

# STUDI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP CLAM FINGER DENGAN FORMULASI BATTER YANG BERBEDA

## CONSUMER RECEIVING STUDY ON CLAM FINGER WITH DIFFERENT BATTER FORMULATION

Lucia Dewi IM<sup>1</sup>, Erpiani Siregar<sup>1</sup>, Abd. Syakura<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Politeknik Tanjung Balai Jl. Sei Raja Kelurahan Sei Raja, Kecamatan Sei Tualang Raso, Kota Tanjung Balai, Sumatera Utara, Negara: Indonesia, 21345

Korespondent author : lucia.manurung@yahoo.com

---

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Lingula Unguis,  
jari Clam,  
uji organoleptik

---

#### Kata kunci:

Lingula Unguis,  
jari Clam,  
uji organoleptik

---

### Abstrak

Clam Finger (Fish Stick) products from *Lingula Unguis* have never been done before. During this, the product Finger (Fish Stick) only made from fish, meat and chicken. The production of abundant *Lingula Unguis* in Tanjung Balai City requires innovative food processing ready to eat and economic value. The purpose of this research is to know how far consumer acceptance to clam finger with different batter formulation. The research method used is the method of experiment with 3 treatments and 3 repetitions. Treatment of A1 (wheat flour and rice flour), A2 (tapioca flour and rice flour), and A3 (rice flour and meizena flour). The research design used was complete randomized design (RAL) non factorial. Organoleptic test results to 80 panelists known to panelists prefer treatment A3 in terms of taste and texture. As many as 27.5% say very like and 62.5% say likes in the flavor category. While 25% states are very fond of texture A3, and as many as 68.75% say likes. From the results of duncan test conducted for the category of appearance and aroma there is no real difference between treatments, while the taste and texture category there is a real difference between A3 and other treatments with 95% confidence level.

---

### Abstrak

Produk Clam Finger (Fish Stick) dari *Lingula Unguis* belum pernah dilakukan sebelumnya. Selama ini, produk Finger (Fish Stick) hanya terbuat dari ikan, daging dan ayam. Produksi *Lingula Unguis* yang melimpah di Kota Tanjung Balai membutuhkan pengolahan makanan inovatif yang siap untuk dimakan dan nilai ekonomi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauhmana penerimaan konsumen terhadap clam finger dengan formulasi adonan yang berbeda. Metode penelitian yang digunakan adalah metode experiment dengan 3 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan A1 (tepung terigu dan tepung beras), A2 (tepung tapioka dan tepung beras), dan A3 (tepung beras dan tepung meizena). Desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Hasil uji organoleptik untuk 80 panelis yang dikenal panelis lebih memilih perlakuan A3 dalam hal rasa dan tekstur. Sebanyak 27,5% mengatakan sangat suka dan 62,5% mengatakan suka dalam kategori rasa. Sementara 25% menyatakan sangat menyukai tekstur A3, dan sebanyak 68,75% mengatakan suka. Dari hasil uji duncan yang dilakukan untuk kategori penampilan dan aroma tidak ada perbedaan nyata antara perlakuan, sedangkan kategori rasa dan tekstur ada perbedaan nyata antara A3 dan perawatan lainnya dengan tingkat kepercayaan 95%.

---

## PENDAHULUAN

Tanjungbalai merupakan salah satu daerah distribusi kerang tak heran kota ini disebut kota kerang. Berbagai jenis kerang dapat kita temukan di kota ini. Salah satu jenis kerang yang produksinya berlimpah di kota Tanjungbalai ini adalah kerang lentera. Terbukti kerang lentera ini selalu ditemukan di pasar-pasar Tanjungbalai setiap harinya. Harga kerang lentera ini pun sangat murah berkisar antara Rp 3000,- sd Rp 6000,-. Biasanya masyarakat Tanjungbalai mengkomsumsi kerang lentera ini sebagai lauk lauk dengan direbus dan ditumis. Sementara di beberapa daerah di Indonesia diketahui sebagian masyarakat tidak mengkomsumsi kerang ini karena bentuk tubuhnya yang aneh dan langka. Rasa kerang lentera ini sangat gurih dan manis. Melihat potensi ini pengolahan kerang lentera ini menjadi produk yang *ready to eat* perlu dilakukan seperti pembuatan *fish finger* dari bahan baku kerang lentera.

*Fingers (fish sticks)* merupakan makanan yang terbuat dari fillet ikan beku, berbentuk persegi panjang, berukuran 8 x 2 x 1 cm, dalam keadaan telah dibalur dengan batter (adonan) dan breadcrumbs dan telah mengalami penggorengan, (Ibrahim. R, 2004). *Fish finger* sangat populer di luar negeri. Di Indonesia produk ini juga sudah mulai dikenal akan tetapi bahan baku yang digunakan dari ikan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan produk *finger* dari bahan baku yang melimpah yaitu kerang lentera, sehingga diharapkan akan menambah nilai ekonomis dari kerang lentera.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk Mengetahui formula batter terbaik dalam pembuatan *Clam finger*, Mengetahui cara pembuatan *Clam finger* kerang lentera, Mengetahui nilai gizi dari *Clam finger*.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan April- Agustus 2017 di laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Tanjungbalai Sumatera Utara. Metode penelitian yang digunakan pada pembuatan *clam Finger* Kerang Lentera adalah metode eksperimen. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap non faktorial (Gaspersz, 1994) dengan tiga taraf perlakuan yaitu formulasi tepung batter yang berbeda. Perlakuan diulangi sebanyak 3 kali, sehingga terdapat 9 unit percobaan. Parameter yang diamati berupa uji kesukaan terhadap rupa, aroma, rasa, dan tekstur. Dan uji proksimat meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.

Adapun perlakuan yang digunakan terdiri dari 3 perlakuan yaitu: campuran tepung terigu dengan tepung beras ( A1), campuran tepung tapioka dengan tepung beras (A2) dan campuran tepung maizena dengan tepung beras ( A3). Model Matematis untuk rancangan percobaan menurut Garpesz (1994), adalah sebagai berikut :

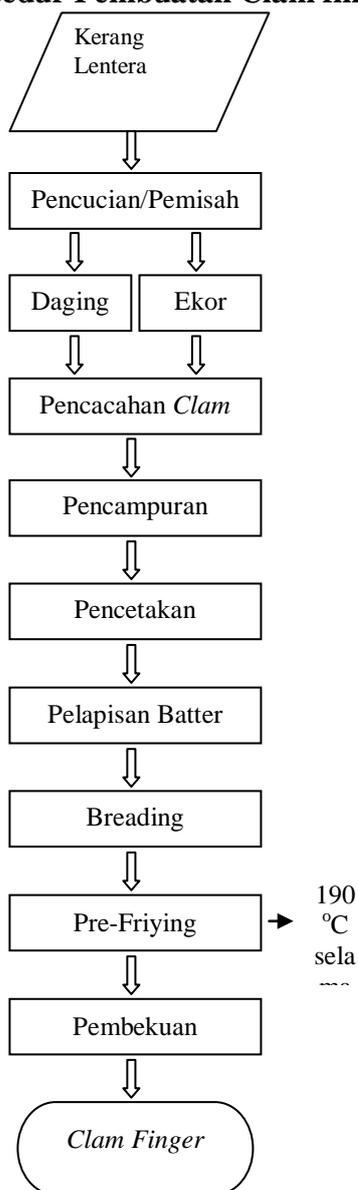
$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + e_{ij}$$

Diamana :

- $Y_{ij}$  : Nilai pengamatan dari perlakuan ke-i dalam ulangan ke-j
- $\mu$  : Nilai Tengah Umum
- $\tau_i$  : Pengaruh perlakuan ke – i
- $e_{ij}$  :Pengaruh galat percobaan dari perlakuan ke-i pada perlakuan ke-j

Data yang diperoleh dari hasil penelitian terlebih dahulu dilakukan uji normalitas, apabila sebaran data normal maka analisis dilanjutkan dengan analisis varians (Anava) dengan Rancangan Acak Lengkap yang dilakukan untuk menentukan apakah hipotesis diterima atau ditolak. Berdasarkan hasil analisis varians, jika diperoleh  $F_{hitung}$  lebih dari  $F_{tabel}$  pada tingkat kepercayaan 95%, maka hipotesis ditolak dan sebaliknya. Apabila hipotesis ditolak maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

### Prosedur Pembuatan Clam fing



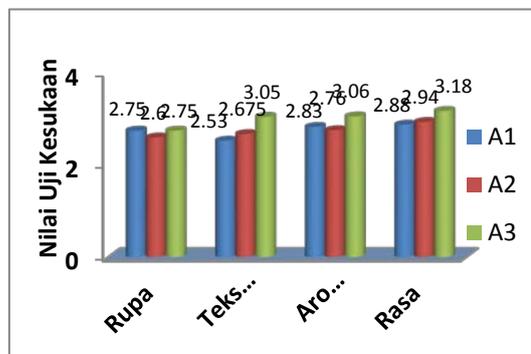
Dari gambar di atas diketahui nilai rata-rata uji kesukaan clam finger berkisar 2,53 – 3,18. Pada kategori rupa panelis memberikan penilain yang sama terhadap A1 dan A3, yaitu 2,75(suka), hasil analisa variansi menunjukkan perlakuan A1 dan A2 berbeda nyata dengan A2 dengan dikarenakan penggunaan tepung beras sebagai batter lebih bersifat menyerap minyak pada saat penggorengan dibandingkan tepung terigu (Shih dan Daigle, 2001), *clam finger* yang kering menjadikan *clam finger* lebih gurih daripada lebih menarik. Sebaliknya panelis A3,

diminta mengungkapkan tanggapannya tentang kesukaan atau sebaliknya.

### HASIL DAN PEMBAHSAN

#### Uji Penerimaan Konsumen clam finger

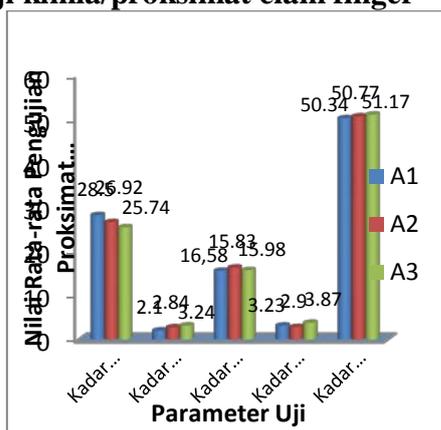
Uji hedonik merupakan salah satu jenis uji penerimaan. Dalam uji ini panulis Disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan (Rahayu.,et al 1987). Berdasarkan penilaian organoleptik terhadap rupa/warna, tekstur, aroma dan rasa clam finger dengan formulasi batter yang berbeda, dari hasil penilaian 80 orang terhadap rupa/warna, tekstur, aroma dan rasa clam finger dengan formulasi batter yang berbeda, dari hasil penilaian 80 orang panelis tidak terlatih diperoleh hasil sebagai berikut.



Gambar 1. Nilai rata-rata uji kesukaan clam finger dengan formulasi batter yang berbeda menyukai perlakuan

Dari hasil analisa varian menunjukkan antar perlakuan tidak berbeda nyata antara yang satu dengan yang lainnya. Hal ini dikarenakan bahan baku kerang masih sedikit mempengaruhi aroma dari *clam finger*. Pada kategori rasa panelis lebih menyukai perlakuan A3, hal ini dikarenakan perpaduan batter tepung beras dan tepung jagung memberikan rasa yang lebih enak, renyah dan gurih dibandingkan perlakuan lainnya. Dari analisa variansi yang dilakukan antar perlakuan berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%

### Uji kimia/proksimat clam finger



Gambar 2. Rata-rata nilai proksimat clam finger

Dari gambar 2 diatas diketahui rata-rata nilai proksimat clam finger berkisar antara 25,74%-28,5% untuk kadar air, dari hasil analisa varian menunjukkan tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan, karena produk clam finger ini merupakan produk semi basah. Jadi perbedaan formulasi batter tidak memberikan pengaruh yang nyata pada tingkat kepercayaan 95%. Sedangkan untuk nilai kadar abu perlakuan A1 mempunyai nilai kadar abu lebih tinggi. Hasil analisa variansi menunjukkan perlakuan A1 berbeda nyata dengan perlakuan A2 dan A3. Menurut De Man dalam Marwita (2008), menyatakan mineral dalam makanan biasanya ditemukan dalam pengabuan atau *insinerasi* (pembakaran) yang dapat merusak senyawa organik dan meninggalkan mineral. Selanjutnya, bahan mineral ini dapat berupa garam organik atau organik dalam bentuk sederhana.

### KESIMPULAN

Dari penelitian yang telah dilakukan diketahui formulasi terbaik dalam pembuatan batter clam finger adalah pada perlakuan A3, dimana modifikasi tepung beras dan tepung jagung mendapatkan nilai tertinggi dari kategori dari hasil analisa variansi menunjukkan antar perlakuan tidak berbeda nyata, dimana formulasi batter yang berbeda tidak

Rata-rata kadar protein clam finger berkisar antara 15,83%-16,58%, nilai tertinggi pada perlakuan A1 sedangkan nilai terendah pada perlakuan A2. Tingginya nilai protein pada perlakuan A1 karena bahan baku formulasi batter tepung terigu dan tepung beras memiliki nilai protein yang tinggi, dimana tepung terigu yang digunakan memiliki nilai protein sebesar 9,63%, tepung beras sebesar 7%, tepung tapioka sebesar 0,5% dan tepung jagung sebesar 6,67%. Bahan baku pembuatan formulasi batter yang digunakan memberikan pengaruh terhadap kadar protein clam finger. Tetapi dari hasil analisa variansi menunjukkan kadar protein antar perlakuan tidak berbeda nyata. Sedangkan untuk kadar lemak diketahui rata-rata kadar lemak berkisar antara 2,9%-3,87%. Hasil analisa variansi menunjukkan kadar lemak clam finger dengan formulasi batter yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang nyata dimana diketahui  $f_{hitung} < f_{tabel}$  pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil uji duncan menunjukkan antar perlakuan tidak berbeda nyata. Rata-rata nilai karbohidrat berkisar antara 50,34%-51,17%. Hasil analisa variansi menunjukkan kadar karbohidrat clam finger dengan formulasi batter yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang nyata dimana diketahui  $f_{hitung} < f_{tabel}$  pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil uji duncan menunjukkan antar perlakuan tidak berbeda nyata.

rasa dan tekstur pada uji kesukaan. Hasil analisa variansi menunjukkan perlakuan A3 berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Sedangkan untuk uji kimia/proksimat menunjukkan kadar protein tertinggi pada perlakuan A1 tapi

memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai proksimat clam finger. beras dan tepung jagung mendapatkan nilai tertinggi

dari kategori rasa dan tekstur pada uji kesukaan. Hasil analisa variansi menunjukkan perlakuan A3 berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Sedangkan untuk uji kimia/proksimat menunjukkan kadar protein tertinggi pada perlakuan A1 tapi dari hasil analisa variansi

menunjukkan antar perlakuan tidak berbeda nyata, dimana formulasi batter yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai proksimat clam finger.

## SARAN

Pada penelitian perlu dilakukan penelitian tentang uji mikrobiologi, masa simpan dan penentuan kemasan yang baik, selain penggunaan bahan baku yang berbeda serta komposisi bahan baku perlu dilakukan penelitian.

## DAFTAR ACUAN

Ibrahim, R, dkk 2004. *Pengaruh modifikasi pengolahan fish finger dengan cara penambahan prosentase tepung gandum yang berbeda dan proses pengukusan bahan baku pada kualitas produknya*. Laporan penelitian fakultas perikanan dan ilmu Kelautan Undip Semarang. 13 Hal

Hickamn Sr, Cjp.; Cp. Hickman Jr And Frances M. Hickamn 1974. *Integrated Principles Of Zoology*. The Mosby Comppany, Saint Louis, U.SA.

### Korespondent / Email:

lucia.manurung@yahoo.com

Erpisir@yahoo.com

Abdankoe@yahoo.com.

### Dibiayai Oleh :

Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Riset dan Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Sesuai dengan Kontrak Penelitian Tahun Anggaran 2017

Jackson, J.W. And G. Stiasny, 1937. *The Brachiopoda Of The Siboga Expedition*. 'Siboga Expeditie' vol. XXVII (Leiden): 20hal.

Gaspersz, Dr.Ir. Vincent. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Ilmu pertanian, ilmu teknik, dan ilmu biologi. CV. Armico. Bandung.

Rahayu, W.P., 1998. *Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 89 hal.

Shih, E.F., Clawson, E.L. dan Daigle, K.W. (2001). Development of low oil-uptake donuts. *Journal of Food Science* **66**: 141-145.

Shih, F., Garber, B., Daigle, K.W. dan Ingram, D. (2005). Effects of rice batter on oil uptake and sensory quality of coated fried okra. *Journal of Food Science* **70**: 18-21.