penyerahan hasil uji kepada kelompok masyarakat.

2.3. Evaluasi

Pada tahap ini, dilakukan evaluasi tentang hasil uji dari produk abon ikan toman yang merupakan implementasi kegiatan pengabdian. Selain itu, evaluasi akan terus dilakukan secara langsung dan didiskusikan untuk perbaikan dan pengembangan ke depan.

3. Hasil dan Pembahasan

Tahap awal pelaksanaan kegiatan pengujian abon ikan toman dimulai dari tahap persiapan. Tim pelaksana berkoordinasi dengan Pengelola Tahura Lati Petangis, disajikan pada [Gambar 1](#). Berdasarkan hasil dari koordinasi yang dilakukan, diketahui potensi ikan toman di kawasan Tahura Lati Petangis cukup besar. Hal ini didukung dengan ketersediaan danau di sekitar wilayah Tahura, salah satu danau yang menjadi habitat ikan toman disajikan pada [Gambar 2](#).

Ikan toman merupakan salah satu jenis ikan budidaya air tawar yang cukup banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan adalah sumber protein hewani yang cepat mengalami proses pembusukan jika dibandingkan sumber makanan lainnya. Oleh karena itu, produk olahan sekunder dari ikan seperti abon ikan menjadi salah satu alternatif permasalahan tersebut. Abon ikan toman merupakan produk olahan sekunder dari ikan toman. Ketersediaan ikan toman yang melimpah menjadi salah satu peluang untuk peningkatan produktivitas masyarakat sekitar kawasan Tahura. Ikan toman yang telah dijadikan abon dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Abon ikan toman Tahura Lati Petangis disajikan pada [Gambar 3](#).



Gambar 1. Persiapan tim pelaksana dengan pengelola Tahura Lati Petangis



Gambar 2. Salah satu danau di kawasan Tahura Lati Petangis



Gambar 3. Produk abon ikan toman khas Tahura Lati Petangis

Sampel yang telah diperoleh kemudian diujikan dan dianalisis untuk selanjutnya dilakukan pengolahan data hasil uji. Hasil pengujian terhadap produk abon ikan toman khas kawasan Tahura Lati Petangis ditampilkan pada [Tabel 1](#). Secara umum, persyaratan mutu abon telah diatur dalam SNI 01-3707-1995 tentang abon. Penetapan standar persyaratan mutu abon ikan toman merupakan acuan bahwa produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan SNI 7690.1:2013 persyaratan mutu abon ikan diuji berdasarkan 4 jenis uji yaitu sensori, cemaran mikroba, cemaran logam, dan kimia.

Abon ikan toman khas Tahura Lati Petangis memiliki bentuk, bau, rasa, dan warna yang normal seperti abon ikan pada umumnya. Pengujian secara kimiawi dilakukan untuk terhadap parameter kadar air, protein, abu total, lemak, serat kasar, karbohidrat, energi, vitamin A dan vitamin C. Dari keseluruhan uji, didapatkan bahwa secara umum produk abon ikan toman telah memenuhi persyaratan mutu SNI, hanya parameter serat kasar sedikit diatas persyaratan, namun masih dapat diterima. Hal ini dapat disebabkan oleh penambahan bumbu yang masih mempengaruhi hasil uji serat kasar.

Hal lain yang harus sangat diperhatikan adalah terkait cemaran mikroba dan cemaran logam. Kontaminasi mikroba pada olahan makanan dapat berasal dari bahan baku maupun peralatan untuk mengolah dan menyajikan makanan. Hasil pengujian abon ikan toman berdasarkan seluruh parameter cemaran mikroba telah memenuhi persyaratan mutu SNI sehingga dapat dikatakan bahwa abon ikan toman bebas dari cemaran mikroba.

Selain itu, cemaran logam menjadi salah satu parameter yang harus menjadi perhatian karena ikan toman memiliki habitat hidup didanau, hal ini memungkinkan bahwa

ikan toman dapat mengakumulasi logam berat dari air danau. Hasil pengujian abon ikan toman berdasarkan seluruh parameter cemaran logam telah memenuhi persyaratan mutu SNI sehingga dapat dikatakan bahwa abon ikan toman bebas dari cemaran logam.

Tabel 1. Hasil Pengujian Abon Ikan Toman

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan	Hasil Uji	SNI
Sensori					
1	Bentuk	-	Normal	Normal	SNI 01-3707-1995
2	Bau				
3	Rasa				
4	Warna				
Cemaran Mikroba					
5	ALT	koloni/gr	Maks $5,0 \times 10^4$	< 10	SNI 7690.1:2013
6	<i>Escherechia coli</i>	APM/gr	< 3	< 3	
7	<i>Salmonella</i>	koloni/gr	Negatif	Negatif	
8	<i>Sthaphylococcus aureus</i>	koloni/gr	Maks $1,0 \times 10^3$	0	
Cemaran Logam					
9	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 20	< 0.007	SNI 01-3707-1995
10	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0.3	0.26	SNI 7690.1:2013
11	Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40.0	< 0.8	
12	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0.5	< 0.005	
13	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks 1.0	< 0.013	
Kimia					
14	Air	%	Maks 15	7.39	SNI 7690.1: 2013
15	Protein	%	Min 30	36.7	
16	Abu total	%b/b	Maks 7	1.11	SNI 01-3707-1995
17	Lemak	%b/b	Maks 30	16.1	
18	Serat Kasar	%b/b	Maks 1	1.44	
19	Karbohidrat	%	-	37.3	-
20	Energi	Kal/100 gram	-	441	
21	Vitamin A	IU/100 gram	-	<0.50	
22	Vitamin C	Mg/kg	-	<0.70	

Tahap akhir dari kegiatan pengabdian ini adalah penyerahan hasil uji abon ikan toman kepada pengelola Tahura Lati Petangis beserta kelompok masyarakat di sekitar Tahura, disajikan pada Gambar 4. Hasil uji abon ikan toman ini dapat digunakan untuk menjamin keamanan dan kebermanfaatannya. Semakin meningkatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menuntut sebuah produk harus melakukan penyesuaian dengan standar. Hal ini berkaitan dengan konsep persyaratan mutu dari produk tersebut.



Gambar 4. Penyerahan hasil uji produk abon ikan toman

4. Kesimpulan

Secara umum, abon ikan toman yang diujikan telah memenuhi standar parameter abon yang menjamin produksi hasil kawasan Tahura Lati Petangis sehingga mampu meningkatkan nilai di pasar komersial. Hasil uji juga menunjukkan bahwa abon tersebut telah memenuhi standar SNI serta bebas dari cemaran mikroba dan cemaran logam. Abon produksi Tahura Lati Petangis memiliki rasa yang enak karena ke-khasan ikan Toman sebagai bahan baku, serta aman dan layak untuk dikonsumsi tidak menggunakan pengawet kimia.

Acknowledgement

Terimakasih disampaikan kepada Bidang Pengelola Tahura Lati Petangis, Dinas Lingkungan Hidup Kabupaten Paser beserta seluruh kelompok masyarakat sekitar kawasan Tahura sebagai mitra kegiatan pengabdian dan kepada Politeknik Negeri Samarinda melalui P3M sebagai pemberi dana dalam kegiatan pengabdian.

Daftar Pustaka

- Aditya, H. ., Herpandi, & Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1).
- Ansyari, & Slamet. (2020). Karakteristik Makanan Ikan Toman Di Perairan Rawa Monoton Danau Panggang Kalimantan Selatan. *Warta Iktiologi*, 4(2), 27-33.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Tentang Spesifikasi Abon Ikan*.
- Nugroho, E., Sukandi, M. F., & Huwoyon, G. H. (2012). Beberapa jenis ikan lokal yang potensial untuk budidaya: Domestika, teknologi pembenihan, dan pengelolaan kesehatan lingkungan budidaya. *Jurnal Media Akuakultur*, 7(1), 52-57.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
