

HASIL PENELITIAN**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SOSIS IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

*Organoleptic Characteristics of Patin Fish (*Pangasius sp.*) Sausage with The Addition of Oyster Mushroom Flour (*Pleurotus ostreatus*)*

Tyas Wara Sulistyaningrum*, dan Evnaweri

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UPR

*corresponding author: lilis_tyasningrum@fish.upr.ac.id

(Diterima/Received : 05 Desember 2025, Disetujui/Accepted: 12 Januari 2026)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan yaitu perlakuan A tanpa penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) 25% (37,5 g tepung jamur tiram) dan perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) 50% (75 g tepung jamur tiram). Parameter yang di amati meliputi sifat organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode indeks efektivitas, perlakuan terbaik adalah pengolahan sosis ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) 75 gram.

Kata kunci: Karakteristik organoleptik, Sosis, Tepung jamur

ABSTRACT

*This study aims to determine the organoleptic characteristics of catfish (*Pangasius sp.*) sausages with the addition of oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*). The design used in this study was a Completely Randomized Design with 3 treatments: treatment A without the addition of white oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*), treatment B with the addition of 25% white oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*) (37.5 g oyster mushroom flour), and treatment C with the addition of 50% white oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*) (75 g oyster mushroom flour). The parameters observed included organoleptic properties including taste, color, aroma, and texture. Based on calculations using the effectiveness index method, the best treatment was processing catfish (*Pangasius sp.*) sausages with the addition of 75 grams of oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*).*

Keywords: Organoleptic characteristics, Sausage, Mushroom flour

PENDAHULUAN

Tingginya protein serta rendahnya lemak pada ikan dapat dijadikan alternatif lain untuk dijadikan sebagai bahan utama pembuatan sosis, selain itu jamur tiram juga dapat ditambahkan pada sosis sebagai sumber serat. Jamur tiram mempunyai rasa yang enak dan juga bernilai gizi tinggi karena di dalamnya terdapat kandungan protein (sebesar 10-30%) (Tim Redaksi Agromedia Pustaka 2002). Data Produksi Perikanan Tangkap Triwulan IV Kota Palangka Raya tahun 2025 (Sungai, Danau, Rawa) untuk ikan patin berjumlah 5,58 ton.

Manfaat ikan patin (*Pangasius sp.*) bagi kesehatan ditandai dengan adanya kandungan lemak yang lebih rendah dibanding ikan jenis lain, terutama dua asam lemak esensial DHA yaitu kira-kira sebesar 4,74 % dan EPA yaitu kira-kira sebesar 0,3 %. Kedua jenis omega-3 asam lemak ini biasanya dihasilkan dari jenis ikan yang hidup di air dingin seperti ikan salmon, ikan tuna, dan ikan sarden. Kandungan gizi di dalam ikan patin (*Pangasius sp.*) yang berupa lemak tak jenuh (USFA sebesar 50 %) sangatlah bagus untuk mencegah terjadinya resiko penyakit jantung atau disebut juga penyakit kardiovaskular (Andriani, 2014).

Tingginya protein serta rendahnya lemak pada ikan dapat dijadikan alternatif bahan utama pembuatan

sosis dengan penambahan tepung jamur tiram sebagai sumber serat.

METODE PENELITIAN

Alat yang digunakan antara lain panci kukusan, timbangan, blender, pisau, baskom, kompor, sendok, blender, sarung tangan, stufler, casing sosis. Bahan yang digunakan antara lain daging ikan patin 1500 g, tepung tapioka 334,5 g, tepung jamur tiram 109,5 g, bawang merah 45 g, bawang putih 9 g, merica 9 g, minyak goreng 55 g, telur 300 g, es batu 450 g, gula 22,5 g, garam 22,5 g.

Prosedur pengolahan : Ikan patin di fillet pisahkan dari kulit dan tulang. Cuci daging ikan patin hingga bersih menggunakan air mengalir. Timbang daging ikan patin untuk setiap perlakuan. Giling daging ikan patin selama 5 menit sambil tambahkan es batu secara bertahap hingga tercampur rata. Campurkan bahan tambahan tiap perlakuan seperti tepung jamur, tepung tapioka, telur, minyak goreng, merica, bawang merah, bawang putih, garam dan gula. Giling hingga adona kalis dan elastis. Isi adonan sosis ikan patin kedalam plastik sosis (casing) menggunakan stufler. Ikat sosis dengan panjang 20 cm tiap ruas. Rebus sosis ikan patin pada perebusan pertama selama 10 menit, angkat dan tiriskan. Rebus sosis ikan patin (*Pangasius sp.*) pada perebusan kedua selama 20 menit hingga matang dengan tanda sosis mengapung, angkat dan tiriskan.

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan yaitu perlakuan A tanpa penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) 25% (37,5 g tepung jamur tiram) dan perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) 50% (75 g tepung jamur tiram). Parameter yang di amati meliputi sifat organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji organoleptik merupakan uji inderawi yaitu cara penilaian yang dilakukan atas dasar pengamatan menggunakan panca indera dan indera yang berperan adalah penglihatan, penciuman dan perasaan. Uji organoleptik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sosis ikan patin (*Pangasius sp.*). Uji organoleptik pada penelitian ini meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

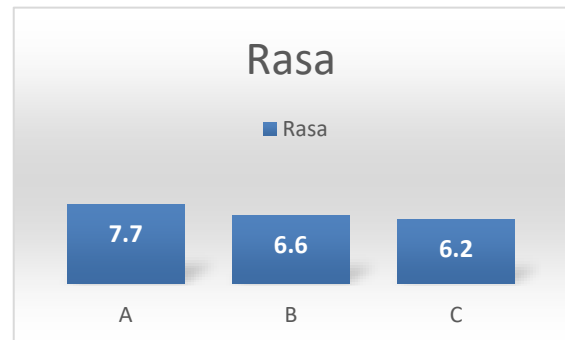
Tabel 1. Rekapitulasi Rata-Rata Organoleptik Sosis Ikan Patin.

Perlakuan	Pengujian/Pengamatan			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
A	7,7	7,2	7,1	7,3
B	6,6	7,3	7	6,9
C	6,2	6,3	6,6	7,2

Hasil uji organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius sp.*) diperoleh nilai rata-rata tertinggi untuk rasa adalah perlakuan A, dengan nilai 7,7 dan untuk warna perlakuan B, dengan nilai 7,3 pada aroma nilai tertinggi adalah perlakuan A, dengan nilai 7,1 dan pada tekstur nilai tertinggi yaitu pada perlakuan A, dengan nilai 7,3.

a. Rasa

Rasa merupakan perasaan yang dihasilkan oleh makanan yang dimasukkan ke dalam mulut, dan dirasakan oleh indra perasa dan bau, dan juga oleh reseptor umum nyeri, raba dan suhu dalam mulut (De man, 1997). Rasa dimulai melalui tanggapan rangsangan kimiawi oleh indra pencicip.



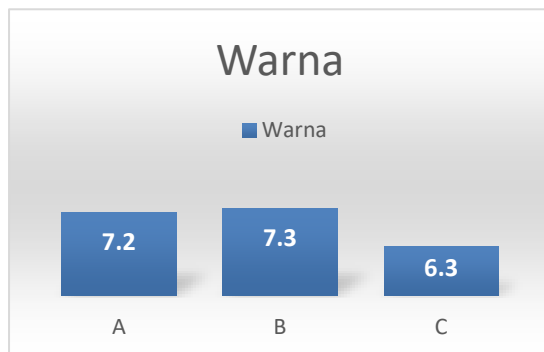
Gambar 1. Grafik Rasa pada Sosis Ikan Patin

Berdasarkan hasil yang diperoleh terhadap nilai organoleptik rasa sosis ikan patin (*Pangasius sp.*) pada perlakuan A yaitu kontrol memiliki nilai rata-rata 7,7 dengan spesifikasi suka, pada perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 25% memiliki nilai rata-rata 6,6 dengan spesifikasi agak suka. Dan pada perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebanyak 50% memiliki nilai rata-rata 6,2 dengan spesifikasi agak suka. Dari data hasil penelitian uji organoleptik yang diperoleh pada perlakuan A, B dan C memenuhi syarat mutu sosis ikan yang telah ditetapkan SNI 775:2013 yaitu normal. Rasa tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang cenderung pahit akan berakibat pada penurunan penerimaan panelis terhadap produk tersebut. Rendahnya penerimaan terhadap rasa pada perlakuan C disebabkan oleh penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebanyak 50% dengan banyaknya tepung jamur tiram yang ditambahkan

menyebabkan timbulnya rasa yang agak pahit dibandingkan dengan perlakuan A tanpa penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tidak memiliki rasa yang pahit. Selain itu, rasa produk pun dapat dipengaruhi oleh bahan pengisi dan bumbu-bumbu yang ditambahkan. Priyanto, (1988) menyatakan bahwa rasa suatu bahan pangan yang berasal dari sifat bahan itu sendiri atau karena ada zat lain yang ditambah dalam proses pengolahan dan pemasakan, sehingga menyebabkan rasa asli berkiran (tidak enak) atau mungkin menjadi lebih enak.

b. Warna

Menurut Kartika et al (1987), warna merupakan suatu sifat bahan yang dianggap berasal dari penyebaran spektrum sinar. Warna bukan merupakan suatu zat / benda melakukan suatu sensasi seorang oleh karena adanya rangsangan dari seberkas energi radiasi yang jauh ke indra mata/retina. Timbulnya warna dibatasi oleh faktor terdapatnya sumber sinar.



Gambar 2. Grafik Warna pada Sosis Ikan Patin

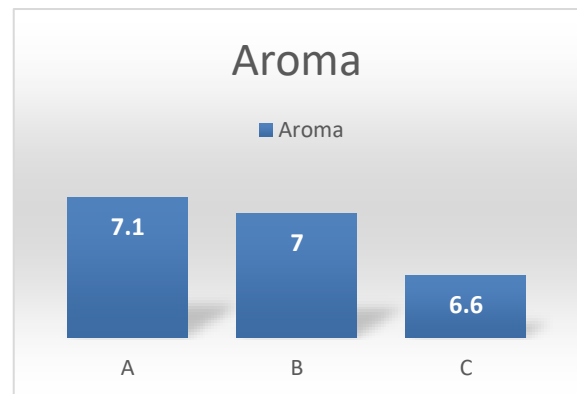
Berdasarkan hasil yang diperoleh terhadap nilai organoleptik warna sosis ikan patin (*Pangasius sp*) pada perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 25% memiliki nilai rata-rata 7,3 dengan spesifikasi suka, pada perlakuan A yaitu kontrol memiliki nilai rata-rata 7,2 dengan spesifikasi suka. Dan pada perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 50% memiliki nilai rata-rata 6,3 dengan spesifikasi agak suka.

Zebua et al. (2014) perubahan warna terjadi setelah dilakukan proses pencucian pada jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jamur tiram yang berwarna putih mengandung pigmen flafones atau anthoxantin yang bersifat larut dalam air dan akan berubah kekuningan hingga coklat bila ph tidak sesuai sehingga semakin banyak jumlah jamur tiram yang ditambahkan maka nilai warna akan semakin menurun. Menurut Cahayana et al, (2006) reaksi pencoklatan yang terjadi pada jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) biasanya adalah akibat reaksi biokimia (pencoklatan enzimatis) dan reaksi kimia (pencoklatan nonenzimatis). Reaksi pencoklatan enzimatis adalah dimana pembentukan warna coklat

dipicu oleh reaksi oksidasi yang dikatalis oleh enzim fenol oksidase atau folifenol oksidase. Kedua enzim ini dapat mengkatalis reaksi oksidasi senyawa fenol (misalnya katekol) yang dapat menyebabkan perubahan warna menjadi coklat. Dari data hasil penelitian uji organoleptik yang diperoleh pada perlakuan A, B dan C memenuhi syarat mutu sosis ikan yang telah ditetapkan SNI 775:2013 yaitu normal.

c. Aroma

Dalam industri pangan pengujian terhadap aroma dianggap sangat penting karena dengan cepat dapat menghasilkan penilaian terhadap produk tentang diterima atau ditolaknya produk tersebut. Aroma sukar untuk didefinisikan secara objektif. Evaluasi aroma dan rasa masih tergantung pada pengujian secara sensori (testing panel). Tanpa adanya aroma, keempat rasa lainnya (manis, pahit, asam atau asin) akan terasa dominan. Evaluasi bau dan rasa sangat tergantung pada panel (Putri, 2012).

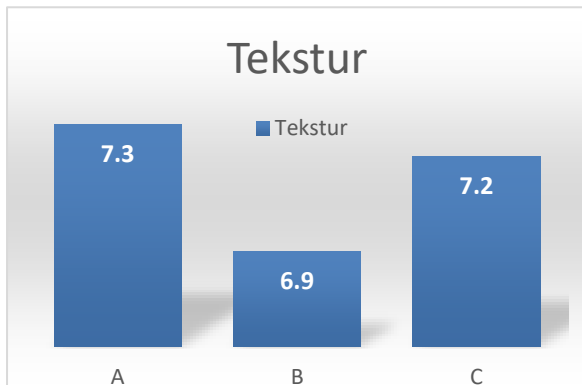


Gambar 3. Grafik Aroma pada Sosis Ikan Patin

Berdasarkan hasil yang diperoleh terhadap nilai organoleptik aroma sosis ikan patin (*Pangasius sp*) pada perlakuan A yaitu kontrol memiliki nilai rata-rata 7,1 dengan spesifikasi suka, pada perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 25% memiliki nilai rata-rata 7 dengan spesifikasi suka. Dan pada perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram sebanyak 50% memiliki nilai rata-rata 6,6 dengan spesifikasi agak suka. Menurut Charalambus (1995), komponen bau sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen bau tersebut dalam fase uap didalam mulut. Konsentrasi ini juga dipengaruhi oleh sifat volatil dari bau itu sendiri dan faktor lainnya adalah interaksi alami antara komponen bau dengan komponen nutrisi dalam makanan tersebut seperti karbohidrat, protein dan lemak sertapenerimaan fanelis. Dari data hasil penelitian uji organoleptik yang diperoleh pada perlakuan A, B dan C memenuhi syarat mutu sosis ikan yang telah ditetapkan SNI 775:2013 yaitu normal.

d. Tekstur

Tekstur merupakan segi penting dari mutu suatu produk dan dapat mempengaruhi cita rasa dari sebuah produk. Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Ciri yang paling sering diamati pada tekstur adalah kekerasan, kekohesifan dan kandungan air (Pratama dkk, 2014). Pembentukan tekstur suatu produk pangan karena adanya kemampuan protein untuk menyerap dan menahan air. Menurut Rompis (1998).



Gambar 4. Grafik Tekstur pada Sosis Ikan Patin

Berdasarkan hasil yang diperoleh terhadap nilai organoleptik terktstur sosis ikan patin (*Pangasius sp*) pada perlakuan A yaitu kontrol memiliki nilai rata-rata 7,3 dengan spesifikasi suka, pada perlakuan C dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebanyak 50% memiliki nilai rata-rata 7,2 dengan spesifikasi suka. Dan pada perlakuan B dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebanyak 25% memiliki nilai rata-rata 6,9 dengan spesifikasi agak suka.

Hasil menunjukkan pemberian jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan komposisi yang berdeda-beda cenderung mempengaruhi teksktur sosis. Menurut Rahayu, (2012) menyatakan bahwa kekenyalan dan tekstur sosis erat kaitan dengan keseimbangan penambahan air, lemak dan protein. Komariah *et al*, (2005) jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mengandung senyawa pektin. Pektin merupakan senyawa yang dapat membentuk dispersi koloidal dalam air panas dan akan membentuk gell yang kenyal ketika didinginkan. Tingginya kandungan protein dalam jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) juga ikut berperan dalam proses gelatinisasi. Protein ini mirip dengan protein daging yang ikut berperan dalam proses gelatinisasi melalui peningkatan DMA (daya mengikat air). Dari data hasil penelitian uji organoleptik yang diperoleh pada perlakuan A, B dan C memenuhi syarat mutu sosis ikan yang telah ditetapkan SNI 775:2013 yaitu normal.

KESIMPULAN

Berdasarkan perhitungan menggunakan metode indeks efektivitas, perlakuan terbaik adalah pengolahan sosis ikan patin (*Pangasius sp*) dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreoarus*) 75 gram.

Simpulan ini diambil berdasarkan perlakuan yang mendapatkan tratmen dan memberikan nilai rata-rata terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M. dan Wirjatmadi, B. (2014). Gizi dan Kesehatan Balita Peranan Mikro Zinc Pada Pertumbuhan Balita. Kencana. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI Sosis Ikan (SNI 7755:2013). Badan. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyana, Y.A., Muchodji. dan Bakrum, M. 1997. Jamur Tiram. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyana dan Muchroji. 2006. Budidaya Jamur Kuping. Depok: PT Penerba Swadaya.
- Charalambus. 1995. Food Flavour. Elvensien. Netherland.
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung. 550 halaman.
- Kartika, B. Hastuti, P. Supartono, W. 1987. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 116 halaman
- Komariah, A dan Priyatna. C. 2005. Visionary Leadership Menuju Sekolah Efektif. Jakarta: Bumi Aksara
- Putri, D.F. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Labu Kuning (*Curcubita Maxima.*). Skripsi tidak diterbitkan Bandar Lampung : Universitas Lampung.
- Pratama, R. Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Nugget Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp*), Jurnal.Akuantuka Vol. No 1 : Bandung
- Priyanto, G. 1998. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Atar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Rahayu, E. dan Berlian, N. 1999. Pedoman Bertanam Bawang Merah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rompis JEG. 1998. Pengaruh kombinasi bahan pengikat dan bahan pengisi terhadap sifat fisik, kimia serta palatabilitas sosis sapi. [Tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Zebua, A. E., H. Rusmarilin dan N. L. Limbaong. 2014. Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur tiram dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 2 (4): 92-101.