

PROSIDING

ISBN : 978-979-98691-3-5

SEMINAR NASIONAL

**OPTIMALISASI SISTEM PERTANIAN TERPADU
DAN MANDIRI MENUJU KETAHANAN PANGAN**

DALAM RANGKA MEMPERINGATI DIES NATALIS KE XXV

TANJUNG PATI, 30 OKTOBER 2013

POLITEKNIK PERTANIAN DAN PERIKANAN TANGERANG PAYAKUMBUH



**SUSUNAN PANITIA
SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
KABUPATEN 50 KOTA SUMATERA BARAT
TANGGAL 30 Oktober 2013**

- Penanggung Jawab : Ir. Deni Sorel, M. Si (Direktur)
: Ir. Gusmalini, M. Si (Pudir I)
: Dr. Ir. Agustamar, MP (Kepala P3M)
- Pelaksana
Ketua : Ir. Hj. Nelson Eita, MP
Sekertaris : Muthia Dewi, S.Pt, M.Sc
Anggota : Trinovita Z.J, S.Kom, M.Kom
: Misfit Putrina, MP
: Syukriadi, S.Kom, M.Kom
: Yenni, SE
- Pendanaan : Ir. Irwan A, M.Si
: Fri Maulina, SP, MP
- Acara : Dr. Wiwik Hardaningsih, SP, MP
: Dr. Ir. Fardedi, M.Si
- Dokumentasi : Jonni, SP, M.Si
- Tempat dan Perlengkapan : Ir. M. Syakib Sidqi, M.Si
: Yulius Efendi, A.Md

Tanjung Pati, 06 September 2013
Direktur Polieknik Pertanian Negeri Payakumbuh

ttd

Ir. Deni Sorel, M.Si.
NIP. 196004161988031001

EDITOR:

Ir. Deni Sorel, M.Si
Ir. Gusmalini, M.Si
Dr.Ir. H. Agustamar, MP
Ir. Hj. Nelson Elita, MP
Muthia Dewi, S.Pt, M.Sc
DR. Wiwik Hardaningsih, SP, MP
Fri Maulina, SP, MP
Jonni, SP, M.Si

Layout:

Syukriadi, S.Kom, M.Kom
Yenni, SE

Sampul:

Trinovita ZJ, S.Kom, M.Kom

Prosiding

Seminar Nasional

Optimalisasi Sistem Pertanian Terpadu dan Mandiri Menuju Ketahanan Pangan

ISBN : 978-979-98691-3-5

Alamat : Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jalan Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Kec. Harau
Kab. Limapuluh Kota, Sumatera Barat 26271
Telp : 0752-7754192
Fax : 0752-7750220
Web : <http://www.politanipyk.ac.id>

ANALISA MUTU ABON DARI IKAN RINUAQ DAN JAMUR TIRAM <i>Rilma Novita, Rince Alfia Fadri, Sri Kembaryanti Putri, Oktaviana</i>	378
HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU BALITA DENGAN KEJADIAN BALITA STUNTING DI KECAMATAN GUNUANG OMEH KABUPATEN LIMA PULUH KOTA KOTA <i>Rince Alfia Fadri, Fera Kartika, Ayu Mitria Fadri, Refnita</i>	392
DIVERSIFIKASI KONSUMSI PANGAN RUMAHTANGGA DI SUMATERA BARAT MENUJU KETAHANAN PANGAN <i>Devi Analia</i>	400
STUDI PREVALENSI ANAK PENDEK (<i>STUNTING</i>) DAN FAKTOR DETERMINANNYA DI DAERAH PASCA BENCANA PROPINSI SUMATERA BARAT TAHUN 2012 <i>Rina Hasniyati</i>	406
PENGGUNAAN MEDIA WEBSITE INTERAKTIF DALAM MEMPROMOSIKAN HASIL-HASIL PERTANIAN <i>Syukriadi, Muthia Dewi</i>	418
STRATEGI PEMENUHAN KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA MISKIN PEDESAAN PASCA GEMPA DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN PROVINSI SUMATERA BARAT <i>Gusriati, Syamsuwirman, Herda Gusvita</i>	428

D. BIDANG AGRIBISNIS

PEMANFAATAN, DISTRIBUSI, DAN PEMASARAN UBIJALAR DAN UBIKAYU SEBAGAI PANGAN LOKAL DI KABUPATEN MANOKWARI <i>Antonius S, Ellyanti M., Agus I.S, Ichwan Tj</i>	427
ANALISIS PENAWARAN DAN PERMINTAAN JAGUNG UNTUK PAKAN AYAM RAS DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA <i>Mukhlis, Ali Suyono</i>	435
STUDI KASUS STRATEGI PEMASARAN RENDANG TELUR ERIKA DI PAYAKUMBUH <i>Yelfiarita</i>	441

ANALISA MUTU ABON DARI IKAN RINUAK DAN JAMUR TIRAM

Rilma Novita¹ Rince Alfia Fadri¹, Sri Kembaryanti Putri¹, Oktaviana²

¹Prodi Teknologi Pangan ²Mahasiswa Prodi Teknologi Pangan
Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

ABSTRACT

Rinuak is a kind of small fish that live in Lake Maninjau, West Sumatra. The fish very much utilized in communities around the lake as the food side dishes. For processed food product diversification based on local potential of West Sumatra, it has made the manufacture of shredded rinuak with oyster mushroom mixture. Processed products such as shredded rinuak and oyster mushrooms is compared to the standard quality of shredded SNI 01-3707-1995. From the analysis of content, water, ash, fat and protein content, the quality obtained with the SNI shredded.

Keywords: shredded, Rinuak, oyster mushroom, quality

PENDAHULUAN

Abon adalah makanan yang yang terbuat dari serat daging hewan. Penampuilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitam-hitaman. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Karena kering dan hampir tak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Selain terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, babi dan domba), ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, dan udang (Wikipedia, 2013).

Rinuak adalah sejenis ikan berukuran kecil yang hidup di Danau Maninjau, Sumatera Barat. Bahan pangan hewani ini sangat banyak dimanfaatkan masyarakat di sekitar danau sebagai lauk makan. Untuk diversifikasi produk olahan pangan berbasis potensi lokal Sumatera Barat, maka telah dilakukan pembuatan abon dari ikan rinuak dengan campuran jamur tiram.

Jamur tiram merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0,20 mg thiamin, 4,7-4,9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314,0 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kJ/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet (Sumarmi, 2006).

Dalam proses pembuatan abon digunakan teknik penggorengan deep frying. Deep Frying adalah teknik menggoreng dengan menggunakan minyak banyak dan seluruh bahan pangan yang digoreng terendam dalam minyak.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat mutu abon Rinuak-Jamur Tiram dibandingkan dengan standar mutu abon yang terdapat di SNI 01-3707-1995. Berdasarkan SNI ditetapkan abon memiliki kadar protein minimal 15%, kadar lemak maksimal 30%, kadar air maksimal 7% dan kadar abu maksimal 7% (Departemen Perindustrian, 1995).



METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Kimia Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh selama 3 bulan (Juli-September 2013)

Bahan dan Metode

Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan abon adalah ikan Rinuak dari Danau Maninjau Sumatera Barat, Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*), santan kelapa, cabe giling, bawang merah, bawang putih, jahe, laos, gula pasir dan garam. Sedangkan bahan yang digunakan dalam analisa kimia adalah dietil eter, K_2SO_4 , HgO , H_2SO_4 , H_3BO_3 , $NaOH$, $Na_2S_2O_3$, HCl 0.02 N dan indikator metil.

Alat yang digunakan dalam proses pengolahan abon adalah sendok garpu, blender, wajan penggorengan, batang pengaduk, kompor, saringan aluminium, dan spinner. Dan alat yang digunakan dalam analisa kimia adalah cawan porselen, oven, tanur, timbangan analitik, desikator, labu lemak, alat sokhletasi, labu Kjeldahl, alat ekstraksi, erlenmeyer, tabung kondensor, dan biuret.

Tahapan Penelitian

Telah dilakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan formula yang terbaik sehingga abon dapat diterima secara organoleptik. Hasil penelitian pendahuluan ini dijadikan sebagai standar dalam pembuatan abon rinuak-jamur tiram.

Tabel 1. Formula Abon Rinuak-Jamur Tiram

Bahan Baku	Satuan	Jumlah
Ikan Rinuak	gr	1000
Jamur Tiram	gr	1000
Santan Kelapa	ml	1000
Cabe Giling	gr	100
Bawang Merah	gr	50
Bawang Putih	gr	80
Jahe	gr	16
Laos	gr	10
Gula Pasir	gr	150
Garam	gr	10

Proses Pengolahan Abon

Proses pengolahan abon dilakukan dengan tahap sebagai berikut :

1. Persiapan Bahan Baku
Jamur tiram disuir selanjutnya dilakukan perebusan dengan mencampurkan daun-daunan (salam, kunyit, jeruk). Kemudian ditiriskan. Sedangkan ikan rinuak dicuci bersih dengan air mengalir dan dipisahkan dari kotoran (jika ada). Kemudian ditiriskan.
2. Persiapan Bumbu
Seluruh bumbu dihaluskan dan ditumis bersamaan dengan daun-daunan sampai mengeluarkan aroma wangi, kemudian ditambahkan gula pasir dan garam. Selanjutnya ditambahkan santan, dipanaskan sampai mendidih dengan diaduk secara kontinu sehingga volume santan tersisa 65%.
3. Proses Pencampuran Bahan dan Bumbu



Ikan rinuak dan jamur tiram yang sudah ditiriskan selanjutnya dicampurkan ke dalam bumbu yang sudah diberi santan. Seluruh bahan diaduk merata sehingga semi basah/agak kering.

4. Proses Penggorengan

Bahan selanjutnya digoreng dengan api kecil dengan metode Deep Frying sampai berwarna kuning kecoklatan.

5. Proses Pengeluaran Minyak

Hasil penggorengan dikeringkan/dipisahkan dari minyak dengan menggunakan alat spinner. Spinner adalah alat untuk memisahkan minyak dari bahan setelah penggorengan dengan prinsip putaran dengan kecepatan tinggi.

6. Proses Pengemasan

Abon yang sudah dispinner, diurai dengan garpu dan dicampur dengan bawang goreng. Abon selanjutnya siap untuk dikemas.

Analisa Mutu Abon

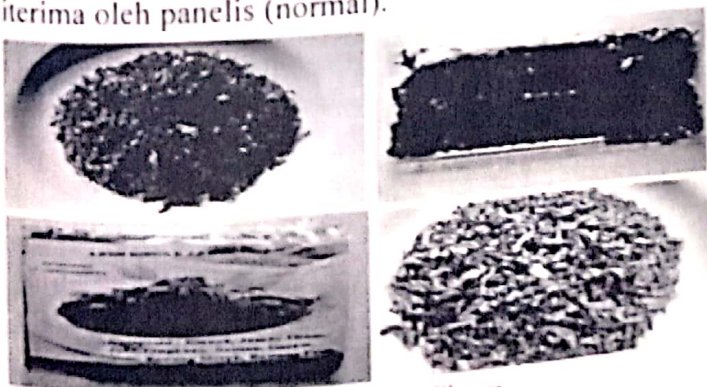
Analisa mutu abon rinuak-jamur tiram dilakukan meliputi analisa protein, analisa lemak, analisa kadar air dan analisa kadar abu. Selanjutnya hasil analisa dibandingkan dengan SNI 01-3707-1995.

Metode analisa sebagai berikut :

1. Kadar Air (Apriantono *et al*, 1989)
Penetapan kadar air dilakukan dengan metode oven.
2. Kadar Abu (Apriantono *et al*, 1989)
Penetapan total abu dilakukan dengan menimbang sisa mineral hasil pembakaran bahan organik pada suhu 550°C.
3. Kadar Lemak (Apriantono *et al*, 1989)
Penetapan lemak kasar dilakukan dengan metode ekstraksi soxhlet
4. Kadar Protein (Apriantono *et al*, 1989)
Penetapan kadar protein ditetapkan dengan metode Kjeldahl.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Abon biasanya diproduksi dari bahan mentah berupa daging sapi yang disuwir untuk selanjutnya digoreng. Abon Rinuak-Jamur Tiram diproduksi dengan menjadikan sumber protein dari ikan Rinuak yang banyak terdapat di Danau Maninjau dan jamur tiram. Karakteristik fisik abon yang berbentuk suwiran diperoleh dari jamur tiram yang ditambahkan dalam pembuatan abon Rinuak-Jamur Tiram. Sedangkan karakteristik organoleptik berupa warna, aroma, rasa, dan penampakan, dari hasil penelitian pendahuluan, dapat diterima oleh panelis (normal).



Gambar 1. Abon Rinuak-Jamur Tiram

Abon memiliki standar mutu yang menurut SNI 01-3707-1995 sebagai berikut

Tabel 2. Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI 01-3707-1995

Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
Keadaan		
1.1 Bentuk		Normal
1.2 Bau		Normal
1.3 Rasa		Normal
1.4 Warna		Normal
2. Air	% b/b	Maks 7
3. Abu	% b/b	Maks 7
4. Abu tidak larut dalam asam	% b/b	Maks 0.1
5. Lemak	% b/b	Maks 30
6. Protein	% b/b	Min 15
7. Serat kasar	% b/b	Maks 1.0

Sumber : SNI,1995

Hasil analisa kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar air abon Rinuak-Jamur Tiram terdapat dalam Tabel 3.

Tabel 3. Analisa Kimia Abon Rinuak-Jamur Tiram

Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
Keadaan		
1.1 Bentuk		Normal
1.2 Bau		Normal
1.3 Rasa		Normal
1.4 Warna		Normal
2. Air	% b/b	4.11
3. Abu	% b/b	5.99
4. Abu tidak larut dalam asam	% b/b	-
5. Lemak	% b/b	24.59
6. Protein	% b/b	13.78
7. Serat kasar	% b/b	-

Berdasarkan analisa di atas, dapat diperoleh informasi bahwa abon Rinuak-Jamur Tiram memenuhi syarat SNI secara umum dalam hal kadar air, kadar abu dan kadar lemak. Akan tetapi kadar protein abon masih kurang dari 15 persen. Rinuak maupun jamur tiram adalah dua sumber bahan pangan dengan kandungan protein cukup tinggi. Kandungan protein abon rinuak-Jamur tiram diperoleh hanya 13.78 persen. Hal ini diduga terjadi karena pengaruh proses pengolahan. Menurut Lloyd et al, (1978) metode pengolahan berpengaruh terhadap kandungan protein abon yang digoreng dan abon yang dioven. Abon yang dioven memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dari abon yang digoreng dengan perbedaan lebih dari 8%. Sedangkan hasil penelitian Rahmat (2002) menunjukkan bahwa abon goreng mempunyai kualitas organoleptik yang lebih baik dari abon oven, namun abon oven memiliki kualitas gizi dan daya tahan yang lebih baik dibanding abon goreng.

Hal lain yang dapat mempengaruhi kadar protein abon adalah komposisi bahan penyusun. Departemen perindustrian (1995), bahwa kadar protein abon dapat digunakan sebagai petunjuk berapa jumlah daging yang digunakan. Kadar protein abon rendah di bawah 15% menunjukkan kemungkinan penggunaan daging yang sedikit atau kurang dari semestinya atau mengganti bahan lain seperti nagka dan keluwih. Penggunaan bahan baku



yang berbeda akan memberikan kadar protein yang berbeda. Millah dan Sukei (2009) membuktikan bahwa Abon daging Ikan Pari yang mempunyai kadar protein rata-rata tertinggi adalah abon dari daging Ikan Pari Burung Elang yaitu 21.799% dan terendah berasal dari Ikan Pari jenis Mutiara 9.384 %. Abon daging Ikan Pari Mondol memiliki kadar protein rata-rata sebesar 17.618%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Abon rinuak-jamur tiram memenuhi kriteria mutu SNI 01-3707-1995 dalam aspek bentuk, bau, rasa, warna, dengan keadaan normal, kadar air 4.11 persen, kadar abu 5.99 persen, dan kadar lemak 24.59 persen. Sedangkan kadar protein masih di bawah 15 persen yaitu 13.78 persen. Untuk meningkatkan kadar protein abon Rinuak-Jamur Tiram, maka disarankan melakukan pengolahan abon rinuak-jamur tiram dengan metode oven, dan selektif dalam pemilihan bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. Petunjuk Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas (PAU). IPB
- Departemen Perindustrian. 1995. Mutu dan Cara Uji Abon. SNI 01-3707-1995. Jakarta. <http://id.wikipedia.org/wiki/Abon> [20 Oktober 2013]
- Lloyd, L. E., B. E. McDonald, and E. W. Crampton. 1978. Fundamentals of Nutrition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Millah, F. dan Sukei. 2009. Produksi abon ikan pari (*rayfish*):penentuan kualitas gizi abon. Prosiding Skripsi Semester Gasal 2009/2010. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Rahmat, M. 2002. Daya Terima dan Kualitas Abon Daging Ayam Ras Petelur Afkir Goreng dan Oven Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. Jurnal Inovasi Pertanian 4 (2):124-130.

HUBUNGAN PENGETAHUAN IBU BALITA DENGAN KEJADIAN BALITA STUNTING DI KECAMATAN GUNUANG OMEH KABUPATEN LIMA PULUH KOTA KOTA

Rince Alfia Fadri¹, Fera Kartika², Ayu Mitria Fadri³, Refnita⁴

¹ Staf Pengajar Prodi Teknologi Pangan Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

² Staf Pengajar Akademi Kebidanan Widya Husada Payakumbuh

³ Staf Dinas Pendidikan Kabupaten Lima Puluh Kota

⁴ Bidan Desa Wilayah Kerja Puskesmas Palembang

Email: rince.alfia@yahoo.co.id

ABSTRACT

Stunting problems affect the growth, development and productivity. Stunting caused by malnutrition over a long time during pregnancy, up to the first two years of a child's life. Knowledge capital is one risk factor for stunting. Based on data from the Health Research Association (Rikesdas) in 2010, it is known that the prevalence of stunting in Indonesia toddlers to 35.6% with a high incidence in children aged 24-36 months (41.4%). The prevalence in the province of West Sumatra is very short toddler figures of 14.3% and a





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH

SERTIFIKAT

NO.4912/PL25/LL/2013

Diberikan kepada :

Rilma Novita, STP, MP

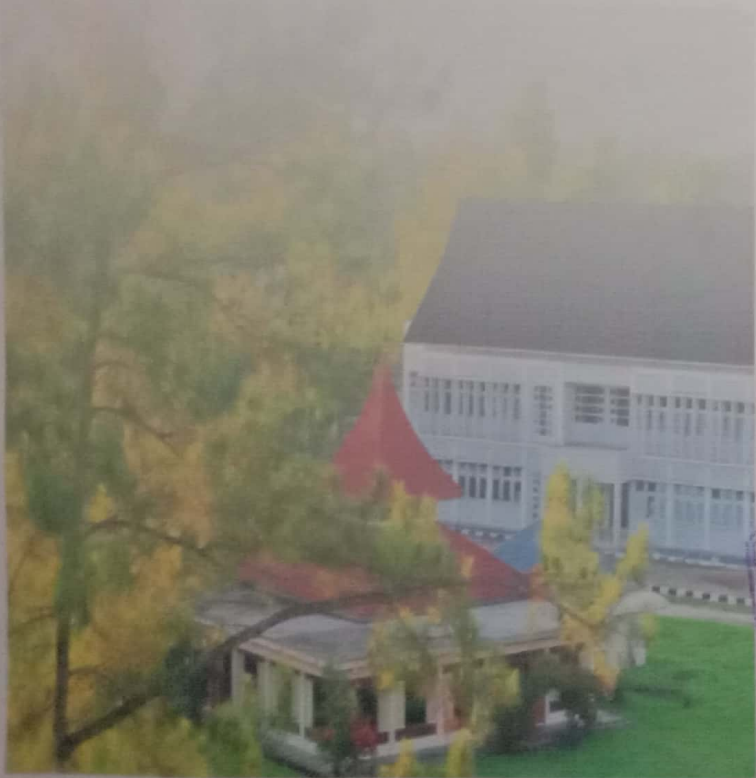
Atas Partisipasinya sebagai

Pemakalah

Pada Seminar Nasional Ketahanan Pangan pada tanggal 30 Oktober 2013
"Optimalisasi Sistem Pertanian Terpadu dan Mandiri Menuju Ketahanan Pangan"
di Kampus Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh



SEMINAR NASIONAL
KETAHANAN PANGAN



Direktur
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI
PAYAKUMBUH
DIREKTUR
Ir. H. Deni Sorel, M.Si
NIP.196004161988031002

Ketua Panitia,

Ir. Hj. Nelson Elita, MP
NIP.19610311989032001