

KUALITAS KOKI NON ADIBAH (KORNET KEPALA IKAN NON ADITIF BERBAHAYA, BERGIZI DAN MURAH) HASIL OLAHAN WARGA KELURAHAN KARANGSARI KECAMATAN TUBAN KABUPATEN TUBAN

Anggun Winata^{1*}, Ifa Seftia Rakhma Widiyanti²

^{1,2}Universitas PGRI Ronggolawe

*Email: anggunwinata@gmail.com

ABSTRAK

Hasil pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas KOKI NON ADIBAH (KORnet Kepala Ikan NON ADItif berbahaya, Bergizi dan murAH) terhadap varian rasa KOKI NON ADIBAH. Kualitas KOKI NON ADIBAH diketahui dari analisis organoleptik berdasarkan penampakan warna, rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian ini menggunakan kuesioner survei dengan varian rasa KOKI NON ADIBAH yaitu rasa original dan balado. Kualitas KOKI NON ADIBAH berdasarkan uji organoleptik diperoleh hasil warna original 80,00 %, balado 80,60 %; rasa original 61,40 % , balado 96,80 %; tekstur original 80,20 %, balado 81,00 %; aroma original 81,80 %, balado 96 % dengan rata-rata tingkat kepuasan sebesar 82, 23 % yang menunjukkan responden sangat puas saat menikmati KOKI NON ADIBAH. Varian rasa yang lebih diminati responden yaitu rasa balado dengan persentase sebesar 96, 80 %.

Kata Kunci: kualitas; kornet; ikan; tongkol.

PENDAHULUAN

Kabupaten Tuban merupakan salah satu daerah pesisir di Jawa Timur dengan hasil laut yang melimpah. Salah satu hasil laut yang melimpah dan tidak mengenal musim yaitu ikan tongkol. Pengolahan ikan tongkol masih secara tradisional seperti pemangganggan, pengasinan, dan pemindangan. Di Kabupaten Tuban, ikan tongkol hanya dimanfaatkan bagian badan dan ekornya. Bagian kepala ikan tongkol hanya dibuang dan sering menjadi limbah. Limbah kepala ikan tongkol dapat menjadi limbah yang mengganggu lingkungan karena baunya yang tidak sedap.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan air laut yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) kaya akan kandungan gizi yaitu kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 [6]. Daging ikan tongkol mengandung air 69,40% per 100 gram, energi 100 kkal, protein 13,7 g, lemak 1,5 g, karbohidrat 8 g, kalsium 92 mg, fosfor 606 mg, besi 1,7 mg, dan vitamin B1 0,35 mg [8]. Sejalan dengan itu, limbah ikan tongkol mengandung asam lemak Omega-3 yang bermanfaat untuk penyakit jantung, menurunkan kolesterol darah, proses tumbuh kembang otak dan kalsium yang bermanfaat untuk kesehatan tulang [1].

Banyak masyarakat yang memanfaatkan pengolahan makanan dengan

menambahkan bahan aditif yang berbahaya untuk tujuan tertentu. Penambahan bahan aditif tersebut biasanya berupa penguat rasa, pengawet, pewarna, dan pemanis. Bahan aditif yang digunakan berlebihan dapat mengakibatkan masalah kesehatan seperti dapat mengakibatkan kanker, gangguan syaraf, alergi, keracunan, iritasi paru-paru, gangguan sistem pencernaan dan kematian [3].

Limbah kepala ikan tongkol dilakukan inovasi baru berupa kornet. Kornet biasanya berbahan dasar ikan. Namun, kornet yang dinamai KOKI NON ADIBAH (KORnet Kepala Ikan NON ADItif berbahaya, Bergizi, dan murAH) dibuat dari bahan dasar limbah kepala ikan tongkol dengan penambahan bahan aditif alami seperti garam dan gula sebagai pengawet dan pemanis, serta rempah-rempah sebagai penguat rasa. Selain aman, kornet yang dibuat dengan tidak mengurangi kandungan protein dan kalsium yang terkandung didalamnya karena bahan aditif alami yang digunakan. Setelah kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pembuatan KOKI NON ADIBAH dan warga kelurahan Karang Sari kecamatan Tuban kabupaten Tuban berhasil mengolahnya, dilakukan survei lanjutan tentang minat konsumen dengan varian rasa KOKI NON ADIBAH.

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Pelanggan yang datang

untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. Kualitas produk adalah karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan [5]. Di penelitian ini yang dicari adalah kualitas produk makanan. Faktor penting dalam keputusan pembelian konsumen adalah kualitas makanan, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga [4]. Kepuasan pelanggan sangat dipengaruhi oleh kualitas makanan, oleh karena itu meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan dapat menjadi dasar strategi pemasaran [2].

Secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah sebagai berikut: a. Warna, mengkombinasikan warna makanan penting dilakukan supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.; b) Penampilan, makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati; c) Porsi, dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*; d) Bentuk, bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi; e) Temperatur, konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya.; f) Tekstur, ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut; g) Aroma, aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut; h) Tingkat kematangan, tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan steak.; i) Rasa, rasa yang dapat dinikmati pelanggan yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang

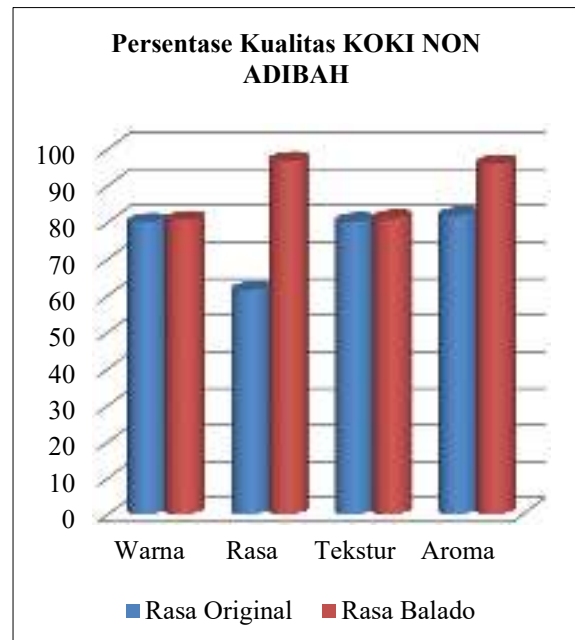
unik dan menarik untuk dinikmati [4]. Pada kegiatan ini hanya diambil data empat dimensi untuk mengetahui kualitas KOKI NON ADIBAH yaitu 1) warna, 2) rasa, 3) tekstur, dan 4) rasa, karena keempat faktor tersebut termasuk uji organoleptik. Uji organoleptik adalah pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan produk. Uji organoleptik disebut juga uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode survei dan wawancara. Dipilih sampel survei sebanyak 100 orang yang merupakan mahasiswa Prodi PGSD Universitas PGRI Ronggolawe (UNIROW) Tuban. Pemilihan sampel menggunakan metode *Purposive Sampling* dengan tujuan mahasiswa berasal dari beberapa daerah di Jawa Tengah dan Jawa Timur [7].

HASIL YANG DICAPAI

Hasil analisis organoleptik KOKI NON ADIBAH ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase kualitas KOKI NON ADIBAH

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa konsumen sangat menikmati varian rasa KOKI NON ADIBAH dengan rata-rata tingkat kepuasan sebesar 82, 23 %. Berdasarkan hasil

kuesioner, responden mayoritas menyukai rasa balado daripada original dengan tingkat kepuasan sebesar 96,80 %. Respon terhadap kualitas warna, tekstur, dan aroma rata-rata sama sebesar 80 %. Warna dan aroma KOKI NON ADIBAH membuat responden tertarik untuk mencoba varian rasa KOKI NON ADIBAH. Tekstur KOKI NON ADIBAH yang empuk membuat responden sangat menikmati KOKI NON ADIBAH.

KESIMPULAN

Kualitas KOKI NON ADIBAH berdasarkan uji organoleptik diperoleh hasil warna original 80,00 %, balado 80,60 %; rasa original 61,40 % , balado 96,80 %; tekstur original 80,20 %, balado 81,00 %; aroma original 81,80 %, balado 96 % dengan rata-rata tingkat kepuasan sebesar 82, 23 % yang menunjukkan responden sangat puas saat menikmati KOKI NON ADIBAH. Varian rasa yang lebih diminati responden yaitu rasa balado dengan persentase sebesar 96, 80 %. Penelitian ini masih bisa dilanjutkan dengan meneliti secara rinci kandungan gizi KOKI NON ADIBAH.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ali, Khomsan. 2006. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo: Jakarta.
- [2] Amanah, Dita. 2010. “Pengaruh Harga, dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Backry & Cake Shop Cabang H.M Yamin Medan”. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. Vol 2, No 1, Tahun 2010: Universitas Negeri Medan.
- [3] Baliwati, Y. F. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi, Cetakan I*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- [4] Fiani, Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep’s di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- [5] Kotler, Philip dan Gary Armstrong. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- [6] Nuraini, D.N. 2013. *Dahsyatnya Pengobatan Hewan*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- [7] Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- [8] Wirakusuma, Emma Pandi. 2010. *Sehat Cara Al – Qur’an Dan Hadis*. Jakarta: Hikmah.