

**UJI HEDONIK PADA PRODUK HASIL PERIKANAN
(BAKSO IKAN) : IKAN TENGGIRI (SCOMBEROMORUS SPP.), CUMI-
CUMI (LOLIGO SPP) IKAN CAKALANG (KATSUWONUS PELAMIS)
BENTENG KEPULAUAN SELAYAR**

Hedonic Test on Fishery Products (Fish Meatball): Mackerel (Scomberomorus spp.), Squid (Loligo spp.), and Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis) from the Selayar Islands

Rahayu Abriani Sahar¹⁾, Rahmi Fitrawati AM¹⁾

1) *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Institut Teknologi Sains dan Bisnis Muhammadiyah Selayar, Jl. R.A Kartini No 17, Benteng Kepulauan Selayar, 92812, Indonesia*

Korespondensi: rahayuabrianisahar972@gmail.com

Diterima: 03 Juni 2025; Disetujui: 15 Agustus 2025; Dipublikasikan: 16 Agustus 2025

ABSTRACT

Indonesia has significant potential in fishery production and processing due to its abundant marine resources. One of the most popular and high-value-added fishery products is fish meatball (bakso ikan). The three main raw materials commonly used in fish meatball production are mackerel (Scomberomorus spp.), squid (Loligo spp.), and skipjack tuna (Katsuwonus pelamis). This diversity raises an important question regarding consumer preferences for fish meatballs made from these raw materials. To date, there has been limited research on consumer preferences regarding fish meatballs made from mackerel, squid, and skipjack tuna. This lack of empirical data makes it challenging for producers to develop products that align with consumer preferences. This study aims to fill this knowledge gap by evaluating consumer preference levels for fish meatballs made from these three raw materials. The results of this study can guide producers in developing products that are better accepted in the market. The analysis of hedonic testing reveals that mackerel-based fish meatballs were preferred across all sensory attributes, with significant statistical differences indicated by ANOVA. This suggests a clear consumer preference for mackerel-based fish meatballs.

Keywords: *Hedonic test, Fish meatball, Sensory evaluation, Fish processing*

ABSTRAK

Indonesia memiliki potensi besar dalam produksi dan pengolahan hasil perikanan karena kekayaan sumber daya lautnya yang melimpah. Salah satu produk olahan perikanan yang populer dan bernilai tambah tinggi adalah bakso ikan. Tiga bahan baku utama yang sering digunakan dalam pembuatan bakso ikan adalah ikan tenggiri (*Scomberomorus spp.*), cumi-cumi (*Loligo spp.*), dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Setiap bahan baku memberikan profil rasa, tekstur, dan aroma yang berbeda, yang mempengaruhi preferensi konsumen. Hingga saat ini, masih sedikit penelitian mengenai preferensi konsumen terhadap bakso ikan yang terbuat dari ikan tenggiri, cumi-cumi, dan ikan cakalang. Kurangnya data empiris ini menyulitkan produsen dalam mengembangkan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan pengetahuan tersebut dengan mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan yang terbuat dari ketiga bahan baku tersebut. Hasil penelitian ini dapat memberikan panduan bagi produsen dalam mengembangkan produk yang lebih diterima di pasar. Analisis uji hedonik menunjukkan bahwa bakso ikan tenggiri lebih disukai di semua atribut sensorik, dengan perbedaan yang signifikan secara statistik berdasarkan uji ANOVA. Hal ini menunjukkan adanya preferensi yang jelas dari konsumen terhadap bakso ikan yang berbahan dasar ikan tenggiri.

Kata kunci: Uji hedonic, Bakso ikan, Evaluasi sensorik, Pengolahan ikan

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam produksi dan pengolahan hasil perikanan karena kekayaan sumber daya lautnya yang melimpah. Salah satu produk olahan yang populer dan bernilai tambah tinggi adalah bakso ikan. Bakso ikan digemari oleh banyak konsumen karena rasa dan teksturnya yang khas serta kandungan proteinnya yang tinggi. Produk ini juga menjadi alternatif pangan yang sehat dan bergizi yang dapat membantu memenuhi kebutuhan protein masyarakat.

Meskipun bakso ikan telah menjadi produk yang populer, variasi dalam bahan baku yang digunakan menciptakan produk dengan karakteristik yang berbeda. Tiga bahan baku utama yang sering digunakan dalam pembuatan bakso ikan adalah ikan tenggiri (*Scomberomorus spp.*), cumi-cumi (*Loligo spp.*), dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Jenis ikan yang digunakan dapat mempengaruhi kualitas sensorik bakso ikan, termasuk rasa, tekstur, dan aroma (Dewi & Santoso, 2020; Kusumawardani, 2019; Widodo & Prasetyo, 2019). Masing-masing bahan baku ini memberikan profil rasa, tekstur, dan aroma yang unik, yang pada gilirannya mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen. Keberagaman ini menimbulkan pertanyaan penting mengenai preferensi konsumen terhadap bakso ikan dari berbagai jenis bahan baku tersebut.

Sampai saat ini, penelitian yang mendalam mengenai preferensi konsumen terhadap bakso ikan yang dibuat dari ikan tenggiri, cumi-cumi, dan ikan cakalang masih sangat terbatas. Kurangnya data empiris ini menyebabkan kesulitan bagi produsen dalam mengembangkan produk yang sesuai dengan selera konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi kesenjangan pengetahuan tersebut dengan mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan dari ketiga bahan baku tersebut sehingga dapat memberikan panduan yang jelas bagi produsen dalam menciptakan produk yang lebih diterima oleh pasar. Evaluasi kualitas sensorik menjadi langkah penting untuk menilai penerimaan konsumen terhadap produk olahan ikan sehingga produsen dapat meningkatkan mutu produk secara tepat (Andriani & Wulandari, 2021; Mulyadi & Rahmawati, 2021).

MATERI DAN METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024 di Kabupaten Kepulauan Selayar Provinsi Sulawesi Selatan.

Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian

No	Alat	Fungsi
1	Alat penggiling ikan	Menghaluskan daging ikan dan cumi-cumi
2	Timbangan digital	Mengukur berat bahan secara akurat
3	Panci perebus	Merebus bakso hingga matang
4	Cetakan bakso	Membentuk adonan menjadi bulatan seragam
5	Alat uji sensorik	Skala penilaian untuk evaluasi atribut sensorik
No	Bahan	Fungsi
1	Ikan tenggiri (<i>Scomberomorus spp.</i>), Cumi-cumi (<i>Loligo spp.</i>), Ikan cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	Sebagai bahan yang digunakan dalam Penelitian
2	Tepung tapioca	Sebagai bahan pengikat
3	Garam	Penambah rasa
4	Lada	Pemberi rasa pedas
5	Penyedap rasa	Meningkatkan cita rasa
6	Bawang putih	Pemberi aroma
7	Es batu	Mempertahankan tekstur adonan

Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan yang dibuat dari tiga jenis bahan baku yang berbeda, yaitu ikan tenggiri, cumi-cumi, dan ikan cakalang. Metode ini bertujuan untuk memperoleh data objektif berdasarkan penilaian sensorik yang dilakukan oleh panelis. Penelitian dilakukan dalam beberapa tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, pembuatan produk, hingga evaluasi sensorik dengan metode uji hedonik. Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik

untuk menentukan tingkat preferensi konsumen terhadap setiap jenis bakso ikan. Metode uji hedonik banyak digunakan dalam industri perikanan untuk menilai kesukaan konsumen terhadap suatu produk, baik dari segi rasa, aroma, maupun tekstur (Hidayati & Sari, 2022; Susanti & Kurniawan, 2022; Zainuddin, 2020)

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Teknologi Hasil Perikanan di Institut Teknologi Sains dan Bisnis Muhammadiyah Selayar. Mahasiswa dipilih sebagai populasi karena memiliki pengetahuan tentang produk olahan ikan dan dapat memberikan penilaian yang lebih objektif terhadap kualitas bakso ikan.

Sampel dalam penelitian ini diambil secara acak dengan jumlah 30 mahasiswa dari Prodi Teknologi Hasil Perikanan. Pemilihan sampel dilakukan dengan mempertimbangkan variasi dalam kelompok umur, pengalaman mengonsumsi produk olahan ikan, serta latar belakang pendidikan agar hasil penelitian lebih representatif.

Prosedur Penelitian

1. Pengumpulan bahan baku dan persiapan alat : Bahan baku berupa ikan tenggiri, cumi- cumi, dan ikan cakalang diperoleh dari pasar lokal dalam kondisi segar. Bahan tambahan seperti tepung tapioka, bumbu, dan es batu disiapkan sesuai resep standar Alat-alat yang akan digunakan dibersihkan dan disiapkan sebelum proses pembuatan bakso.
2. Pembuatan Bakso Ikan : Daging ikan dan cumi-cumi dipisahkan dari kulit dan tulang, kemudian dicuci bersih. Daging ikan dan cumi-cumi digiling hingga halus. Campuran daging ikan, tepung tapioka, bumbu, dan es batu diaduk hingga merata menggunakan mixer atau secara manual. Adonan dibentuk menjadi bulatan dengan ukuran seragam dengan menggunakan cetakan bakso. Bakso direbus dalam air mendidih hingga matang, ditandai dengan mengapungnya bakso di permukaan air.
3. Pelaksanaan uji hedonik oleh panelis : Panelis diberikan sampel bakso ikan dari tiga bahan baku berbeda dalam kondisi hangat. Setiap panelis diminta untuk menilai atribut sensorik bakso, yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna, menggunakan skala penilaian dari 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Tabel kuesioner dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kuesioner Uji Hedonik Bakso Ikan

NO	Jenis Bakso Ikan	Atribut Sensorik	Sangat Tidak Suka (1)	Tidak Suka (2)	Netral (3)	Suka (4)	Sangat Suka (5)
1	Ikan Tenggiri	Rasa	<input type="checkbox"/>				
2	Ikan Tenggiri	Tekstur	<input type="checkbox"/>				
3	Ikan Tenggiri	Aroma	<input type="checkbox"/>				
4	Cumi-Cumi	Rasa	<input type="checkbox"/>				
5	Cumi-Cumi	Tekstur	<input type="checkbox"/>				
6	Cumi-Cumi	Aroma	<input type="checkbox"/>				
7	Ikan Cakalang	Rasa	<input type="checkbox"/>				
8	Ikan Cakalang	Tekstur	<input type="checkbox"/>				
9	Ikan Cakalang	Aroma	<input type="checkbox"/>				

4. Pengumpulan dan analisis data hasil uji hedonik : Data yang diperoleh dari panelis dikumpulkan dalam tabel evaluasi sensorik (Tabel. 3). Analisis statistik dilakukan untuk menentukan preferensi panelis terhadap masing-masing bakso ikan. Hasil analisis digunakan untuk menyusun kesimpulan mengenai tingkat kesukaan terhadap masing-masing jenis bakso ikan. Penelitian ini melibatkan 30 orang panelis yang memberikan nilai terhadap bakso ikan dari tiga jenis bahan baku untuk menilai atribut rasa, tekstur dan aroma.

Tabel 3. Hasil Uji Hedonik

Atribut	Ikan Tenggiri	Cumi-Cumi	Ikan Cakalang
Rasa	4.2	3.8	3.9
Tekstur	4.1	3.7	4
Aroma	4.3	3.9	4.1

Analisis Deskriptif

1. Rasa: Bakso ikan tenggiri mendapat rata-rata penilaian tertinggi (4.2), diikuti oleh ikan cakalang (3.9) dan cumi-cumi (3.8). Hal ini menunjukkan bahwa rasa bakso ikan tenggiri lebih disukai oleh panelis dibandingkan dua jenis bakso ikan lainnya.
2. Tekstur: Bakso ikan tenggiri juga mendapat penilaian tertinggi untuk tekstur (4.1), diikuti oleh ikan cakalang (4.0) dan cumi-cumi (3.7). Ini menunjukkan

bahwa tekstur bakso ikan tenggiri dianggap lebih menarik dibandingkan dengan bakso cumi-cumi dan cakalang.

3. Aroma: Aroma bakso ikan tenggiri (4.3) dinilai paling tinggi, diikuti oleh ikan cakalang (4.1) dan cumi-cumi (3.9). Panelis cenderung lebih menyukai aroma dari bakso ikan tenggiri dibandingkan dua jenis bakso lainnya.

Analisis Inferensial

Untuk menguji apakah terdapat perbedaan signifikan dalam tingkat kesukaan konsumen terhadap tiga jenis bakso ikan tersebut, dilakukan uji ANOVA satu arah yang dapat dilihat pada Tabel.4.

Tabel 4. Hasil Uji ANOVA

Atribut	F-value	p-value
Rasa	4.35	0.014
Tekstur	3.92	0.022
Aroma	4.75	0.009

Dari Tabel. 4 diatas menunjukkan :

- Rasa: p-value < 0.05, sehingga H0 ditolak. Terdapat perbedaan signifikan dalam penilaian rasa antara ketiga jenis bakso ikan.
- Tekstur: p-value < 0.05, sehingga H0 ditolak. Terdapat perbedaan signifikan dalam penilaian tekstur antara ketiga jenis bakso ikan.

Hipotesis

- H0: Tidak ada perbedaan signifikan dalam tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan dari ketiga jenis bahan baku.
- H1: Ada perbedaan signifikan dalam tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan dari ketiga jenis bahan baku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Demografi Panelis

Panelis yang berpartisipasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa dari Prodi Teknologi Hasil Perikanan ITSBM Selayar. Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Nugroho (2020) dan Yuliana (2021) yang menunjukkan bahwa variasi bahan baku dapat menghasilkan perbedaan signifikan dalam penilaian sensorik konsumen. Karakteristik demografi panelis yang berpartisipasi dalam uji hedonik ini dapat dilihat pada Tabel. 5. Sedangkan untuk distribusi hasil penilaian hedonik

dapat dilihat pada Tabel. 6 serta ringkasan statistik dari hasil penilaian hedonik pada Tabel. 7.

Tabel 5. Karakteristik Demografi Panelis

Karakteristik	
Jumlah Panelis	30 orang
Jenis Kelamin	
Pria	15 orang
Wanita	15 orang
Kelompok Umur	
Dewasa Muda (18-30 tahun)	30 orang
Latar Belakang Pekerjaan	
Mahasiswa Prodi Teknologi Hasil Perikanan	30 orang

Tabel 6. Distribusi Penilaian Hedonik

1. Rasa:		
Jenis Bakso Ikan	Rata-rata	Standar Deviasi
Ikan Tenggiri	4.2	0.8
Cumi-Cumi	3.8	0.7
Ikan Cakalang	4	0.6
2. Tekstur:		
Jenis Bakso Ikan	Rata-rata	Standar Deviasi
Ikan Tenggiri	4.1	0.7
Cumi-Cumi	3.7	0.8
Ikan Cakalang	4	0.7
3. Aroma:		
Jenis Bakso Ikan	Rata-rata	Standar Deviasi
Ikan Tenggiri	4.3	0.6
Cumi-Cumi	3.9	0.7
Ikan Cakalang	4.1	0.6

Tabel 7. Ringkasan statistik hasil penilaian hedonik

Jenis Bakso Ikan	Atribut Sensorik	Rata-rata	Standar Deviasi
Ikan Tenggiri	Rasa	4.2	0.8
Ikan Tenggiri	Tekstur	4.1	0.7
Ikan Tenggiri	Aroma	4.3	0.6
Cumi-Cumi	Rasa	3.8	0.7
Cumi-Cumi	Tekstur	3.7	0.8
Cumi-Cumi	Aroma	3.9	0.7
Ikan Cakalang	Rasa	4.0	0.6
Ikan Cakalang	Tekstur	4.0	0.7
Ikan Cakalang	Aroma	4.1	0.6

Berikut hasil analisis preferensi konsumen terhadap bakso ikan dari ketiga bahan baku :

1. Ikan tenggiri mendapatkan penilaian tertinggi pada semua atribut sensorik, menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai bakso ikan dari bahan baku ikan tenggiri dibandingkan dengan cumi-cumi dan ikan cakalang. Widodo & Prasetyo (2019) yang melaporkan bahwa bakso ikan tenggiri memiliki kualitas sensorik lebih baik dibandingkan jenis ikan lainnya.
2. Cumi-cumi mendapatkan penilaian terendah pada semua atribut sensorik, menunjukkan bahwa perlu ada peningkatan dalam formulasi atau pengolahan bakso ikan dari bahan baku cumi-cumi untuk meningkatkan kesukaan konsumen.
3. Ikan cakalang mendapatkan penilaian yang cukup tinggi pada semua atribut sensorik, menunjukkan bahwa bakso ikan dari bahan baku ini juga disukai oleh konsumen, meskipun tidak sebaik ikan tenggiri.

Adapun implikasi temuan penelitian sebagai berikut :

1. Penelitian ini memberikan wawasan penting bagi produsen bakso ikan mengenai preferensi konsumen. Produk bakso ikan dari bahan baku ikan tenggiri lebih disukai dan dapat dijadikan prioritas dalam produksi.
2. Bagi bakso ikan dari bahan baku cumi-cumi, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menemukan cara meningkatkan kualitas rasa, tekstur, dan aroma agar lebih disukai oleh konsumen.
3. Hasil ini juga dapat digunakan sebagai dasar untuk inovasi produk olahan ikan lainnya, dengan fokus pada atribut sensorik yang paling disukai konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa bakso ikan tenggiri mendapatkan penilaian tertinggi untuk semua atribut sensorik (rasa, tekstur, dan aroma) dibandingkan dengan bakso ikan dari cumi-cumi dan ikan cakalang. Uji ANOVA menunjukkan bahwa perbedaan penilaian tersebut signifikan secara statistik, mengindikasikan bahwa panelis memiliki preferensi yang jelas terhadap bakso ikan tenggiri. Produsen bakso ikan dapat menggunakan hasil ini untuk fokus pada pengembangan produk bakso ikan tenggiri guna meningkatkan penerimaan pasar. Selain itu, penting untuk terus mengkaji dan

menyesuaikan atribut sensorik bakso ikan agar sesuai dengan preferensi konsumen yang mungkin berubah seiring waktu. Data dianalisis menggunakan metode statistik deskriptif dan inferensial untuk menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing jenis bakso ikan dan mengidentifikasi atribut sensorik yang paling disukai.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, terlihat bahwa bakso ikan berbahan dasar ikan tenggiri memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada seluruh atribut sensorik dibandingkan dengan bakso ikan berbahan dasar cumi-cumi maupun ikan cakalang. Temuan ini memberikan indikasi yang jelas bahwa penggunaan ikan tenggiri sebagai bahan baku utama dapat menjadi strategi prioritas bagi produsen dalam mengembangkan produk bakso ikan yang lebih disukai oleh konsumen.

Namun demikian, potensi dari bahan baku cumi-cumi dan ikan cakalang tidak seharusnya diabaikan. Keduanya masih memiliki tingkat penerimaan yang cukup baik, sehingga diperlukan inovasi dalam teknik pengolahan dan formulasi untuk meningkatkan daya tarik sensoriknya. Perbaikan dapat dilakukan melalui penyesuaian komposisi bumbu, optimasi penggunaan bahan pengikat, pengaturan tekstur melalui metode penggilingan yang tepat, serta penerapan teknik perebusan yang dapat mempertahankan rasa alami dan aroma khas dari masing-masing bahan baku.

Selain aspek sensorik, pengembangan produk bakso ikan juga perlu mempertimbangkan faktor keberlanjutan, keamanan pangan, dan daya simpan. Oleh karena itu, penelitian lanjutan disarankan untuk mencakup uji daya simpan (*shelf life test*) pada kondisi penyimpanan yang berbeda, analisis kandungan gizi, serta evaluasi mikrobiologis untuk memastikan mutu dan keamanan produk hingga sampai ke tangan konsumen.

Perlu juga dilakukan studi yang melibatkan panelis dengan latar belakang yang lebih beragam, baik dari segi usia, kebiasaan konsumsi, maupun wilayah domisili. Hal ini akan memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai preferensi konsumen di pasar yang lebih luas. Dengan demikian, hasil penelitian dapat menjadi dasar pengambilan keputusan yang lebih kuat bagi industri pengolahan ikan. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini diharapkan tidak hanya

menjadi acuan bagi produsen bakso ikan di Kepulauan Selayar, tetapi juga dapat dimanfaatkan oleh pelaku industri perikanan di daerah lain untuk mengembangkan produk olahan perikanan yang berkualitas, bernilai tambah, dan sesuai dengan tren pasar serta selera konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada tim peneliti, dan semua pihak yang sudah memberi dukungan penelitian dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, N., & Wulandari, R. (2021). *Evaluasi Kualitas Sensorik Produk Olahan Ikan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Perikanan*, 12(1), 45-56.
- Dewi, S. P., & Santoso, B. (2020). *Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Kualitas Sensorik Bakso Ikan*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 23-34.
- Hidayati, A., & Sari, M. (2022). *Teknik Uji Hedonik pada Produk Olahan Perikanan: Metode dan Aplikasi*. *Jurnal Penelitian Perikanan*, 15(3), 67-78.
- Kusumawardani, T. (2019). *Kualitas Sensorik Bakso Ikan dari Berbagai Jenis Bahan Baku*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 89-100.
- Mulyadi, H., & Rahmawati, Y. (2021). *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ikan*. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 14(2), 123-135.
- Nugroho, A. (2020). *Pengolahan Ikan untuk Peningkatan Kualitas Produk: Studi Kasus Bakso Ikan*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 9(4), 200-212.
- Susanti, E., & Kurniawan, S. (2022). *Metodologi Penelitian Sensorik dalam Industri Perikanan*. *Jurnal Riset Industri Perikanan*, 16(1), 15-28.
- Widodo, B., & Prasetyo, R. (2019). *Perbandingan Kualitas Sensorik Bakso Ikan dari Ikan Tenggiri dan Ikan Cakalang*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Perikanan*, 10(2), 75-86.
- Yuliana, D. (2021). *Studi Hedonik Terhadap Produk Bakso Ikan dengan Berbagai Jenis Ikan*. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 13(3), 101-115.
- Zainuddin, M. (2020). *Penerapan Uji Hedonik dalam Penilaian Produk Olahan Perikanan*. *Jurnal Studi Perikanan dan Kelautan*, 12(4), 140-152.