

Pengolahan Ikan Sembilang (*Plotosus canius*) Menjadi Produk Bakso Ikan

Processing Sembilang Fish (Plotosus canius) into Fish Ball Products

Arief Rachman^{1*}, Tony Anggara¹, Siti Hamisah²

¹Prodi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri

Tembilahan Hulu, Kec. Tembilahan Hulu, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau 29212

²Penyuluh Perikanan Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau

Tembilahan Hilir, Kec. Tembilahan, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau 29281

email: aanmarine08@gmail.com

(Received: 17 Oktober 2022; Accepted: 19 Oktober 2022)

ABSTRAK

Penelitian pengembangan pengolahan ikan sembilang (*Plotosus canius*) menjadi produk bakso ikan dilaksanakan pada bulan November-Desember 2021. Penelitian dilaksanakan di Jalan Harapan Ujung, Tembilahan Hulu dan laboratorium perikanan Universitas Islam Indragiri. Penelitian ini bertujuan menghasilkan pengembangan inovasi pengolahan dari ikan sembilang menjadi hasil produk perikanan. Dari hasil penelitian, pengembangan bakso ikan dapat menjadi salah satu variasi olahan dari ikan sembilang. Bakso ikan sembilang juga dapat menjadi menu spesial pada rumah makan atau restoran. Pengembangan dari bakso ikan sembilang juga dapat meningkatkan peluang perkembangan bidang ilmu lain seperti budidaya perairan untuk budidaya ikan sembilang.

Kata Kunci: Ikan Sembilang, Bakso Ikan, Pengolahan, Produk Perikanan

ABSTRACT

Research development the processing sembilang fish (*Plotosus canius*) into fish ball products will be carried out in November-December 2021. The research was conducted at Jalan Harapan Ujung, Tembilahan Hulu and the fishery laboratory Universitas Islam Indragiri. This research aims to produce the development of processing innovations from sembilang fish into fishery products. From the results of research, the development of fish balls can be one of the processed variations of sembilang fish. Sembilang fish balls can also be a special menu at restaurants. The development of sembilang fish balls can also increase opportunities for the development of other fields of science such as aquaculture for fish cultivation

Keywords: Sembilang Fish, Fish Ball, Processing, Fishery Products

1. Pendahuluan

Ikan sembilang (*Plotosus canius*) merupakan salah satu ikan yang hidup pada dikawasan pesisir khususnya di kawasan ekosistem mangrove. Ikan ini termasuk kedalam kelompok ikan catfish yang dicirikan dengan memiliki kumis atau sungut. Ikan sembilang juga merupakan salah satu sumberdaya perairan yang dimanfaatkan oleh masyarakat daerah pesisir. Ball dan Rao dalam Dewanti *et al.*, (2012) ikan Sembilang merupakan salah satu sumberdaya perikanan ekonomis penting yang tergolong dalam

family Plotosidae. Fatah dan Asyari (2011) Ikan sembilang secara taksonomi, termasuk kelas Actinopterygii, ordo Siluriformes, dan famili Plotosidae. Daerah penyebarannya meliputi perairan laut, muara sungai, dan perairan tawar. Ikan ini merupakan predator yang memangsa anakan ikan dan hewan yang hidup di dasar dari kelompok gastropoda, moluska, dan crustasea.

Di kawasan ekosistem mangrove Kabupaten Indragiri Hilir, ikan sembilang sering di jaring maupun dipancing dan dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan

bagi masyarakat lokal. Ikan sembilang masih mudah ditemukan dan sering diolah menjadi beraneka makanan tradisional. Pada saat ini pengembangan ikan sembilang menjadi olahan setengah jadi berupa bakso masih belum dikembangkan. Menurut Wibowo dalam Riyadi dan Atmaka (2010) bakso merupakan salah satu bentuk diversifikasi pemanfaatan produk hasil perikanan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan bakso ikan sembilang sebagai salah satu mengembangkan inovasi pengolahan dari ikan sembilang menjadi hasil produk perikanan.

2. Metode Penelitian

2.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November-Desember 2021 lokasi pelaksanaan penelitian dilaksanakan pada 2 lokasi yaitu Jalan harapan ujung, Tembilahan Hulu,

Kabupaten Indragiri hilir sebagai tempat pengolahan bakso ikan sembilang dan Laboratorium Perikanan Universitas Islam Indragiri sebagai tempat persentasi hasil olahan setengah jadi bakso ikan sembilang.

2.2. Bahan dan Alat

Bahan dalam pembuatan bakso ikan sembilang terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan adalah ikan sembilang sedangkan bahan tambahan yang digunakan yaitu tepung tapioka, tepung gandum/terigu, merica, penyedap makanan, ketumbar, Bawang putih, garam dan air es. Berikut takaran dari setiap bahan yang digunakan (Tabel 1).

Peralatan yang digunakan dalam pengembangan ikan sembilang menjadi bakso ikan sebagai berikut (Tabel 2):

Tabel 1. Bahan Pembuatan Bakso Ikan Sembilang

No	Item	Volume	Keterangan
1.	Ikan Sembilang	1,0 Kg	Sebagai bahan baku utama
2.	Tepung Tapioka	0, Kg	Sebagai tepung adonan
3.	Tepung Terigu/Gandum	0,5 kg	Sebagai tepung adonan
4.	Merica/Sahang bubuk	Secukupnya	Memberikan rasa pedas dan gurih
5.	Penyedap masakan	Secukupnya	Menyedapkan olahan.
6.	Ketumbar bubuk	Secukupnya	Sebagai penghilang bau amis ikan
7.	Bawang putih	Secukupnya	Penyedap rasa olahan
8.	Garam	Secukupnya	Penyedap rasa olahan agar gurih
9.	Air Es	Secukupnya	Pengikat tepung dan ikan (donan)

Tabel 2. Alat Pembuatan Bakso Ikan Sembilang

No	Item	Keterangan
1.	Pisau	Untuk memotong dan mengfilet ikan
2.	Sendok	Untuk mengambil garam
3.	Gilingan Daging / Blender	Untuk menggiling daging ikan
4.	Pan Plastik	Wadah penampung daging ikan dan olahan
5.	Talenan	Untuk alas pemotong
6.	Baskom	Wadah penampung daging ikan dan olahan
7.	Panci	Untuk merebus
8.	Sendok Sayur	Untuk menakar bumbu
9.	Timbangan	Untuk mengukur komposisi bahan
10.	Kompur	Untuk memasak

2.3. Metode Penelitian

Metode dalam penelitian ini menggunakan pendekatan secara deskriptif. Metode ini digunakan untuk menjelaskan secara deskriptif hasil dari pengembangan bakso ikan sembilang. Menurut Sugioyono (2018) penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui

nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Metode ini digunakan dalam pembuatan bakso ikan sembilang karena dalam penelitian ini mengeksplorasi

kelayakan ikan sembilang untuk dijadikan luaran olahan berupa bakso ikan.

2.4 Prosedur Penelitian

2.4.1 Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Sembilang

Dalam prosedur pembuatan bakso ikan sembilang memiliki beberapa tahapan yang dilakukan. Prosedur pembuatan bakso ikan merujuk kepada Nofianti *dalam* Ardianti *et al.* (2014) yang dimodifikasi sesuai kebutuhan dalam pembuatan bakso ikan sembilang. Berikut prosedur pembuatan bakso ikan sembilang:

Langkah awal, merebus air hingga mendidih, lalu siram pada ikan sembilang nya agar pengupasan kulitnya mudah atau pisahkan ikan dari tulangnya dengan cara di fillet, ambil dagingnya dengan cara dikerok menggunakan sendok. Setelah itu, diperoleh daging ikan sembilang seutuhnya, giling/blender ikan sembilang dengan bawang putih (bawang putih yang di goreng terlebih dahulu, agar baunya lebih harum yang bertujuan untuk menghilangkan bau amis ikan sembilang) dan campur air es sedikit demi sedikit hingga halus. Setelah halus masukkan semua bumbu, mulai dari tepung gandum, tepung tapioca, merica, masako, garam dan ketumbar, kemudian aduk hingga rata.

Setelah semuanya tercampur merata, cetak adonan bulat-bulat seperti bola. Kemudian masukkan bulatan bakso tersebut ke dalam air mendidih. Rebus hingga matang (sampai bakso mengapung di permukaan air), dan diangkat, tiriskan serta didinginkan.

3. Hasil dan Pembahasan

Ikan sembilang merupakan salah satu ikan yang mempunyai peminat yang cukup banyak di Kabupaten Indragiri Hilir. Ikan ini juga merupakan ikan musiman yang tidak setiap waktu dapat ditangkap. Pada musim sungai dan laut pasang tinggi (bulan oktober-februari) ikan sembilang sulit untuk ditangkap, sedangkan pada musim air sungai dan laut surut rendah/pasang tidak terlalu tinggi (April-Agustus) biasanya ikan sembilang melimpah di perairan. Ikan sembilang juga memiliki nilai jual yang tinggi dengan harga jual sekitar Rp25.000-30.000 per kg dan pada saat tidak musim bisa mencapai harga Rp 40.000 per kg.

Variasi olahan makanan dari ikan sembilang kurang beragam, sebagian besar di olah menjadi masakan asam pedas sembilang. Selain itu ikan sembilang tergolong ikan yang memiliki bau amis yang cukup kuat. Dalam pengolahan pengembangan bakso ikan sembilang, bau amis menjadi salah satu kendala dalam proses pembuatan sehingga untuk mengurangi bau amis dan tetap menjaga kualitas rasa ikan sembilang digunakan bahan tambahan yaitu ketumbar. Dalam penggunaan ketumbar yang berlebihan dapat membuat penambahan rasa pada bakso ikan sembilang sehingga akan muncul rasa ikan dengan rasa ketumbar disetiap bakso ikan sembilang.

Dari segi nilai ekonomis pembuatan bakso ikan sembilang dapat dikategorikan cukup mahal karena harga perkilo ikan dapat mencapai Rp 40.000. Selain jika di tambahkan dengan bahan baku lainnya untuk membuat 1 kg bakso ikan sembilang bisa menghabiskan biaya sekitar Rp 70.000- Rp 80.000. Untuk jumlah bakso (pentol) yang didapatkan sekitar 60-120 buah tergantung ukuran yang diinginkan. Olahan bakso ikan sembilang ini bisa dijadikan menu alternatif dalam penyajian ikan sembilang, dan juga dapat menjadi salah satu menu dalam upaya peningkatan untuk anak-anak dalam mengkonsumsi ikan.

Bakso ikan sembilang ini dapat dikembangkan menjadi salah satu menu makanan kuliner atau untuk didagangkan karena dapat memberikan nilai harga jual per porsinya cukup tinggi. Satu porsi bakso ikan sembilang dapat dijual dengan harga sekitar Rp.20.000- Rp30.000 per porsi. Selain itu bakso ikan sembilang juga dapat dijadikan menu khusus atau spesies pada restoran atau rumah makan. Jika dikembangkan bakso ikan sembilang dapat menjadi salah satu menu khas di Kabupaten Indragiri Hilir, karena olahan dalam bentuk bakso bisa diterima dan digemari dari kalangan anak-anak hingga orang tua. Wibowo *dalam* Riyadi dan Atmaka (2010) dalam Bakso merupakan salah satu produk yang paling banyak digemari konsumen. Mulai dari anak-anak hingga dewasa bahkan orang tua. Rasanya lezat, bergizi tinggi, dapat disantap dengan dan dalam kondisi apapun serta sangat mudah diterima oleh siapa saja.

Pengembangan bakso ikan sembilang menambah variasi masakan dari bahan baku

ikan sembilang dan juga dapat memacu perkembangan keilmuan lain khususnya di budidaya perairan. Menurut Yulianto *et al.* (2019) ikan sembilang merupakan salah satu komoditi ikan yang potensial dilakukan domestikasi maupun budidaya, karena ikan

sembilang memiliki nilai ekonomi serta banyak ditemukan di daerah mangrove. Dengan adanya potensi dan peluang dibidang pengembangan bakso ikan sembilang juga membuka potensi budidaya ikan sembilang khususnya di Kabupaten Indragiri Hilir.



Gambar 1. Bakso Ikan Sembilang

Keterangan :A. Bahan dan Alat, B. Ikan Sembilang, dan C. Bakso Ikan Sembilang

4. Kesimpulan dan Saran

Ikan sembilang dapat menjadi salah satu hasil perikanan dalam bentuk bakso ikan. Olahan bakso ikan sembilang juga menjadi salah satu variasi baru olahan dari bahan baku ikan sembilang. Pengembangan bakso ikan sembilang dapat memacu potensi pengembangan budidaya ikan sembilang di Kabupaten Indragiri Hilir.

Pengembangan bakso ikan sembilang masih ditemukan beberapa kendala yaitu bau amis ikan sehingga disarankan bagi penelitian selanjutnya untuk melakukan uji coba menghilangkan bau amis ikan dan mempertahankan cita rasa dari ikan sembilang.

Daftar Pustaka

Ardianti, A., S. Widyastuti., Rosmawati., Saptono., D. Handito. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Agroteksos* 24 (3) : 159-166

Dewanti, Y.R., Irwani, & S. Rejeki. (2012). Studi Reproduksi dan Morfometri Ikan

Sembilang (*Plotosus canius*) Betina yang didaratkan di Pengepul Wilayah Krobokan Semarang. *Journal of Marine Research* 1(2): 135-144

Fatah, K., & Asyari. (2011). Beberapa aspek Biologi Ikan Sembilang (*Plotosus canius*) di Perairan Estuaria Banyuasin, Sumatera Selatan. *Jurnal BAWAL*, 3(4): 225-230

Riyadi, N.H., & W. Atmaka. (2010). Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1): 1-12

Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Alfabeta. Bandung.

Yulianto, T., W.K.A. Putra., S. Miranti., T Hardiyanti., S. Fitriana, & Fauzanadi. (2019). Tingkat Kematangan Gonad Ikan Sembilang dengan Induksi Hormon HCG Berbeda. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9(1): 95-109