



**ANALISIS SENSORI PRODUK ABON DARI BAHAN BAKU ALTERNATIF  
UDANG REBON (*Mysis relicta*)**

**SENSORY ANALYSIS OF FLOURED PRODUCTS FROM ALTERNATIVE RAW MATERIALS  
OF REBON SHRIMP (*Mysis relicta*)**

Mariam Marlina<sup>1\*</sup>, Rizqy Fachria<sup>2</sup>, Gita Anggita<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Prodi Teknologi Hasil Perikanan - Fakultas Pertanian - Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Barat  
Jl. Parit Derabak - Kubu Raya

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan- Fakultas Pertanian- Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Barat  
Barat

Jl. Parit Derabak - Kubu Raya

Penulis Korespondensi, email :mariammarlina09@gmail.com

**ABSTRAK**

Udang rebon memiliki kandungan zat gizi yang sangat baik bagi tubuh manusia sehingga upaya yang dapat dilakukan untuk mengoptimalkan potensi serta meningkatkan nilai tambah rebon dengan cara diolah dalam bentuk abon. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses pemanfaatan udang rebon sebagai alternatif bahan baku pembuatan abon. Kemudian melakukan uji sensori yang meliputi uji organoleptik dan uji hedonik dari produk abon udang rebon, kemudian membandingkannya dengan abon ayam broiler. Responden dari uji sensori ini adalah 37 responden dari masyarakat Dusun Sinar Timur Desa Sungai Paduan Kecamatan Teluk Batang. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji friedman dan uji lanjut wilcoxon. Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh nyata bahan baku abon terhadap nilai sensori abon. Hasil analisis sensori menunjukkan bahwa nilai organoleptik dan hedonik abon rebon lebih tinggi dibandingkan abon ayam dengan nilai masing-masing atribut rasa 4,59 (sangat enak-enak), tekstur 4,62 (sangat berserat-berserat), bau 4,48 (sangat bau-bau) dan kenampakan 4,59 (sangat menarik-menarik) dan nilai hedonik atribut rasa 4,57 (sangat enak-enak), tekstur 4,30 (sangat berserat-berserat), bau 4,59 (sangat bau-bau), kenampakan 4,65 (sangat menarik-menarik).

Kata kunci: Abon, Uji hedonik, Uji organoleptik

**ABSTRACT**

Rebon shrimp has excellent nutritional content for the human body, so efforts can be made to optimize the potential and increase the added value of rebon by processing it into shredded meat. This study aims to examine the process of utilizing rebon shrimp as an alternative raw material for making shredded meat. Then, a sensory test was conducted which included organoleptic tests and hedonic tests of rebon shrimp shredded meat products with broiler chicken shredded meat as a comparison. Respondents for this sensory test were 37 respondents from the Sinar Timur Hamlet community, Sungai Paduan Village, Teluk Batang District. The data obtained were analyzed using the Friedman test and the Wilcoxon advanced test. The results showed a significant effect of shredded meat raw materials on the sensory value of shredded meat. The results of sensory analysis showed that the organoleptic and hedonic values of shredded rebon were higher than shredded chicken with the respective values of taste attributes of 4.59 (very tasty), texture 4.62 (very fibrous), smell 4.48 (very smelly) and appearance 4.59 (very attractive) and the hedonic value of taste attributes of 4.57 (very tasty), texture 4.30 (very fibrous), smell 4.59 (very smelly), appearance 4.65 (very attractive).

Keywords : Abon, Hedonic Test, Organoleptic

**PENDAHULUAN**



Kabupaten Kayong Utara memiliki potensi produk perikanan laut yang baik untuk dikembangkan. Data Badan Pusat Statistik (BPS) Kayong Utara tahun 2020 melaporkan produksi perikanan mencapai 21.676,95 ton (BPS, 2020). Data ini diperoleh dari 6 Kecamatan di Kabupaten Kayong Utara, diantaranya Pulau Maya, Sukadana, Simpang Hilir, Teluk Batang, Seponti dan Kepulauan Karimata. Teluk Batang adalah salah satu wilayah Kecamatan Kabupaten Kayong Utara yang menjadi sentral pengumpulan hasil produk perikanan. Salah satu jenis komoditi perikanan yang banyak dijumpai di daerah tersebut yaitu udang rebon (*Mysis relicta*).

Udang rebon (*Mysis relicta*) secara tampak fisik mirip dengan jenis udang lain pada umumnya namun berukuran lebih kecil berkisar 1-3 cm dengan garis coklat kemerahan di sekitar tubuhnya (Dahlia *et al.*, 2021). Udang rebon mengandung zat gizi yang sangat baik bagi tubuh manusia. Dalam 100 g udang rebon segar terkandung air sebanyak 79 mL, protein 16.2 g, lemak 1.2 g, karbohidrat 0.7 g, abu 2.9 g, kalsium 757 mg, fosfor 292 mg, dan besi 2.2 mg (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Manfaat kandungan nutrisi pada udang rebon sangat lengkap, meliputi vitamin C, vitamin D, mineral, kalsium, zat besi, asam lemak omega 3, omega 6, EPA, DHA dan lain lain. Oleh karena mengandung nutrisi yang lengkap maka ada banyak manfaat yang bisa diperoleh dengan mengkonsumsi udang seperti protein tinggi, rendah lemak, kaya akan nutrisi, asam lemak omega-3, rendah kalori dan kolesterol rendah (Supono, 2017).

Abon adalah salah satu produk pangan yang banyak digemari hampir seluruh kalangan usia karena citarasanya yang gurih dan lezat. Abon adalah sejenis produk olahan yang kering terbuat dari daging sapi ataupun daging lainnya untuk dikonsumsi sebagai lauk ataupun pelengkap makanan yang diolah dengan cara perebusan, penyayatan, pemberian bumbu, penggorengan hingga pengepresan (Yuliani *et al.*, 2021). Abon mempunyai aroma, rasa, tekstur yang khas tergantung bahan yang digunakan. Adapun bahan tambahan yang sering digunakan untuk pembuatan abon seperti santan kelapa, rempah-rempah (bumbu), gula, garam dan minyak goreng (Dilla, 2022).

Abon merupakan produk yang mengandung nutrisi sehat karena terbuat dari daging yang diolah dengan beragam bahan rempah-rempah. Harga abon yang lebih tinggi biasanya kualitas yang lebih baik, yang berarti persentase daging dalam komposisinya juga lebih (Fianisa *et al.*, 2017). Menurut Nugroho *et al.*, (2021) kualitas produk makananan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan. Abon biasanya diolah menggunakan daging ayam dan sapi sebagai bahan baku utama dalam pembuatan abon, daging ayam dan sapi memiliki kekurangan yaitu harganya yang tinggi.

Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses pembuatan abon udang rebon (*Mysis relicta*) serta mengetahui nilai sensoria bon udang rebon (*Mysis relicta*) dibandingkan abon ayam broiler (*Gallus domesticus*).

## BAHAN DAN METODE PENELITIAN

### Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian survei kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner sebagai sumber data.

### Lokasi dan waktu

Penelitian ini dilakukan di Dusun Sinar Timur Desa Sungai Paduan Kecamatan Teluk Batang Kabupaten Kayon Utara pada bulan Juli-Agustus 2024.

### Alat dan bahan

Peralatan yang sering digunakan dalam pembuatan abon adalah wajan, pisau, spatula, saringan dan lesung batu sedangkan bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon yaitu udang, ayam, santan, gula merah, serai, daun salam, garam, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan minyak goreng.

## Metode

### Pembuatan abon udang

Bahan baku yang digunakan dalam proses penelitian ini yaitu udang rebon, pertama dilakukan pencucian dengan air bersih setelah itu penyiangan udang rebon dengan mengambil daging udang sebanyak 1,5 kg. Setelah dicuci dan dilakukan penyiangan, selanjutnya bahan baku dilakukan perebusan. Untuk bahan udang rebon proses perebusan dilakukan selama 10 menit dengan menggunakan api kecil, kemudian udang rebon ditumbuk sampai halus, bahan yang digunakan dalam bumbu abon udang seperti bawang putih 6 siung, ketumbar 6,25 g, masako 4,25 g, gula merah 100 g, daun salam 2 lembar, daun jeruk 2 lembar, serai 1 batang batang dan santan 65 mL, kemudian semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam, daun jeruk, dan serai, Bumbu yang dimasukkan kedalam kuah ditumis hingga harum, seterusnya untuk penirisan minyak abon yaitu dengan proses pengurngan minyak pada abon menggunakan saringan besi, terakhir yaitu pengemasan abon dengan kemasan yang menarik.

### Uji sensori

Analisis sensori dilakukan dengan cara menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik (uji tingkat kesukaan). Uji organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia untuk menilai suatu produk abon udang dan abon ayam (Suryono *et al*, 2018). Uji hedonik adalah uji penerimaan secara spesifik dalam analisis organoleptik dan digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk yang sama dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk (Nova, 2023).

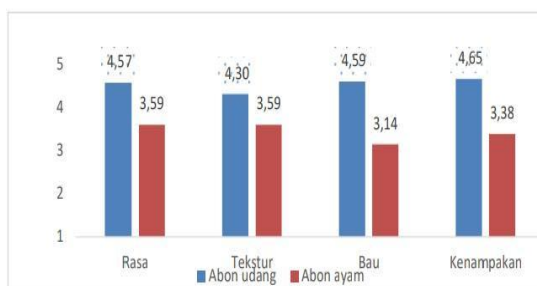
Dalam melakukan uji sensori suatu produk dibutuhkan panelis, Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini ditentukan berdasarkan teknik *purposive sampling*.

### Analisis statistik

Analisis statistik menggunakan uji friedman taraf 5% untuk mengetahui pengaruh nyata pada atribut uji organoleptik dan uji hedonik bila terdapat perbedaan maka dilanjutkan dengan uji wilcoxon untuk mengetahui perbedaan nyata pada uji organoleptik dan uji hedonik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh nyata penggunaan udang rebon terhadap nilai sensori produk abon udang rebon dibandingkan abon ayam broiler. Ini sejalan dengan penelitian (Aditya *et al*. 2017), (Fiannisa, 2017), (Nurhalisa, 2021).



Gambar 1. Rata-rata tingkat kesukaan keseluruhan uji hedonik

Berdasarkan rata-rata rekapitulasi uji hedonik diatas, maka nilai tertinggi untuk abon adalah abon udang rebon dengan nilai atribut yang tertinggi adalah kenampakan dengan nilai skor rata-rata yaitu 4,65 (suka-sangat suka).

Commented [fR1]: Tambahkan foto abon udang vs abon ayamnya

Analisis data dilanjutkan dengan uji friedman. Hasil uji friedman menunjukkan bahan baku abon udang dan ayam memiliki pengaruh nyata terhadap hedonik rasa, tekstur, bau dan kenampakan ( $\text{sig} < 0,05$ ). Sehingga dilakukan uji lanjut Wilcoxon agar mengetahui perbedaan antara abon udang rebon dan ayam.

**Tabel 1.** Uji Friedman Hedonik

Antribut	Asym sig	Keterangan
Rasa	0.000	Berpengaruh
Tekstur	0.000	Berpengaruh
Bau	0.000	Berpengaruh
Kenampakan	0.000	Berpengaruh

Ket: jika  $\text{sig} < 0,05$  maka berpengaruh nyata jika  $\text{sig} > 0,05$  maka tidak berpengaruh nyata

**Tabel 2.** Uji Lanjut Wilcoxon Hedonik

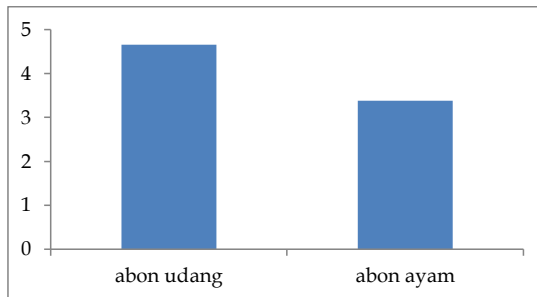
Antribut	Asym sig	Abon		Keterangan
		Udang	Ayam	
Rasa	0.000	4,57 <sup>a</sup>	3,59 <sup>a</sup>	Berbeda nyata
Tekstur	0.000	4,30 <sup>a</sup>	3,59 <sup>a</sup>	Berbeda nyata
Bau	0.000	4,59 <sup>a</sup>	3,14 <sup>a</sup>	Berbeda nyata
Kenampakan	0.000	4,65 <sup>a</sup>	3,38 <sup>a</sup>	Berbeda nyata

Ket: Angka yang diikuti notasi yaitu berbeda artinya berbeda nyata

Berdasarkan hasil uji wilcoxon terdapat perbedaan nyata terhadap atribut sensori rasa, tekstur, bau, dan kenampakan pada abon udang rebon dan ayam.

### Rasa

Menjadi salah satu aspek yang diuji dengan menggunakan indera perasa, yaitu lidah guna menilai tingkat kesukaan terhadap udang rebondan abon ayam (Rahim et al, 2023). Berdasarkan hasil pengujian hedonik diperoleh nilai rata-rata rasa paling tinggi mencapai 4,57 (sangat enak) sedangkan abon ayam nilai rata-rata paling rendah 3,59 (kurang enak) yang menunjukkan bahwa secara umum, panelis cenderung menilai rasa abon ayam sebagai "kurang enak" dibandingkan abon udang.



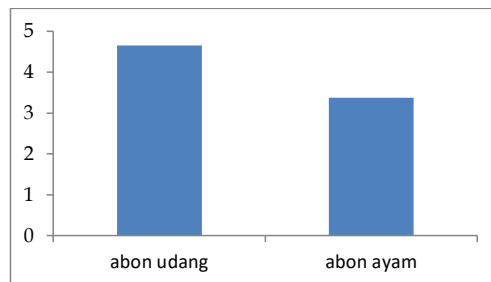
**Gambar 2.** Hasil pengujian hedonic Rasa

Rasa merupakan faktor kunci mempengaruhi apakah suatu produk akan diterima oleh konsumen atau tidak. Untuk mempengaruhi perbedaan seperti khas dan gurih, yang mungkin

lebih disukai responden. sementara itu, rasa abon ayam cenderung lebih umum dan mungkin kurang memberikan kesan yang istimewa (Rahim et al, 2023).

#### Tekstur

Tekstur menjadi salah satu aspek utama dalam pengujian, yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap abon udang rebon dan abon ayam (Rahim et al, 2023). Berdasarkan hasil uji hedonik, di peroleh nilai rata-rata tekstur untuk kedua jenis abon. Abon udang memperoleh nilai rata-rata tertinggi mencapai 4,30 (sangat enak) sedangkan abon ayam mencapai nilai rata-rata paling terendah 3,59 (kurang enak).

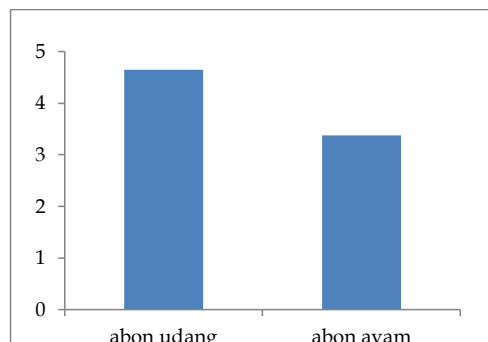


Gambar 3. Hasil pengujian hedonic Tekstur

Factor yang mungkin berkontribusi terhadap perbedaan seperti proses pengolahan, perbedaan dalam proses pengolahan, seperti durasi pengeringan dan tingkat kekeringan akhir, dapat menghasilkan tekstur yang berbeda. Abon udang yang memiliki tekstur lebih seras dan lembut mungkin lebih disukai oleh konsumen, sedangkan abon ayam kurang berserat (sukesi 2023).

#### Bau

Bau adalah salah satu aspek penting untuk penentu kualitas produk makanan (Mona Zulistiana, 2019). Berdasarkan hasil evaluasi hedonic, diperoleh nilai rata-rata bau untuk kedua jenis abon. Abon udang memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,59 (sangat enak) sedangkan abon ayam nilai rata-rata terendah sebesar 3,14 (kurang enak).



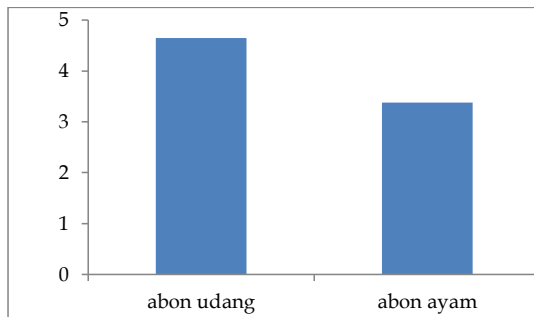
Gambar 4. Hasil pengujian hedonic Bau

Bahwa secara umum, responden cenderung menilai bau abon ayam sebagai "kurang enak" dibandingkan abon udang. Beberapa factor yang mungkin berkontribusi perbedaan ini seperti

proses penggorengan yaitu durasi penggorengan abon udang lebih cepat dibandingkan abon ayam dapat mempengaruhi intensitas dan kompleksitas bau yang dihasilkan (Rahim et al, 2023).

### Kenampakan

Kenampakan adalah warna tampil dan ditangkap terlebih dahulu oleh indera mata sehingga penampakan pada warna menjadi penentu kualitas bahan pangan yang merupakan aspek penting yang dinilai berdasarkan kandungan gizi dan cita rasanya produk yang memiliki kualitas sangat baik biasanya memiliki warna yang sesuai, sedangkan warna kurang menari dapat memberikan kesan negatif terhadap penilaian warna yang ideal (Rahim et al, 2023). Berdasarkan uji hedonik, diperoleh nilai rata-rata kenampakan kedua jenis abon. Abon udang memperoleh nilai tertinggi sebesar 4,65 (sangat enak) sedangkan abon ayam memperoleh nilai terendah sebesar 3,38 (kurang enak).



Gambar 5. Hasil pengujian hedonic Kenampakan

Beberapa faktor yang mungkin berkontribusi terhadap perbedaan seperti ini kenampakan abon udang rebon yang menarik mungkin lebih disukai oleh konsumen. Durasi penggorengan yang lebih lama akan merubah warna yang tidak merata menjadi lebih seragam, sehingga mempengaruhi warna akhir produk yang di goreng (Rahim et al, 2023).

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa untuk mengkaji proses pemanfaatan udang rebon sebagai alternatif pengganti bahan baku dalam pembuatan abon serta mengetahui nilai sensori abon udang rebon dibandingkan dengan abon ayam broiler menggunakan uji hedonik dan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa atribut yang tertinggi yaitu pada kenampakan pada abon udang dengan nilai rata-rata 4,65 dan terendah pada atribut bau ayam dengan nilai 3,14.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, S. (2017). *Perbandingan Tingkat Kesukaan Ambon Berbahan Dasar Burung Puyuh Dengan Abon Berbahan Dasar Ayam Di Stpa Amta Yogyakarta. Skripsi. Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata Stpa Amta Yogyakarta.*
- Dahlia, Suparmi, Desmelati, & Sidauruk, S, W. (2021). *Mutu Organoleptik Dan Kimia Petis Udang*



- Rebon (*Mysis Relicta*) Dengan Penambahan Garam Dan Lama Pemasakan Berbeda. 49(3), 1333–1342.
- Dilla, F. (2022). Perspektif Konsumen Terhadap Produk Abon Ikan Tuna Di Ksm Tenggara Kelurahan Lappa Kecamatan Sinjai Utara. *Skripsi. Institut Agama Islam Muhammadiyah Sinjai*.
- Fianisa, R., Faridah, A., & Gusnita, W. (2017). *Pengaruh Substitusi Jantung Pisang Terhadap Kualitas Abon Daging Sapi*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Mona Zulistiana (2019) Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunus Sp*) Yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*).
- Nurhalisa (2021) *Analisis Tingkat Kesukaan Abon Jerami Nangka Dengan Abon Sapi Ibu Eny Sebagai Alternatif Produk Abon Nabati*. Skripsi. Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Pariwisata Ampta Yogyakarta
- Rahim, A. A. W., Pamaharyani, L. I., Nasrudin, A. R., Jemri, J., & Suseno, D. N. (2023). Perbandingan Hasil Uji Hedonik Abonikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dan Ikan Layang (*Decapterus Sp*). *Cakrawala*, 2(2), 67-74.
- Statistik, Badan Pusat. (2020). *Produksi Ikan* (Badan Pusat Statistik (Ed.)
- Sukesi, W. (2023). Substitusi Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Rebung (*Bambusa Vulgaris Var. Striata*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Abon Ayam
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Supono. (2017). Teknologi Produksi Udang. *Plantaxia*, 1–121.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Serat Kasar Abon Dari Formulasi Daging Ikan Patin Dan Jantung Pisang Kepok. *Journal Of Tropical Agrifood*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>