

KUALITAS PEPES IKAN LELE MENGGUNAKAN METODE *STEAMING*

Lihayatil Ziyadah¹; Lise Asnur²

Universitas Negeri Padang
Jln. Yos Sudarso KM 08 Rumbai Telp. (0761) 52581
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Abstract: The dearth of Research on the effectiveness of steaming catfish to make pepes is what spurred this investigation. This study aims to identify the quality of catfish pepes by using the steaming method to identify the characteristic scent of fragrant basil leaves and their acidity, as well as the soft texture, reddish yellow color, and savory taste. They are adding details on the preparation of catfish pepes, fostering innovation in processed food items, and educating the public on the procedures catfish pepes, as seen from the aroma, taste, texture, and color. This kind of study is pure experimentation; it involves testing the quality of catfish pepes directly. Due to the fact that it solely looks at the influence of one variable that is, the impact of Quality of Catfish Pepes Using the Steaming Method. Three knowledgeable panelists will use an organoleptic test to evaluate the scent, texture, taste, and color of catfish pepes as part of this study phase. This study was conducted three times. After selecting the panelists, have the supplies and instruments ready to carry out the experiment. Considering the outcomes of the quality research of catfish pepes by conducting research 3 times with the same expert panelists, good catfish pepes quality results were obtained including catfish pepes color (reddish yellow), with an average of 4 (100%), catfish pepes texture (Soft) with an average of 4 (100%), catfish pepes aroma (basil and sour leaves) with an average of 4 (100%) and catfish pepes taste (savory) with an average of 4 (100%).

Keywords: *Quality of catfish pepes. Steaming method*

Sektor perikanan memiliki potensi sebagai bagian penting dari ketahanan pangan dunia. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya ekspor komoditas ikan dari negara berkembang di tahun 2014 sebesar 50% dari total ekspor (FAO, 2016). Berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan dari tahun 2012 diinformasikan bahwa produksi ikan lele mengalami kenaikan sebesar 9.23% per tahun. Ikan lele (*Clarias sp.*) adalah komoditas perikanan air tawar yang sangat menguntungkan karena pertumbuhannya cepat dan dapat beradaptasi dengan lingkungan. Keunggulan ini membuat ikan lele populer, mudah diolah, lezat, dan kaya protein (Y. M., et al., 2019).

Ikan Lele banyak ditemukan di kecamatan Linggo Sari Baganti dikarenakan mata pencarian penduduknya rata-rata adalah nelayan. Hidangan dari bahan utama lele hanya dijadikan beberapa varian menu seperti, lele goreng, lele gulai, goreng balado dan

pecal lele. Ikan lele banyak diminati sebab mudah diolah, rasanya lezat, serta berprotein tinggi, karena ikan lele memiliki khasiat yang bagus, cocok untuk proses pengukusan dengan cara dipepes yang akan menjaga kelembapan dan kelezatan ikan (data olahan pribadi).

Pepes adalah hidangan khas Sunda yang disajikan dengan nasi. Pepes terbuat dari berbagai bahan utama seperti ayam, ikan, oncom, tahu, ikan peda, dan potongan lele yang telah dibumbui dibungkus dalam daun pisang atau daun janur, lalu dipanggang (baking) atau dikukus (steaming) sampai matang (Diana, 2013). Teknik memasak dan peralatan yang digunakan masih sangat tradisional (Dwantara et al., 2022).

METODE

Penelitian ini adalah eksperimen murni yang menguji kualitas pepes ikan lele secara langsung. Menurut (Sugiyono, 2019)

menjelaskan bahwa “Metode eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali” Eksperimen ini disebut juga eksperimen faktor tunggal, karena hanya menganalisis pengaruh dari satu faktor yaitu pengaruh kualitas produk pepes ikan lele. Untuk fase penelitian ini, Uji organoleptik akan dilakukan oleh tiga panelis untuk mengevaluasi kualitas pepes ikan lele dalam hal aroma, tekstur, rasa, dan warnanya. Setelah panelis dipilih, penelitian dilakukan tiga kali lagi dengan mengirimkan angket kepada tiga panelis. Peneliti menyiapkan alat dan bahan eksperimen. Kemudian mengolah pepes ikan lele untuk diserahkan kepada ketiga orang panelis.

HASIL

Hasil penelitian pada pembuatan pepes ikan lele dilihat dari kualitas warna Tabel 3. Data Uji Organoleptik Kualitas warna (Kuning Kemerahan) Pembuatan pepes ikan lele

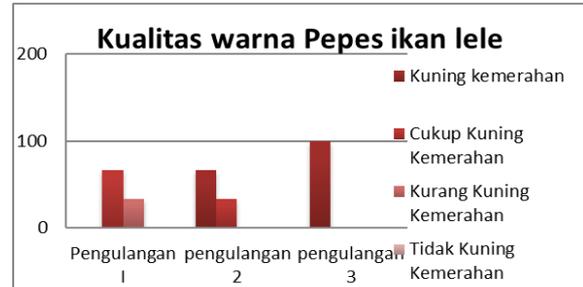
Kualitas Warna	Indikator	Pengulangan 1		Pengulangan 2		Pengulangan 3	
		P	%	P	%	P	%
	kuning kemerahan	-	-	2	66,6	3	100
	Cukup Kuning Kemerahan	2	66,6	1	33,3	-	-
	Kurang Kuning Kemerahan	1	33,3	-	-	-	-
	Tidak Kuning Kemerahan	-	-	-	-	-	-
	<i>Jumlah</i>	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

Uji organoleptik dari kualitas warna (Kuning Kemerahan) berdasarkan tabel diatas dalam pembuatan Pepes ikan lele Dalam penelitian pertama, dua dari panelis (66,6%) berpendapat Cukup Kuning Kemerahan, dan satu dari panelis (33,3%) berpendapat kurang kuning kemerahan. Dalam penelitian kedua, dua dari panelis (66,6%) berpendapat Kuning Kemerahan, dan satu dari panelis (33,3%) berpendapat cukup Kuning Kemerahan. Dalam penelitian ketiga, semua panelis (seratus persen) berpendapat Kuning Kemerahan. Dari deskripsi data uji organoleptik tentang kualitas warna (Kuning

Kemerahan) yang ditemukan dalam pembuatan pepes ikan lele pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa penelitian III memiliki tingkat kualitas warna (Kuning Kemerahan) tertinggi, yaitu 100%.

Gambar 9. Grafik kualitas warna pepes ikan lele



Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

Hasil penelitian pada pembuatan Pepes ikan lele dilihat dari tekstur

Tabel 5. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) Pembuatan Pepes ikan lele

Kualitas	Indikator	Pengulangan 1		Pengulangan 2		Pengulangan 3	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur	Lembut	3	100	-	-	-	-
	Cukup lembut	-	-	-	-	-	-
	Kurang lembut	-	-	-	-	-	-
	Tidak lembut	-	-	-	-	-	-
	<i>Jumlah</i>	3	100	-	-	-	-

Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

Uji organoleptik dari kualitas tekstur (lembut) berdasarkan tabel diatas pada pembuatan pepes ikan lele, Pada penelitian pertama, ketiga panelis (100%) memiliki pendapat yang lembut. Dapat disimpulkan bahwa penelitian pertama menunjukkan presentase kualitas tekstur (lembut) tertinggi, yaitu 100% menyatakan lembut, berdasarkan deskripsi data uji organoleptik yang berkaitan dengan kualitas tekstur (lembut) dalam pembuatan pepes ikan lele pada eksperimen.

Gambar 10. Grafik Kualitas Tekstur Pepes ikan lele



Sumber : Data Olahan Pribadi (2024)

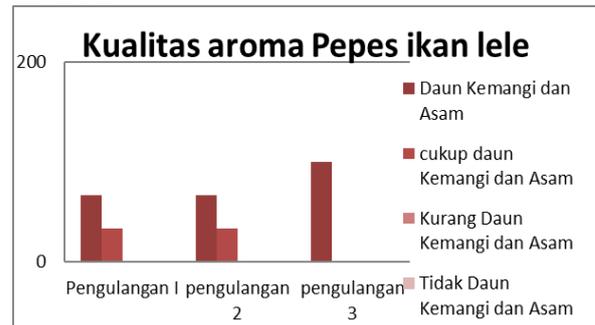
Hasil penelitian pada pembuatan Pepes ikan lele dilihat dari kualitas aroma Tabel 7. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Daun Kemangi dan Asam) Pembuatan Pepes ikan lele

Kualitas	Indikator	Penelitian 1		Penelitian 2		Penelitian 3	
		P	%	P	%	P	%
Aroma	Daun Kemangi dan Asam	2	66,6	2	66,6	3	100
	Cukup Daun Kemangi dan Asam	1	33,3	1	33,3	-	-
	Kurang Daun Kemangi dan Asam	-	-	-	-	-	-
	Tidak Daun Kemangi dan Asam	-	-	-	-	-	-
	<i>Jumlah</i>	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

Uji organoleptik dari kualitas aroma (Daun kemangi dan asam) berdasarkan tabel diatas dalam pembuatan pepes ikan lele, penelitian pertama diperoleh 2 orang panelis (66,6%) beraroma Daun kemangi dan asam dan 1 orang panelis (33,3%) cukup Daun kemangi dan asam. Kemudian penelitian kedua memperoleh dua orang panelis (66,6%) beraroma Daun kemangi dan asam dan satu orang panelis (33,3%) cukup beraroma Daun kemangi dan asam. Menurut penelitian ketiga, tiga panelis secara keseluruhan menunjukkan bahwa 3 orang panelis (100%) beraroma daun kemangi dan asam. Dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas aroma (Daun kemangi dan asam) terdapat pada penelitian III yaitu 100% menyatakan daun kemangi dan asam.

Gambar 11. Grafik kualitas aroma pepes ikan lele



Sumber : Data Olahan Pribadi (2024)

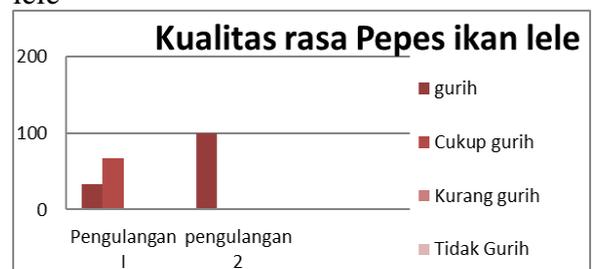
Hasil penelitian pada pembuatan Pepes ikan lele dilihat dari kualitas rasa Tabel 9. Data uji organoleptik kualitas rasa (gurih) Pembuatan Pepes ikan lele

Kualitas	Indikator	Penelitian 1		Penelitian 2		Penelitian 3	
		P	%	P	%	P	%
Rasa	Gurih	1	33,3	3	100	-	-
	Cukup Gurih	2	66,6	-	-	-	-
	Kurang Gurih	-	-	-	-	-	-
	Tidak Gurih	-	-	-	-	-	-
	<i>Jumlah</i>	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

Uji organoleptik dari kualitas rasa (gurih) berdasarkan tabel diatas dalam pembuatan pepes ikan lele, penelitian pertama diperoleh satu panelis (33,3%) gurih, dan dua panelis (66,6%) cukup gurih. Kemudian pada penelitian kedua hasilnya 100%, jadi dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas rasa (gurih) ditemukan dalam penelitian kedua (100%).

Gambar 12. Grafik kualitas rasa pepes ikan lele



Sumber : Data penelitian yang diolah (2024)

PEMBAHASAN

Setelah melaksanakan eksperimen sebanyak 3 kali pengulangan, maka dapat dilihat bahwa hasil pembuatan Pepes lele yang meliputi: warna, tekstur, aroma dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas berdasarkan indikator masing-masing.

- a) Kualitas warna (Kuning Kemerahan) pada pembuatan Pepes ikan lele.
Kualitas warna diperoleh dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga yaitu kuning kemerahan. Pada penelitian pertama dan kedua masih cukup kuning kemerahan jadi panelis menyarankan untuk menambahkan cabe keriting untuk menghasilkan warna yang diharapkan. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi dari ketiga panelis adalah pada penelitian III.
- b) Kualitas tekstur (lembut) pada pembuatan Pepes ikan lele
Kualitas tekstur diperoleh dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga yaitu pada penelitian pertama, hal ini menunjukkan bahwa ketiga panelis memilih tekstur lembut dalam deskripsi jawabannya,
- c) Kualitas Aroma (Daun kemangi dan asam) pada pembuatan Pepes ikan lele.
Kualitas aroma (Daun Kemangi dan Asam) dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga dari uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian ketiga yang memperoleh kualitas beraroma daun kemangi dan asam. Pada penelitian pertama dan kedua masih cukup aroma asam, jadi panelis menyarankan untuk penambahan lagi asam sundai pada pembuatan pepes. Hal ini disebabkan karena asam sundai dapat menambah aroma segar dan nikmat pada pepes ikan lele.
- d) Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan Pepes ikan lele.
Hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, kualitas rasa pepes ikan lele adalah gurih. Pada penelitian pertama panelis menyarankan menambahkan

garam. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa ketiga panelis dalam penelitian kedua memilih rasa gurih dalam deskripsi jawabannya

SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang berhasil dilaksanakan, didapat kesimpulan sebagai berikut:

- a) Kualitas warna (Kuning Kemerahan) dalam pembuatan Pepes ikan lele
Penelitian pertama, kedua, dan ketiga hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas warna kuning kemerahan pada pembuatan pepes ikan lele adalah kuning kemerahan pada penelitian ketiga dengan presentase tertinggi 100%.
- b) Kualitas tekstur (lembut) dalam pembuatan Pepes ikan lele
Penelitian pertama, kedua, dan ketiga dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas tekstur lembut pada pembuatan pepes ikan lele adalah lembut pada penelitian pertama dengan presentase tertinggi 100%.
- c) Kualitas aroma (Daun Kemangi dan Asam) dalam pembuatan Pepes ikan lele
Penelitian pertama, kedua, dan ketiga dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas aroma daun kemangi dan asam pada pembuatan pepes ikan lele adalah beraroma daun kemangi dan asam pada penelitian ketiga dengan presentase tertinggi yaitu 100%
- d) Kualitas rasa (gurih) pembuatan pembuatan Pepes ikan lele
Pada penelitian pertama, kedua, dan ketiga dari hasil organoleptik menunjukkan pada penelitian kedua bahwa kualitas rasa pepes ikan lele adalah gurih dengan presentase tertinggi 100%.

DAFTAR RUJUKAN

- Diana Evawati, 2013. Daya Terima Konsumen Karage Terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepius*) Dalam Rangka Peningkatan Konsumsi Protein. *Jurnal Tata Boga-FKIP Universitas PGRI Adi Buana.*

- Dwantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. (2022). Peper Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(1), 34–50.
- FAO, “The State of World Fisheries and Aquaculture 2016,” p. 200, 2016.
- Hardiansyah, W. (2021). *Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar*. Jakarta: Hasil Wawancara Penulis.
- Irawati, Z., Putri, K. R., & Zakaria, F. R. (2011). Aspek Keamanan Pangan : Uji Toksisitas Secara In Vitro Pepes Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) yang Disterilkan dengan Iradiasi Gamma Food Safety Aspect : Toxicity Test of Gold Fish Pepes Sterilized by Gamma Irradiation In Vitro. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop Dan Radiasi*, 7(2), 83–101.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung :Alfabeta.