

IDENTIFIKASI TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN DAN ANALISA MUTU SELUANG KERING (PUNDANG) PADA PENGOLAHAN SECARA TRADISIONAL

Identification of processing technology and quality control of traditional dried Rasbora (Rasbora sp)

Riya Liuhartana dan Helmi Harris¹

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk memahami teknologi proses pada pengolahan pundang secara tradisional dan menentukan kandungan nutrisi seluang segar serta mutu seluang kering (Pundang) ini dilaksanakan di Sekayu Kabupaten Musi Banyuasin pada Mei hingga Juli 2010. Penelitian ini menggunakan metoda survey lapang dan wawancara langsung kepada pelaku usaha Pundang di daerah ini. Analisa mutu komposisi kadar Air, protein, karbohidrat, lemak, abu dan garam serta mikrobiologi dilaksanakan di Workshop TPHP Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang dan Balai Besar Industri Agro (BBIA) Bogor. Hasil penelitian menunjukkan ikan seluang segar yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan pundang adalah jenis Seluang Putih (*Rasbora argyrotaenia* var B) dengan komposisi kadar Air, protein, karbohidrat, lemak, abu dan garam masing-masing adalah 78,91 %, 17,75 %, 0,97 %, 0,49 %, 1,4 % dan 0,10 %.. Pengolahan Pundang di masyarakat terdiri atas 2 cara, yaitu secara sederhana dan cara yang lebih maju. Kandungan protein ikan seluang segar cukup tinggi, dengan kandungan karbohidrat dan lemak yang rendah. Dari dua jenis proses pengolahan, mutu pundang yang dihasilkan pengolahancara kedua menghasilkan pundang dengan penampilan lebih seragam, warnanya lebih terang, kandungan air lebih rendah dan harga yang lebih baik.

KATA KUNCI : *Pundang, Pengolahan Tradisional, Kandungan Nutrisi*

ABSTRACT

Study in order to know the technology processing and the nutrient composition of fresh and dried Rasboras (Pundang) was conducted in Sekayu, Musi Banyuasin regency from May to July 2010. This study using field survey methods by interviewing directly to pundang entrepreneurs in this area. Nutrient composition, organoleptic and microbiology of the products were analyzed at the TPHP Workshop of Fisheries Faculty of PGRI Palembang University and Balai Besar Penelitian Agro (BBIA) Bogor. Results showed that rawa material of Pundang was *Rasbora* (*Rasbora argyrotaenia* var B) with nutrient composition such as moisture content, protein, carbohydrate, fat, ash, and salt were 78,91 %, 17,75 %, 0,97 %, 0,49 %, 1,40 % and 0,10 %. Pundang processing technology can be classified into two, simple and more advanced. Protein content of fresh *Rasbora* was high, with low carbohydrate and fat content. The quality of Pundang produced from more advanced process was more uniform appearance, a lighter color, lower water content and better prices.

KEYWORDS : *Pundang, Traditional Process, Nutritions Content*

¹ Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

PENDAHULUAN

Sumatera Selatan merupakan salah satu Provinsi di Sumatera yang memiliki wilayah perairan yang cukup luas, baik perairan laut maupun perairan umum yang sebagian berupa sungai, danau, waduk dan rawa, sehingga potensi sumberdaya hayati perikanan di Sumatera Selatan cukup besar. Sektor perikanan merupakan salah satu penyumbang terbesar terhadap protein hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat di Sumatera Selatan.

Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Budidaya (2010), luas perairan umum Sumatera Selatan mencapai 2,5 juta Ha. Potensi perairan umum tersebut terkandung berbagai jenis ikan bernilai ekonomis penting, diantaranya adalah ikan Seluang (*Rasbora sp.*). Di Sumatera Selatan, pasokan ikan Seluang pada umumnya berasal dari tangkapan pada sungai utama ataupun pada anak sungai Musi dan rawa-rawa yang tersebar secara luas di Sumatera Selatan.

Di Sumatera Selatan, pasokan ikan Seluang pada umumnya berasal dari hasil tangkapan pada sungai utama ataupun pada anak sungai dari pada sungai Musi. Ikan Seluang merupakan jenis ikan ekonomis penting di daerah ini. Selain sebagai ikan hias, ikan Seluang merupakan ikan konsumsi yang cukup populer. Ikan Seluang sudah merupakan nilai dagang (trade mark) komoditi perikanan olahan di Sumatera Selatan.

Saat ini ikan Seluang telah menjadi makanan kelas elit, yang disajikan di rumah makan dan restoran. Ikan Seluang dapat digoreng kering, sehingga renyah dikunyah. Di kota Palembang terdapat berbagai olahan dari ikan Seluang, seperti ikan Seluang goreng, Seluang goreng tepung, Seluang goreng sambal, Seluang pepes, Seluang pindang, Seluang asap dan masih

banyak lagi yang jarang dijumpai di rumah makan atau restoran ((Riadi dan Muliajaya, 2009).

Di daerah Kalimantan Tengah, pengertian Pundang adalah penggaraman ikan atau daging yang dijemur dengan sinar matahari hingga keringnya merata (Nila, R., 2009 dan Angking, 2009). Sedangkan kalau di daerah Musi Banyuasin pengertian Pundang adalah pengeringan ikan-ikan berukuran kecil (termasuk seluang) dengan sedikit penambahan garam, sedangkan untuk penggaraman dan pengeringan ikan yang berukuran lebih besar disebut "Balur" (Ikan Asin) (Infokito, 2007 dan Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Bina Usaha, 2009).

Mutu Pundang yang dihasilkan masyarakat masih beragam, belum ada mutu standar yang baku. Disamping itu masih terbatasnya informasi dan literatur yang tersedia, maka penelitian tentang "Identifikasi Teknologi Proses Pengolahan dan Analisa Mutu Seluang Kering (Pundang) Secara Tradisional" ini penting dilakukan. Dengan diadakannya penelitian ini, nanti akan tersedia data tentang teknologi proses pengolahan secara tradisional dan komposisi nutrisi Seluang segar serta mutu Pundang pada pengolahan secara tradisional. Data ini sangat berguna sebagai data awal untuk menggali lebih dalam tentang teknologi pengolahan Pundang.

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari tentang teknologi pengolahan Pundang di tingkat pelaku usaha
2. Mengetahui jenis dan komposisi nutrisi ikan Seluang segar serta mutu Pundang pada pengolahan secara tradisional.

3. Mengumpulkan data awal tentang penanganan panen dan pasca panen Pundang, yang selanjutnya digunakan sebagai acuan awal dalam melakukan kajian yang lebih mendalam tentang Pundang.

BAHAN DAN METODA

Penelitian ini telah berlangsung dari bulan Mei sampai dengan bulan Juli 2010, yang berlokasi di Kecamatan Sekayu, Kabupaten Musi Banyuasin sedangkan analisisnya dilakukan di Workshop Pengolahan Hasil Perikanan (WS TPHP) Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang serta di Balai Besar Industri Agro (BBIA) Bogor.

Bahan baku utama dalam penelitian ini adalah adalah ikan Seluang jenis Seluang putih dan seluang lambak, yang berasal dari hasil tangkapan nelayan di Desa Suak Baru, Desa Langaran, Kelurahan Balai Agung, dan Kelurahan Kayu Are Sekayu. Disamping itu juga digunakan garam dan gula secukupnya.

Untuk melaksanakan penelitian ini, maka langkah-langkah atau tahapan yang dilakukan adalah :

1. Persiapan

Pada tahap ini dilakukan persiapan peralatan dan bahan baku utama serta bahan pendukung lainnya, serta peralatan laboratorium untuk

analisa komposisi nutrisi dan mutu Pundang.

2. Survey Lapang

Pada tahap ini dilakukan pengamatan di lapangan terhadap teknologi pengolahan Seluang kering (Pundang) secara tradisional di Kecamatan Sekayu, pada 4 lokasi pembuatan Pundang di masyarakat dan pelaku usaha di daerah ini.

3. Pengambilan Sample

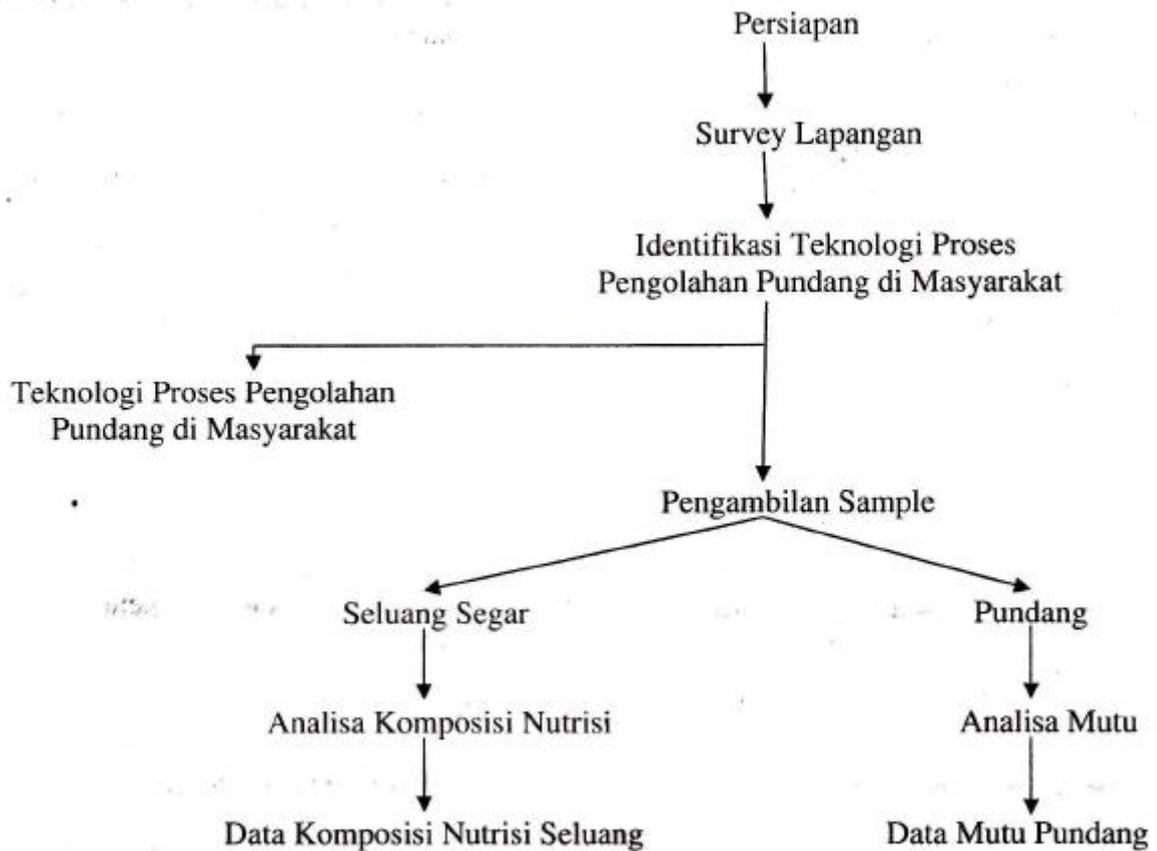
Sampel berupa Pundang diambil secara acak (Random Sampling) dari keempat lokasi pengolahan Pundang, yaitu masing-masing sebanyak 1 kg dari masing-masing lokasi.

4. Analisa Komposisi Nutrisi

Analisa komposisi nutrisi ikan Seluang dan mutu Pundang sebagian dilakukan di Workshop TPHP Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, yaitu meliputi : Rendemen, Kadar Air, Uji Organoleptik (Penampakan, bau, tekstur dan pertumbuhan kapang).

Analisa kadar air, kandungan protein, karbohidrat, lemak, kadar abu, garam, dan uji mikrobiologi (ALT, dan *E. coli*) di Laboratorium Balai Besar Industri Agro (BBIA) Bogor.

Bagan alir penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alir Proses Penelitian.

Penelitian ini bersifat Survey Inventarisasi (Inventory Survey). Pengamatan yang dilakukan adalah Teknologi Pengolahan Pundang di tingkat pelaku usaha (P), yang dalam penelitian ini dikelompokkan atas : Cara Pengolahan I (P1), yaitu cara pengolahan yang masih sederhana, dan Cara Pengolahan II (P2), cara yang lebih maju.

Lokasi pengambilan sampel ditetapkan secara purposive di empat lokasi pengambilan sampel, yaitu di Desa Suak Baru, Desa Langaran, Kelurahan Balai Agung, dan Kelurahan Kayu Are yang dikelompokkan menjadi 2 cara pengolahan yaitu perlakuan P1 dan perlakuan P2.

Parameter yang diamati adalah :

1. Komposisi nutrisi Seluang segar, yang meliputi :

- a. Kadar Air SNI01-2354.2-2006
 - b. Protein SNI 01-2354.4-2006
 - c. Karbohidrat SNI 5.4.5. (Cara perhitungan)
 - d. Lemak SNI 01-2354.3-2006
 - e. Abu SNI 01-2354.1-2006
 - f. Garam SNI 2359
2. Teknologi Pengolahan Pundang di tingkat Nelayan dan Pelaku Usaha
 3. Mutu Pundang (Standar Nasional Indonesia SNI, 2009) :
 - a. Mutu Kimia
 - Kadar Air SNI 01-2354.2-2006
 - Protein SNI 01-2354.4-2006

- Karbohidrat SNI5.4.5.(Cara perhitungan.)
- Lemak SNI 01-2354.3-2006
- Abu tak larut dalam asam SNI 2354.1
- Garam SNI 2359

b. Mutu Mikrobiologi

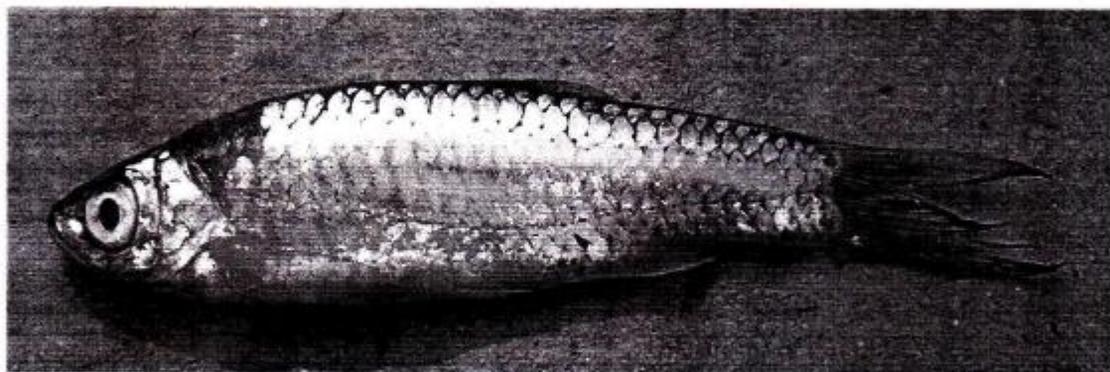
- Angka Lempeng Total (ALT) SNI 01-2332.3-2006
- *Escherchia coli* SNI 01-2332.1-2006

c. Uji Organoleptik

- Uji sensoris (kesukaan, skor 1 – 9) panelis terhadap tampilan pundang meliputi : kenampakan, bau, tekstur, dan pertumbuhan kapang SNI 2346

Untuk membedakan data hasil rata-rata pengamatan pada cara Pengolahan I dan II, dilakukan Uji Tanda. Uji Tanda ini dilakukan berdasarkan tanda, yakni + dan – yang didapat dari selisih nilai pengamatan. Nilai h menyatakan banyaknya tanda + atau – yang paling sedikit.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 2. Morfologi ikan seluang segar.

Hasil analisa rata-rata komposisi nutrisi ikan seluang segar dapat dilihat pada Gambar 3.

Morfologi Dan Komposisi Nutrisi Ikan Seluang Segar

Untuk dapat memanfaatkan ikan dengan baik, perlu diketahui karakteristik yang dimiliki, misalnya jenis ikan, sifat fisik dan kimia, kandungan nutrisi (seperti protein, karbohidrat, lemak, abu, vitamin, mineral dan senyawa lainnya).

Ikan seluang segar yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan pundang di wilayah ini adalah jenis seluang putih. Dengan bentuk badan memanjang, berwarna perak mengkilap, dengan panjang antara 9 – 12 cm dan jumlah per 100 gram adalah 37 ekor.

Kalau dilihat dari ukuran panjang (9 – 12 cm) dan jumlah ekor per 100 gram sample (37 ekor), maka bahan baku yang digunakan untuk pembuatan pundang ini termasuk agak kecil, karena menurut Husnah dan A.M. Nasyirudin (2009) ukuran panjang seluang berkisar antara 10 – 13 cm. Hal ini disebabkan karena waktu pengambilan bahan baku segar adalah pada saat akhir ujung musim seluang (yaitu bulan Juni).

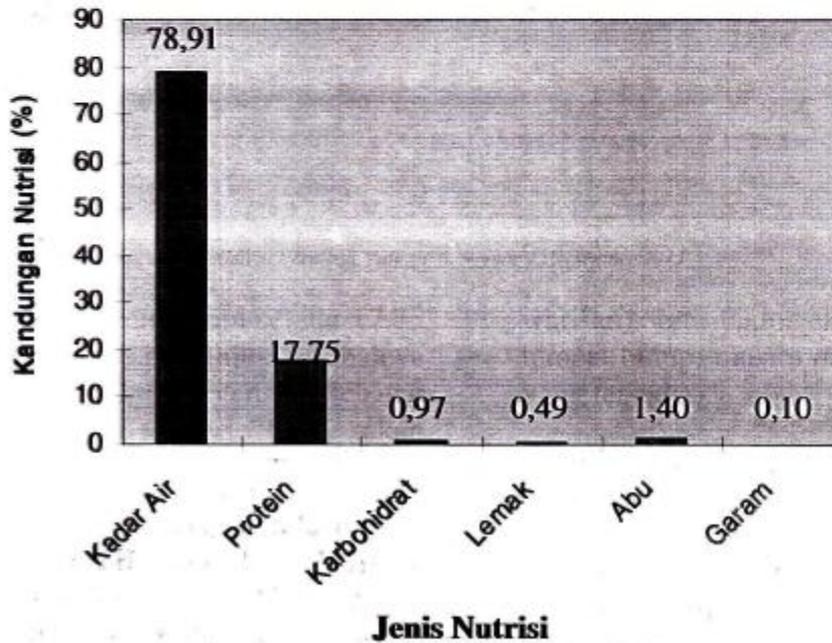
Bentuk morfologinya dapat dilihat pada Gambar 2.

Dari hasil analisa komposisi nutrisi Ikan Seluang Segar di atas terlihat bahwa kandungan protein dari ikan

Seluang cukup tinggi, yaitu sekitar 17,75 persen. Hal ini menunjukkan bahwa ikan Seluang cukup potensial sebagai sumber makanan yang kaya akan kandungan protein, seperti yang dikemukakan oleh Hadiwiyoto, S. (2009), setiap ikan mempunyai komposisi nutrisi berbeda, yang dipengaruhi oleh faktor intrinsik (jenis ikan, umur, jenis kelamin, dan sifat

warisan) serta faktor ekstrinsik (daerah tempat hidup, musim dan jenis makanan yang tersedia).

Selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih mendalam tentang komposisi penyusunnya terdiri dari asam-asam amino. Berbeda asam amino penyusunnya, berbeda pula fungsi dan daya serapnya dalam tubuh.



Gambar 3. Histogram Komposisi Nutrisi Ikan Seluang Segar.

Selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih mendalam tentang komposisi penyusunnya terdiri dari asam-asam amino. Berbeda asam amino penyusunnya, berbeda pula fungsi dan daya serapnya dalam tubuh.

Kandungan karbohidrat dari ikan Seluang segar hanya 0,97 persen, hal ini menunjukkan bahwa ikan Seluang bukan sebagai sumber karbohidrat yang potensial. Sedangkan kandungan lemak dari ikan Seluang segar hanya sekitar 0,49 persen, hal ini menunjukkan bahwa ikan Seluang termasuk ikan kurus, seperti yang dijelaskan oleh Hadiwiyoto, S. (2009) bahwa ikan kurus adalah ikan yang kandungan lemaknya kurang dari 0,5 persen. Dengan rendahnya kandungan lemak ini, maka resiko

terjadinya ketengikan sewaktu produk disimpan lebih kecil. Hal ini disebabkan karena teroksidasinya lemak sebagai penyebab utama ketengikan (Rancidity) akan lebih rendah.

Teknologi Pengolahan Pundang

Pengolahan Pundang di tingkat pengolah (tradisional), sanitasi dan higienis masih kurang mendapat perhatian. Peralatan yang digunakan dan cara pengolahanpun belum memadai. Pemberian garam hanya dalam jumlah kecil, sebagian Pengolah Pundang ada yang menambahkan gula untuk menambah citarasa Pundang yang dihasilkan.

Pengeringan dilakukan dengan cara menebarkan ikan di atas waring di

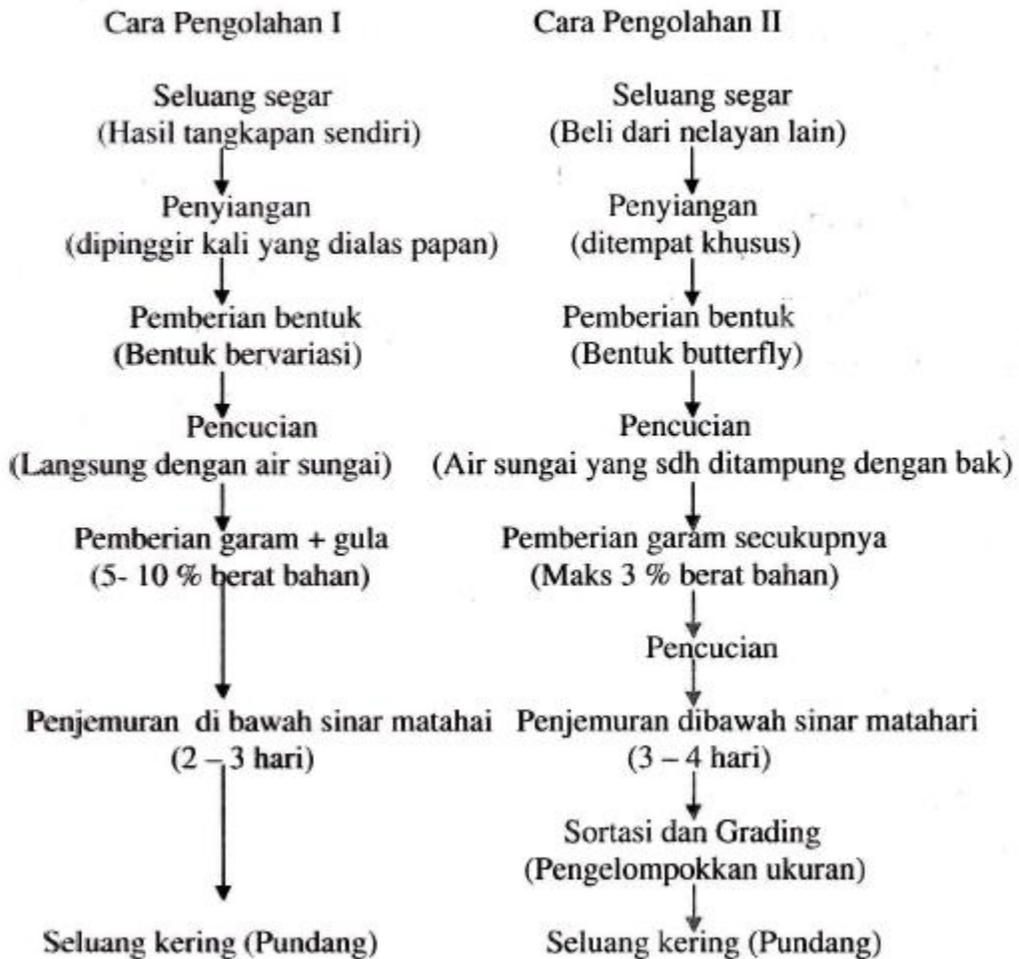
atas tanah, pelataran bambu atau kayu. Karena kondisinya di udara terbuka, maka besar sekali kemungkinan terkontaminasi oleh kotoran sampah, hewan, batu kerikil, dan tentunya akan menjadi lokasi yang mudah terkontaminasi oleh kerumunan lalat. Oleh karena itu hasil penjemurannya kurang bersih dan higienis. Pengemasan produk belum dilakukan secara khusus, hanya berupa kemasan kantong plastik atau kotak plastik mika di straples tanpa ada pelabelan.

Tampilan Seluang kering (Pundang) yang dihasilkan pada cara pengolahan tradisional belum seragam, baik dari segi bentuk, ukuran, warna, maupun tingkat kekeringan produk. Hal ini disebabkan cara penanganan proses pengolahan belum baku, sehingga Pundang yang dihasilkan mutunya sangat beragam.

Dalam prakteknya di lapangan, ada beberapa variasi antara pengolah

yang satu dengan pengolah Pundang lainnya, misalnya dalam penyiangan ikan ada yang tanpa dibelah, sebagiannya lagi ada yang dibelah bentuk butterfly. Sebagian pengolah ada yang melakukan penambahan garam dan gula secukupnya, sebagian lagi tidak melakukannya. Pada pengeringan ada yang menjemurnya selama 2 -3 hari, sebagiannya ada yang sampai 3 - 4 hari. Pemilihan pengemasan bervariasi antara satu pengolah dengan pengolah Pundang lainnya. Oleh karena itu, mutu pundang pada pengolah Pundang tradisional sangat bervariasi dan belum ada standar mutu yang baku.

Adanya berbagai variasi perlakuan yang ada di masyarakat, maka penulis mengelompokkannya menjadi menjadi 2 kelompok cara pengolahan, yaitu : Cara Pengolahan I (P1) dan Cara Pengolahan II. (P2), seperti terlihat pada bagan alir proses Gambar 4.



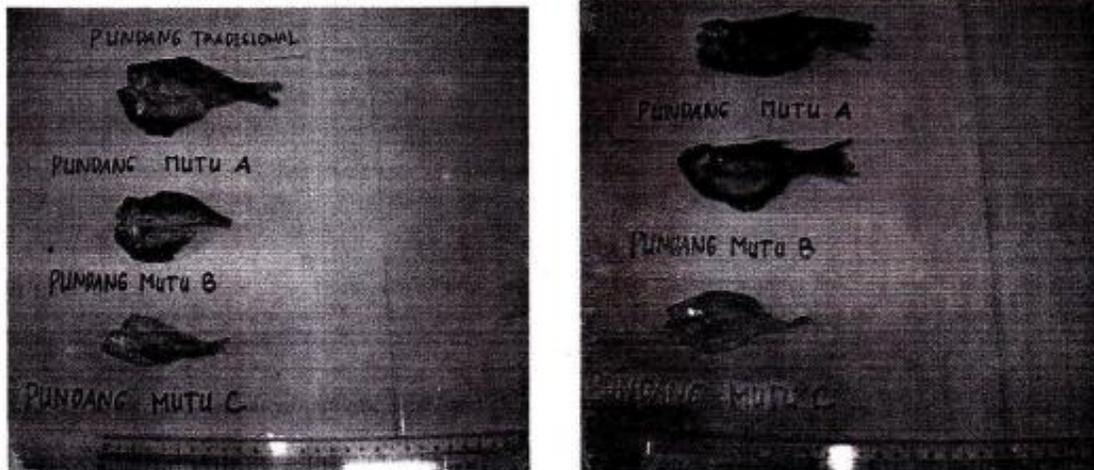
Gambar 4. Bagan alir Kedua Cara pengolahan Pundang di tingkat Pelaku Usaha.

Cara yang pertama : Pengolahan dilakukan oleh Keluarga Nelayan, bahan baku berasal dari hasil tangkapan nelayan langsung dari sungai di sekitar perkampungan penduduk. Selanjutnya Seluang dengan beragam ukuran dan jenis disiangi, dicuci dan direndam dalam larutan garam dengan ukuran garam sekitar 5 – 10 persen berat ikan. Sebagian juga ada yang menambahkan gula secukupnya untuk penguat citarasa. Tahap berikutnya adalah penjemuran dengan sinar matahari (kurang lebih 2-3 hari) pada cuaca normal dan dihasilkan Pundang yang siap dijual tanpa ada pengemasan khusus. Hasil pengolahan Pundang pada cara Pengolahan I, warnanya agak gelap, ukuran tidak seragam, kandungan air masih cukup tinggi dengan aroma ikan asin.

Cara kedua : Pengolahan dilakukan oleh Pengusaha Pundang, dengan bahan bakunya diperoleh dengan membeli dari nelayan sekitarnya. Tahap berikutnya Seluang dicuci bersih dan dilakukan sortir dan grading berdasarkan ukuran yang lebih seragam. Seluang yang mempunyai ukuran seragam dibuang isi perutnya dan dibelah dengan bentuk butterfly dan selanjutnya direndam dalam larutan garam dengan konsentrasi ringan. Selanjutnya dikeringkan dengan sinar matahari. Pengerinan berlangsung antara 3-4 hari dengan menghasilkan Pundang yang berwarna transparan keputihan, dengan ukuran seragam dan kekeringan yang lebih kering, dan tanpa ada aroma ikan asin.

Secara ringkas, perbedaan dari kedua cara pengolahan dapat dilihat

pada Tabel 3



Gambar 5. Produk Pundang hasil pengolahan I (sebelah kiri) dan pengolahan II (kanan).

Tabel 3. Perbedaan proses pengolahan Pundang di tingkat pelaku usaha

No	Rincian	Cara Pengolahan I	Cara Pengolahan II
1	Sumber Bahan Baku	Hasil tangkapan sendiri	Hasil beli dari nelayan sekitarnya
2	Peralatan dan Cara pengolahan	Sederhana	Sudah lebih maju
3	Sumber air pencucian	Langsung dari air sungai	Air sungai sudah ditampung di bak penampungan
4	Yang mengolah	Keluarga nelayan itu sendiri	Pengolah/Pengusaha Pundang
5	Pemasaran	Langsung di tempat produksi	Di tempat produksi, outlet penjualan atau ke rumah makan
6	Pengemasan	Kantong-kantong kresek	Kantong kresek dan kotak plastik mika tanpa label
7	Tampilan Pundang	Kurang kering, warna agak gelap, aroma ikan asin, bentuk dan ukuran bervariasi	Agak kering, bentuk butterfly, warna cerah, tanpa aroma ikan asin, bentuk dan ukuran lebih seragam

Mutu Pundang

Karena masih terbatasnya informasi dan literatur tentang Pundang,

maka sampai saat ini standar mutu Pundang belum ada. Untuk sementara penulis mengacu kepada Persyaratan Mutu Ikan Asin Kering (Tabel 4).

Tabel 4. Persyaratan Mutu Ikan Asin Kering

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik		
- Nilai, min	Angka (1-9)	7
b. Mikrobiologi		
- ALT	koloni/gr	Maksimum 1×10^5
- <i>E. coli</i>	APM/gr	Maksimum 3
- Salmonella *	per 25 gr	Negatif
- Vibrio cholera *	per 25 gr	Negatif
- Staphylococcus aureus*	koloni/gr	Maksimum 1×10^3
c. Kimia*		
- Air, % bobot/bobot, maks	% fraksi massa	40
- Garam, % bobot/bobot, maks	% fraksi massa	20
- Abu tak larut dalam asam, % bobot/bobot, maks	% fraksi massa	0.3

*) Rekomendasi bila diperlukan

Sumber : Badan Standardisasi Nasional (2009)

Berdasarkan hasil analisa pundang yang dilakukan di Workshop TPHP Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang dan di Balai Besar

Industri Agro (BBIA) Bogor, maka mutu Pundang yang dihasilkan dari cara pengolahan pertama dan kedua dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata hasil analisa mutu pundang pada tingkat pelaku usaha

Mutu	Rincian	Cara	
		Pengolahan I	Pengolahan II
Kimia	- Kandungan Air, %	23,16	19,81
	- Protein, %	62,43	69,13
	- Karbohidrat, %	3,46	3,95
	- Lemak, %	2,41	2,35
	- Abu tak larut dlm asam, %	0,50	0,47
	- Garam, %	4,19	0,99
Mikrobiologi	- ALT, koloni/gr	$2,5 \times 10^4$	$2,1 \times 10^4$
	- <i>E. coli</i> APM/gr	1,17	1
Organoleptik	- Tampilan Pundang (Kenampakan, Bau, Teksstur dan Pert. kapang)	6,6	7,1

Dilihat dari rata-rata hasil pengamatan yang dianalisa dengan Uji T. taraf 5 % dan 1 %, maka antara kedua cara pengolahan, untuk parameter Kandungan Air, Protein, Garam, Angka

lempeng Total (ALT) dan Uji Sensoris terdapat perbedaan pengaruh Kedua Cara pengolahan, sedangkan untuk parameter Karbohidrat, lemak, Abu tak larut dalam asam dan *Escherchia coli*, tidak ada

perbedaan pengaruh kedua perlakuan (Tabel 4.).

Ditinjau dari mutu kimia, Kadar air Cara Pengolahan II (19,81 %) lebih rendah dari Cara Pengolahan I (23,16 %). Hal ini disebabkan karena pada Cara Pengolahan II lama penjemuran berkisar 24-32 jam atau 3-4 hari penjemuran, sedangkan pada Cara Pengolahan I pengeringan hanya berlangsung 16-24 jam atau 2-3 hari penjemuran. Dengan demikian kadar air pada Cara Pengolahan II lebih rendah dari cara pertama. Hal ini sesuai dengan pendapat Adawiyah, R. (2006), bahwa pengeringan yang cukup dapat menurunkan kadar air bahan, sehingga bahan lebih awet dan daya simpannya lebih panjang.

Kadar protein pada Cara Pengolahan II (69,13 %) lebih tinggi dari Cara Pengolahan I (62,43). Hal ini diduga ada kaitannya dengan perbedaan Kandungan Air. Penurunan Kadar Air bahan akan mengubah sifat daging ikan dari bentuk segarnya, akan tetapi kandungan gizinya akan meningkat (Adawiyah, R., 2007; Afriyanto E. dan E. Leviawaty, 1989; Muljanto, 1992 dan Hadiwiyoto, S., 2009). Sedangkan Kadar Garam pada Cara Pengolahan II lebih rendah, karena memang pada Cara Pengolahan II penambahan garam hanya sekedarnya (maksimal 3 % dari berat bahan), sehingga rasanya agak tawar dan ini lebih disukai konsumen, karena lebih banyak pilihan untuk mengolah pundang menjadi berbagai produk olahan lainnya (Riadi, S. dan F. Muliajaya, 2009).

Ditinjau dari mutu Mikrobiologi, terdapat perbedaan pengaruh kedua cara pengolahan pada parameter Angka Lempeng Total (ALT) tetapi untuk parameter *Escherchia coli*, tidak ada perbedaan pengaruh kedua perlakuan. Hal ini disebabkan karena pada Cara Pengolahan I, penanganan yang dilakukan kurang higienis. Kontaminasi ini dapat terjadi karena bahan bakunya

sendiri sudah terkontaminasi atau tercemar pada saat proses penanganan berlangsung. Disamping itu masih tingginya kadar air Pundang akan mempengaruhi Aktivitas Air (Aw) bahan juga tinggi, dengan demikian maka kemampuan mikroorganisme untuk berkembang pada bahan pangan juga akan lebih cepat (Syarief, R. dan H. Halid, 1991).

Walaupun masih dalam batas diizinkan, yang perlu menjadi perhatian dalam proses pengolahan Pundang di tingkat Pelaku Usaha adalah masalah sanitasi dan higienis proses, karena ditemukannya *E. coli* pada hasil akhir. Hal ini bisa terjadi karena cemaran dari bahan baku awal atau kontaminasi selama proses pengolahan. Seperti yang dikemukakan oleh Fardiaz, S. (1996) serta Syarif, R. dan H. Halid (1991), bahwa adanya *E. coli* pada bahan pangan merupakan indikasi proses sanitasi yang kurang baik. Oleh karena itu faktor pencucian, sanitasi dalam penyiangan maupun penjemuran perlu menjadi perhatian.

Hasil Uji Organoleptik (Uji Sensoris) pada Pundang yang dihasilkan dari cara pengolahan kedua (7,1) lebih tinggi dari cara pengolahan pertama (6,6). Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tampilan Pundang (penampakan, bau, tekstur, dan pertumbuhan kapang) hasil pengolahan cara kedua. Pada cara pengolahan kedua menghasilkan Pundang yang lebih kering, bentuk butterfly, warna cerah, tanpa aroma ikan asin, dan ukuran lebih seragam.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil pembahasan sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan Pundang di tingkat Pelaku Usaha secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi dua cara, yaitu Cara Pengolahan I yang

masih sederhana yang menghasilkan produk agak gelap, ukuran tidak seragam, kandungan air masih cukup tinggi dengan aroma ikan asin, bentuk dan ukuran tidak seragam. Sedangkan Cara Pengolahan II yang sudah lebih maju, pundang yang dihasilkan berwarna transparan keputihan, dengan ukuran seragam dan kekeringan yang lebih kering, tanpa aroma ikan asin, bentuk dan ukuran lebih seragam.

2. Seluang segar yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan Pundang di daerah ini adalah jenis Seluang Putih dan lambak, dengan komposisi jenis nutrisinya adalah sebagai berikut : Kadar air 78,91 %, Protein 17,75 %, Karbohidrat 0,97 %, Lemak 0,49 %, Abu 1,40 %, dan Garam 0,10 %.

3. Mutu Pundang hasil pengolahan kedua, hasilnya lebih baik dibandingkan cara pengolahan pertama, baik ditinjau dari mutu kimia, mutu mikrobiologi, maupun mutu organoleptiknya.

Dari hasil penelitian ini, ada beberapa hal yang perlu disarankan, yaitu :

1. Untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam tentang keunggulan dari nilai gizi ikan Seluang, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang komposisi asam amino penyusun protein, dan komposisi lainnya yang dianggap penting.

2. Perlu dicari proses pengolahan Pundang yang baku, sehingga Pundang yang dihasilkan bisa lebih seragam (homogen) dan suatu saat standar mutu Pundang dapat ditetapkan..

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, R., 2006. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.

Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius Yogyakarta.

Angking. 2009. *Pundang Ikan Asin..* (Online) (<http://angking.wordpress.com>). Diakses tanggal 2 Februari 2010.

Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Asin, SNI 2721.1 : 2009. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Budidaya. 2010. Buku Tahunan Statistik Perikanan Budidaya Tahun 2009. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan. Palembang.

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Bidang Bina Usaha. 2010. Buku Statistik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP). Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2009. Palembang.

Fardiaz, S., 1996. Penuntun Praktikum Mikrobiologi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Hadiwiyoto, S., 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.

- Husnah dan M.N. Arsyad, 2009. Keragaman Jenis, Sebaran, Habitat dan Karakteristik Biologi Ikan Seluang (*Rasbora sp.*) di Perairan Umum. Universitas PGRI Palembang Kerjasama dengan Balai Riset Perikanan Perairan Umum. Palembang.
- Infokito. 2007. *Produk Industri Muba Dipatenkan.* (Online) (<http://infokito.wordpress.com>). Diakses tanggal 2 Februari 2010.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nila, R. 2009. *Maneser Panatau Tatu Hiang.* (Online) (<http://maneser.kalteng.net>). Diakses tanggal 2 Februari 2010.
- Rahayu, W.P., 1996. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Riadi, S. dan F, Muliajaya. 2009. Diversifikasi Olahan Ikan Seluang di Kota Palembang. Universitas PGRI Palembang. Palembang. Tidak Dipublikasikan.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1991. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan Bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi IPB. Jakarta.
- Sudjana. 1996. Metoda Statistika. Tarsito. Bandung.