

Pengaruh Perbandingan Ikan Bandeng Dan Ikan Layang Terhadap Mutu Organoleptik Abon Ikan

Nur Falan*¹, Hermanto¹, Sri Rejeki¹, Rohmah Fitri Utami²

¹Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kampus Bumi Tridharma Anduonohu, Jalan H.E.A. Mokodompit, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia

²Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian, Jalan Magelang Km 5,6, Kab. Sleman 55284 Indonesia

*E-mail: falannurfalan@gmail.com

Diterima: 19 Desember 2025; Disetujui: 28 Desember 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan ikan layang (*Decapterus sp.*) terhadap mutu organoleptik abon ikan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor perlakuan berupa perbandingan ikan bandeng dan ikan layang yang terdiri dari lima perlakuan, yaitu P1 (50%:50%), P2 (25%:75%), P3 (75%:25%), P4 (30%:70%), dan P5 (70%:30%), masing-masing dengan tiga ulangan. Parameter yang diamati meliputi uji organoleptik secara hedonik dan deskriptif terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) pada taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan ikan bandeng dan ikan layang berpengaruh sangat nyata terhadap seluruh parameter organoleptik yang diuji. Perlakuan P3 (75% ikan bandeng : 25% ikan layang) memberikan nilai tertinggi dan paling disukai panelis pada parameter warna, rasa, dan tekstur, serta menunjukkan aroma yang disukai. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan tingkat kesukaan panelis, formulasi terbaik abon ikan adalah perlakuan P3 dengan dominasi ikan bandeng.

kata kunci: ikan, layang, abon, organoleptik, hedonik.

Abstract

*This study aimed to determine the effect of different proportions of milkfish (*Chanos chanos*) and scad fish (*Decapterus sp.*) on the organoleptic quality of fish floss. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor, namely the proportion of milkfish and scad fish, consisting of five treatments: P1 (50%:50%), P2 (25%:75%), P3 (75%:25%), P4 (30%:70%), and P5 (70%:30%), each with three replications. The observed parameters included hedonic and descriptive organoleptic evaluations of color, aroma, taste, and texture. The data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at a 95% confidence level. The results showed that the proportion of milkfish and scad fish had a highly significant effect on all organoleptic parameters tested. Treatment P3 (75% milkfish : 25% scad fish) obtained the highest scores and was the most preferred by panelists in terms of color, taste, and texture, and also exhibited a favorable aroma. Based on the organoleptic evaluation and panelists' preference levels, the best formulation of fish floss was treatment P3 with milkfish dominance.*

Keywords fish, scad fish, fish floss, organoleptic, hedonic

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim, kaya akan beragam jenis ikan namun ironisnya kebiasaan masyarakat masih kurang mengonsumsi makan ikan. Padahal negara Indonesia adalah negara yang dikelilingi oleh laut yang didalamnya berlimpah ragam jenis ikan yang tinggi kandungan gizinya sebagai sumber pangan yang tak akan habis dan dapat dimanfaatkan untuk kesejahteraan bangsa. Sumber pangan ikan dapat dijadikan berbagai macam produk olahan yang menarik dan terjangkau harganya oleh masyarakat, sehingga masyarakat dapat menikmatinya tanpa mengurangi kandungan gizi di dalamnya dan menghindari rasa bosan dalam mengonsumsi ikan (Sujarwadi et al., 2021). Produksi abon ikan telah lama menjadi salah satu upaya diversifikasi produk perikanan yang bernilai tambah tinggi. Abon ikan merupakan produk olahan berbasis ikan yang tahan lama, mudah dikonsumsi, serta kaya akan nutrisi (Kurniawan et al., 2018). Produk ini cocok untuk berbagai kalangan masyarakat karena selain memiliki nilai gizi tinggi, rasanya yang lezat juga menjadi daya tarik tersendiri. Namun, variasi bahan baku dalam pembuatan abon masih jarang dikaji secara mendalam, terutama terkait pengaruhnya terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizinya. Pemilihan ikan yang tepat sebagai bahan baku dapat menentukan kualitas akhir dari abon, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kandungan nutrisinya (Wijaya et al., 2021). Ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan ikan layang (*Decapterus* spp.) merupakan dua jenis ikan yang berpotensi digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon. Ikan bandeng dikenal memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan tekstur daging yang lembut, sehingga mudah diolah menjadi abon (Sari et al., 2020). Selain itu, ikan bandeng memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan, seperti mendukung perkembangan otak dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular (Setiawan & Nurcahyo, 2019). Disisi lain, ikan layang juga memiliki kandungan protein yang tinggi dan cenderung lebih ekonomis dibandingkan ikan bandeng, sehingga dapat menjadi alternatif bahan baku yang kompetitif (Rahayu et al., 2022). Kualitas organoleptik abon ikan menjadi salah satu aspek penting yang menentukan penerimaan konsumen. Organoleptik meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna produk, yang semuanya sangat dipengaruhi oleh jenis bahan baku yang digunakan (Hidayati et al., 2021). Misalnya, daging ikan bandeng yang cenderung memiliki rasa netral dapat menyerap bumbu dengan baik, sementara

ikan layang dengan rasa khas laut dapat memberikan cita rasa yang lebih kuat. Pemilihan kombinasi perbandingan ikan bandeng dan ikan layang yang tepat dalam proses pembuatan abon dapat menghasilkan produk dengan karakteristik organoleptik yang optimal. Selain organoleptik, nilai gizi abon juga menjadi faktor utama dalam penentuan kualitas produk. Abon ikan diharapkan memiliki kandungan protein tinggi, kadar lemak yang seimbang, serta kaya akan mineral dan vitamin (Gunawan et al., 2020). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kandungan gizi dalam abon sangat dipengaruhi oleh jenis ikan yang digunakan dan proses pengolahannya. Ikan bandeng dan ikan layang masing-masing memiliki keunggulan nutrisi tersendiri, sehingga pencampuran keduanya dalam proporsi yang tepat dapat meningkatkan nilai gizi produk abon secara keseluruhan. Pembuatan abon ikan tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis dan kualitas produk, tetapi juga aspek ekonomi. Dengan meningkatnya permintaan produk olahan ikan yang praktis dan bernutrisi tinggi, pengembangan abon ikan berbasis bahan baku yang bervariasi dapat memberikan peluang pasar yang lebih luas (Yulianto et al., 2023). Menggunakan ikan layang yang relatif lebih murah dibandingkan ikan bandeng juga dapat menekan biaya produksi, sehingga menghasilkan produk abon dengan harga yang lebih terjangkau tanpa mengorbankan kualitas. Namun, tantangan dalam penelitian ini adalah menentukan perbandingan yang ideal antara ikan bandeng dan ikan layang dalam pembuatan abon. Penelitian terdahulu menyebutkan bahwa karakteristik organoleptik dan nilai gizi produk olahan ikan dapat berbeda secara signifikan tergantung pada jenis ikan dan teknik pengolahannya (Prasetyo & Lestari, 2017). Oleh karena itu, diperlukan kajian mendalam untuk mengevaluasi bagaimana perbandingan kedua jenis ikan ini memengaruhi hasil akhir abon, baik dari segi organoleptik maupun nilai gizinya. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh perbandingan ikan bandeng dan ikan layang terhadap uji organoleptik dan nilai gizi abon ikan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk olahan ikan yang inovatif, berkualitas, dan bernilai tambah tinggi. Selain itu, penelitian ini juga berpotensi memberikan informasi yang bermanfaat bagi industri pengolahan ikan skala kecil hingga menengah, sehingga dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik maupun internasional (Putri et al., 2024).

METODE PENELITIAN

Alat

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan meliputi pisau, talenan, panci, sendok, baskom, loyang, cawan alumunium, glassbeaker, ayakan 60 mesh, *cabinet drayer*, blender, dan timbangan digital. Sedangkan alat yang digunakan untuk analisis meliputi neraca analitik (*shimadzu*), *colorimeter*, *texture analyzer*, lemari asam, erlenmayer, cawan petri, botol kaca, corong, serangkaian alat kjeldahl, gelas ukur, alumunium foil, hotplate strirrer, kertas saring, oven, pipet ukur, buret, labu ukur, evaporator, penyaring.

Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan, Gula merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, garam, gula pasir, serei, cabe keriting, cabe meah, garam, penyedap rasa dan minyak goreng sedangkan bahan kimia yaitu H₂SO₄, NaOH, selenium mixture, HCL. Alat yang digunakan dalam pembuatan abon ini yaitu panci pengukus, pisau, timbangan, talenan, baskom, wajan penggorengan, spatula, kompor, alat, blender, oven. Sedangkan alat pengujian yaitu deksikator, timbel, ekstraksi soxhlet, erlenmeyer, cawan petri, labu lemak.

Pembuatan Abon Ikan (Adriansyah et al., 2023)

Langkah-langkah dalam pembuatan abon ikan bandeng dan ikan layang yaitu pertama membersihkan ikan layang dan ikan bandeng dan mengeluarkan limbah makanan dalam perut ikan termasuk sisa kotorannya, serta kepalanya. Ikan bandeng dan ikan layang diberi perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis pada ikan kemudian ikan bandeng dan ikan layang dikukus selama 30 menit hingga matang dan dilanjutkan dengan mengambil daging dan menyingkirkan tulang dari daging ikan. Setelah itu, daging ikan disuwir suwir, lalu campurkan bumbu rempah dengan cara dihaluskan seperti gulah merah 30g, bawang merah 25g, bawang putih 20g, lengkuas 10g, kunyit 10g gula pasir 15g, serei 5 gram, cabe keriting 10g, cabe merah 5g, ajinomoto 10g, garam 10g. Kemudian, masukkan dalam daging ikan aduk hingga rata, kemudian goreng daging ikan bandeng dan ikan layang yang sudah dicampurkan bumbu dengan minyak sebanyak 200ml, aduk terus hingga kering dan warnanya menjadi kuning kecokelatan atau agak kehitaman dengan api sedang. Kadar air yang ada pada abon ikan bandeng dan ikan layang maximal 7%.

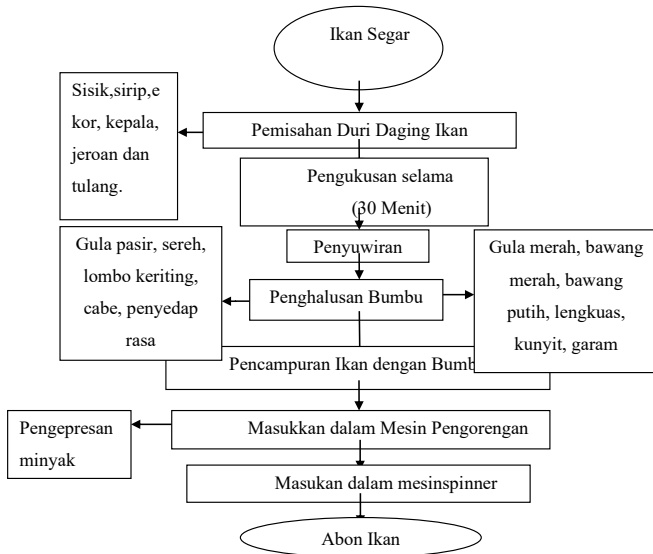
Uji Organoleptik

Menentukan nilai kandungan gizi dan uji organoleptik yang terdapat pada abon kombinasi ikan layang dan ikan bandeng yang paling disukai oleh panelis dari setiap perlakuan. Kemudian panelis yang tidak terlatih berjumlah 30 orang diarahkan untuk mencicipi abon ikan layang dan abon ikan bandeng yang telah disiapkan yang telah diberi kode yang berbeda beda dengan susunan yang tidak berurutan kemudian dicicipi dan dinilai, Penelitain yang diberikan berdasarkan kriteria yang diuji. Uji hedonik merupakan uji yang dilakukan untuk mengetahui tanggapan panelis mengenai kesukaan atau tidak suka terhadap abon ikan bandeng dan abon ikan layang. Dalam uji hedonik ini panelis tidak terlatih berjumlah 30 orang diminta tanggapannya terhadap aroma, rasa, warna, dan tekstur dengan skala yang digunakan adalah 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka). Sedangkan untuk uji deskriptif panelis diminta tanggapan terhadap warna, aroma, rasa, dan teksur. Proses pembuatan tepung gembili mengacu pada metode dari Utami et al. (2013) dengan beberapa penyesuaian.

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 1 faktor perlakuan dan 3 kali ulangan yaitu :

1. P1 = Ikan bandeng : Ikan layang
50% : 50%
2. P2 = Ikan bandeng : Ikan layang
25% : 75%
3. P3 = Ikan bandeng : Ikan layang
75% : 25%
4. P4 = Ikan bandeng : Ikan layang
30% : 70%
5. P5 = Ikan bandeng : Ikan layang
70% : 30%



Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Hasil Rekapitulasi Ragam perbandingan ikan bandeng dan ikan layang terhadap variabel organoleptik sensori yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur abon terhadap abon ikan bandeng dan ikan layang.

Tabel 4. Rekapitulasi Analisis Ragam Organoleptik Abon Ikan

| Variabel Penganamatan | Analisis ragam | |
|------------------------|----------------|------------|
| | Hedonik | Deskriptif |
| 1 Organoleptik Warna | ** | ** |
| 2 Organoleptik Aroma | ** | ** |
| 3 Organoleptik Rasa | ** | ** |
| 4 Organoleptik Tekstur | ** | ** |

Keterangan : ** berpengaruh sangat nyata

Berdasarkan Tabel 4, hasil analisis ragam uji organoleptik secara hedonik dan deskriptif menunjukkan bahwa parameter warna, aroma, rasa dan tekstur berpengaruh sangat nyata.

Uji Hedonik

Warna

Hasil organoleptik warna pada abon ikan bandeng dan ikan layang disajikan pada lampiran 9a dan hasil sidik ragam disajikan pada lampiran 9b. Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perbandingan pada abon ikan layang dan ikan bandeng menunjukkan berbeda nyata pada sampel. Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* ($DMRT_{0,05}$) perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang terhadap penilaian organoleptik warna disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rerata Hedonik Warna Abon Ikan

| Perlakuan | Rerata | Kategori | DMRT |
|-----------------------|--------------------------|-----------|---------|
| | | | 0,05 |
| Ikan Bandeng : | | | |
| Ikan Layang | | | |
| P1 (50%:50%) | 3,70 ^{ab} ±0,59 | Suka | |
| P2 (25%:75%) | 3,20 ^{ab} ±0,93 | Agak Suka | 2=0,093 |
| P3 (75%:25%) | 3,90 ^b ±0,80 | Suka | 3=0,098 |
| P4 (30%:70%) | 3,47 ^a ±0,77 | Agak Suka | 4=0,100 |
| P5 (70%:30%) | 3,93 ^b ±0,78 | Suka | 5=0,102 |

Keterangan:Notasi huruf serupa menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada sampel berdasarkan Uji ($DMRT_{0,05}$) taraf kepercayaan 95%

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan hasil organoleptik hedonik warna perlakuan P5 (70:30) memiliki nilai rata-rata tertinggi (3,93 ± 0,78), diikuti oleh P3 (75:25) dengan nilai 3,90 ± 0,80, keduanya berada dalam kategori suka. Perlakuan P2 (25:75) dan P4 (30:70) memiliki nilai rata-rata terendah, masing-masing 3,20 ± 0,93 dan 3,47 ± 0,77, berada dalam kategori agak suka. Campuran ikan bandeng lebih dominan (P3 dan P5) menghasilkan warna abon yang lebih disukai oleh panelis. Namun, tidak semua

perlakuan memiliki perbedaan signifikan dalam preferensi warna, meskipun terdapat kecenderungan preferensi terhadap warna abon yang berasal dari komposisi ikan bandeng yang lebih tinggi.

Aroma

Hasil organoleptik hedonik aroma pada produk abon ikan bandeng dan ikan layang disajikan pada lampiran 10a dan hasil sidik ragam disajikan pada lampiran 10b. Hasil analisis ragam diketahui bahwa perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang berbeda nyata terhadap penilaian organoleptik aroma. Hasil uji lanjut *Duncant's Multiple Range Test* (DMRT_{0,05}) perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang terhadap penilaian organoleptik aroma disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Rerata Hedonik Aroma Abon Ikan

| Perlakuan | Rerata | Kategori | DMRT _{0,05} |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------|----------------------|
| Ikan Bandeng : Ikan Layang | | | |
| P1 (50%:50%) | 3,90 ^c ±0,55 | Suka | 2=0,090 |
| P2 (25%:75%) | 3,23 ^a ±0,93 | Agak Suka | 2=0,113 |
| P3 (75%:25%) | 3,83 ^{bc} ±0,53 | Suka | 3=0,094 |
| P4 (30%:70%) | 3,50 ^{ab} ±0,68 | Agak Suka | 4=0,097 |
| P5 (70%:30%) | 3,80 ^{bc} ±0,78 | Suka | 5=0,098 |

Keterangan: Notasi huruf serupa menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada sampel berdasarkan Uji (DMRT_{0,05}) taraf kepercayaan 95%

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan hasil organoleptik hedonik aroma perlakuan P1 (50%:50%) memiliki nilai tertinggi, yaitu 3,90 ± 0,55, dan masuk dalam kategori suka. Perlakuan P2 (25%:75%) memiliki nilai terendah, yaitu 3,23 ± 0,93, masuk dalam kategori agak suka. Perlakuan lainnya seperti P3 (75%:25%) dan P5 (70%:30%) memiliki nilai tinggi mendekati P1, menunjukkan kesukaan yang signifikan terhadap aroma abon dari campuran dominasi ikan bandeng. Campuran ikan bandeng yang lebih dominan, seperti pada perlakuan P1, P3, dan P5, menghasilkan aroma abon yang lebih disukai oleh panelis. Campuran dengan dominasi ikan layang (P2) kurang diminati karena aroma yang mungkin kurang menarik bagi konsumen. Secara keseluruhan, panelis menunjukkan preferensi yang signifikan terhadap aroma yang berasal dari campuran dengan proporsi ikan bandeng yang lebih tinggi atau seimbang.

Rasa

Hasil organoleptik hedonik rasa pada produk abon ikan bandeng dan ikan layang disajikan pada lampiran 11a dan hasil sidik ragamnya disajikan pada lampiran 11b. Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang berbeda nyata terhadap penilaian sensorik rasa. Hasil uji lanjut *Duncant's Multiple Range Test* (DMRT_{0,05}) perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang terhadap penilaian organoleptik rasa disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Rerata Hedonik Rasa Abon Ikan

| Perlakuan | Rerata | Kategori | DMRT _{0,05} |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------|----------------------|
| Ikan Bandeng : Ikan Layang | | | |
| P1 (50%:50%) | 3,80 ^c ±0,40 | Suka | |
| P2 (25%:75%) | 3,10 ^{ab} ±0,92 | Agak Suka | 2=0,090 |
| P3 (75%:25%) | 3,80 ^c ±0,80 | Suka | 3=0,094 |
| P4 (30%:70%) | 2,80 ^a ±0,84 | Agak Suka | 4=0,097 |
| P5 (70%:30%) | 3,27 ^b ±0,69 | Agak Suka | 5=0,098 |

Keterangan :Notasi huruf serupa menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada sampel berdasarkan Uji (DMRT_{0,05}) taraf kepercayaan 95%

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan hasil penilaian organoleptik hedonik rasa P1 dan P3 memiliki rata-rata tertinggi, masing-masing 3,80 ± 0,40 dan 3,80 ± 0,80, dan keduanya masuk dalam kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa rasa abon dari campuran seimbang atau dominasi ikan bandeng lebih disukai oleh panelis. P4 (2,80 ± 0,84) memiliki nilai terendah, berada dalam kategori agak suka. Hal ini mengindikasikan bahwa campuran ikan bandeng 30% dan ikan layang 70% kurang disukai. Campuran ikan bandeng dan ikan layang dalam proporsi 50%:50% (P1) dan 75%:25% (P3) menghasilkan rasa abon yang paling disukai oleh panelis, dengan kategori suka. Campuran dengan dominasi ikan layang (P2 dan P4) kurang disukai, mengindikasikan bahwa ikan bandeng memberikan kontribusi lebih besar terhadap rasa yang diinginkan dalam produk abon. Dominasi ikan bandeng atau kombinasi seimbang antara ikan bandeng dan

ikan layang merupakan formulasi optimal untuk menghasilkan abon dengan rasa terbaik.

Tekstur

Hasil organoleptik hedonik tekstur pada produk abon ikan bandeng dan ikan layang disajikan pada lampiran 12a dan hasil sidik ragamnya disajikan pada lampiran 12b. Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang berbeda nyata terhadap penilaian sensorik tekstur. Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* ($DMRT_{0,05}$) perbandingan abon ikan bandeng dan ikan layang terhadap penilaian organoleptik warna disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rerata Hedonik Tekstur Abon Ikan

| Perlakuan | Rerata | Kategori | DMRT 0,05 |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------|--------------|
| Ikan Bandeng : Ikan Layang | | | |
| P1 (50%:50%) | 3,27 ^a ±0,69 | Agak Suka | |
| P2 (25%:75%) | 3,47 ^{ab} ±0,77 | Agak Suka | 2=0,116 |
| P3 (75%:25%) | 3,80 ^b ±0,71 | Suka | 3=0,121 |
| P4 (30%:70%) | 3,23 ^a ±1,04 | Agak Suka | 4=0,124 |
| P5 (70%:30%) | 3,37 ^{ab} ±0,85 | Agak Suka | 5=0,126 |

Keterangan :Notasi huruf serupa menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada sampel berdasarkan Uji ($DMRT_{0,05}$) taraf kepercayaan 95%

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan hasil penilaian organoleptik hedonik tekstur tertinggi pada P3 (3,80 ± 0,71) memiliki nilai rata-rata tertinggi, berada dalam kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur abon dari campuran dominasi ikan bandeng lebih disukai. P4 (3,23 ± 1,04) memiliki nilai terendah dan berada dalam kategori agak suka, menunjukkan bahwa tekstur abon dari campuran dominasi ikan layang kurang disukai oleh panelis. Campuran dominasi ikan layang (P4) menghasilkan tekstur abon yang kurang disukai, berada dalam kategori agak suka. Secara keseluruhan, tekstur abon dari campuran dominasi ikan bandeng atau komposisi yang lebih seimbang (P1) lebih disukai daripada campuran dengan dominasi ikan layang.

KESIMPULAN

Pembuatan produk abon ikan layang dan bandeng terhadap pengujian hedonik dan deskriptif yang dilakukan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur terdapat perbedaan nyata pada sampel, Uji Duncan pada taraf 5%. Berdasarkan tingkat kesukaan dan pertimbangan nilai organoleptik pada abon ikan, Formulasi terpilih adalah P3 yaitu abon dengan konsentrasi ikan bandeng 75% dan ikan layang 25%.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar. A., Sitti.N., Gusni.S. 2021. Proporsi Penggunaan Kulit Pisang (*musa paradisiacal* l) dan Daging Ikan Bandeng (*chanos chanos*) pada pembuatan abon. *Jurnal PPNP*. 26 (1) : 20-28
- Aida.Y., Mamuaja. C.H.F., Agustin.A.T. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*musa paradiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*decapterus sp*) pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2 (1) : 20-26
- Attahmid. N.F.U., Rahmawati. S., Muhammad. Y. 2019. Penerapan Teknologi Tepat Guna Dan Diversifikasi Pangan Pada UKM Olahan Ikan Bandeng Di Desa Bulu Cindea Kecamatan Bungoro, Pankep. *Jurnal Pengabdian Pada masyarakat*. 4 (4) : 517-528
- Arlinda & Dara, W. 2017. Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Ikan Gabus Yang Disubstitusi Sukun. *Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X Kementrian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi* 2 (2): 61-6
- Andriani, Y., & Wibowo, A. 2021. Pengaruh Proporsi Campuran Ikan Bandeng dan Ikan Laut Terhadap Karakteristik Abon Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 1 (1) : 38- 41
- Azizah., Siti. N.P., Dyah. T.L. 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*spyhraena jello*) Dalam Pembuatan Tortila Chips. *Junal Agrotech*. 3 (2) : 18-26
- Bawinto. A.S., Eunike. M., Bertie. E.K. 2015. Analisis Kadar Air, pH Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*thunnus sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3 (2) : 55-65
- Aingin., S. A. B. P., Retno. A. K., Fronthea. S. 2021. Kualitas IKan Layang (*decapterus sp*). Asin Asap Dengan Perbedaan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3 (2) : 71-77
- Bahmid.J. Vanessa.N.J.L., Syahnul. S.T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Terhadap BasteristikSensori Produk Ikan Layang Asin Asap. *Jurnal Biosaintek*. 1 (1) : 61-67
- Chandra.D., Kurniawati.O., Prayudi.,Eka.N.PR., Rahmi.M. 2022. Pendampingan Pembuatan Abon Ikan Tuna Dalam Peningkatan Ekonomi Bagi Kepala Keluarga Di RT 03 Pelita Ilabuhan Ratu

- Kedaton Bandar Lampung. *Jurnal Sosiologi Kreatif*. 6 (2) : 707-703
- Christine.F.Dr.Ir., Mamuaja.MS.F., Yuannita.A. 2018. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*decapterus sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1 (1) : 64-71
- Dwijayanti, A., & Rahmawati, D. (2017). Analisis Tekstur dan Kualitas Abon Ikan Bandeng (*chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 45-52.
- Dewi. E.K., Dini. S., Ginanjar. P. 2023. Pengaruh metode pengemasan ikan bandeng (*chanos- chano*) tentang pertumbuhan mutu produk selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal kelautan dan perikanan*. 18 (1) : 9-20
- Fadilah., dan Juhartini. 2021. Mutu Organoleptik Dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*thunnus albacares*). *Jurnal Hospital Majapahit*. 13 (1) : 21-34
- Fitria, R., & Susilowati, S. 2018. Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*. 1 (1) : 15 - 40
- Fitri. A., R. Baskara. K.A., Siwanti. 2016. Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*chanos-chanos*) pada stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Petanian*. IX (2) : 65-77
- Firmansyah., Rohmiatun.A., Indri.Y., Lalu,L,R.I.C., Baiq.A.F., Haerusn.N.,Gede.S., Junia.H., Faiz.K.B. 2023. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Dari Hasil Nelayan Sebagai Inovatif Guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Selengen Kecamatan Kayangan. *Jurnal Wicara desa*. 1 (2) : 251-260. Fitri.A.,
- Baskara.R.K.A., Siwanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*chanos chanos*) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. IX (2) : 65-77
- Fathurrahman, H., Zainuddin, M., Nawir. 2018. Pengaruh Kadar Lemak pada Daging Ikan Terhadap Karakteristik Warna Abon Ikan Kombinasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7 (1) : 12-20
- Gunawan, W., Hermawan, A., & Setiawati, L. (2020). Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Kualitas Dan Kandungan Gizi Abon. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 13(2), 87-95.
- Hamka.E., Mohammad.R. 2016. Penentuan Musim Penangkapan Ikan Layang (*decapeterus sp*) Di Perairan Timur Sulawesi Tenggara. *Jurnal Iptek PSP*. 3 (6) : 510-517
- Hapsari, N.A. 2023. Abon Ikan Wadimah: Inovasi Tiada Henti UMKM Produk Perikanan. *Aquaculture and Seafood Insights*. All Fish News.
- Haryati, S., & Santoso, J. 2018. Pengaruh Kombinasi Ikan Bandeng dan Ikan Lain Terhadap Karakteristik Abon Ikan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29 (2) : 123-130
- Hidayati, N., Pratama, R. A., & Wulandari, F. (2021). Analisis Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Pada Berbagai Jenis Ikan Lokal. *Jurnal Pangan Nusantara*, 6(1), 34-40.
- Hadjino, S., Joice. P. M. K. 2017. Evaluasi nilai gizi dan mutu ikan layang (*Decapterus sp*) presto dengan penambahan asap cair dan ragi. *Jurnal prekementrian perindustrian repoblik Indonesia*. 13 (01) : 22-30
- Hadinoto. S., Joice. P. M. K. 2017. Evaluasi Nilai Gizi Dan Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*) Presto Dengan Penambahan Asap Cair dan Ragi. *Jurnal Kementrian Perindustrian Republik Indonesia*. 13 (1) : 22-30
- Isma. A., Fajriani. A., Andi.N.Q.A.A., M.Miftach.F.,Ilma.W.H.,Siti.H., Nurdin. 2023. Pemberdayaan IRT Berbasis Mompreneurs Melalui Pembuatan Abon Ikan Bandeng Kemasan Siap Jual. *Jurnal Kreativa*. 1 (1) : 15-24
- Jannah, M., dan Marlianti, I. 2020. Pengaruh Kandungan Lemak Ikan Terhadap Kelembapan Produk Abon. *Jurnal Agroindustri dan Bioteknologi*. 12 (3) : 45-52
- Junaedi, D., & Sulistiyono, A. (2020). Manfaat Gizi Olahan Ikan. *Jurnal Gizi Nusantara*, 12 (3) : 23-30
- Kusuma, A. P., Suryati, T., Nugraha, R. 2023. Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Pelagis. *Journal of Marine Science and Fisheries*. 18 (1) : 34-42
- Kurniawan, D., Santoso, A., & Raharjo, T. (2018). Diversifikasi Produk Berbasis Ikan: Studi Pada Abon Ikan. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 5(3), 123-130.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Mottram, D. S., & Edwards, R. A. 1991. The influence of cooking on the flavor of fish. *Food Chemistry*, 38(4), 287-293.