

## Innovation of Processed Baronang Fish as One of The Local Food Products in Gebang Village, Pesawaran

Ridha Silvia<sup>1\*</sup>, Adjeng Permana Dewi<sup>1</sup>, Desty Nurfitriani<sup>1</sup>, Yudiyanto<sup>1</sup>, Anisatu Z. Wakhidah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Metro. Jl. Kihajar Dewatara No. 15A, Iringmulyo 34112, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, Provinsi Lampung, Indonesia;

### Article History

Received : June 01<sup>th</sup>, 2024

Revised : June 28<sup>th</sup>, 2024

Accepted : July 14<sup>th</sup>, 2024

\*Corresponding Author:

**Ridha Silvia**, Program Studi Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Metro. Jl. Kihajar Dewatara No. 15A, Iringmulyo 34112, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, Provinsi Lampung, Indonesia;

Email: [ahdiraivles@gmail.com](mailto:ahdiraivles@gmail.com)

**Abstract:** Gebang Pesawaran Village is an area that occupies a coastal area and has quite abundant marine products, but the potential for utilization is less than optimal and there is no food made from any of the existing marine products. This research aims to explore the potential of rabbitfish itself and to create local food products that are long-lasting but still nutritious in Gebang Pesawaran Village. It is also an effort to create a variety of food dishes that do not only depend on one type of ingredient, but also utilize a variety of food ingredients. The product made in this research was serundeng with coconut and rabbitfish as the basic ingredients, which was named Seronang. The method used in this research is qualitative with a descriptive approach. The results of the research show that the baronang fish serundeng product is a new food innovation in Gebang Village. This product has passed food chemical test analysis and has a nutritional value information label to make it easier for consumers to consume the product. From the results of chemical food tests, it is known that the nutritional content contained in baronang fish serundeng products includes air content of 5.4481%, glucose 6.1474%, fat 32.8965%, carbohydrates 31.8109%, protein 23.6970%, and vitamins 8.8597%.

**Keywords:** Baronangfish, local food, serundeng.

### Pendahuluan

Ikan beronang salah satu ikan target bagi nelayan, ikan beronang memiliki bentuk tubuh yang beranekaragam seperti bentuk pipih, bulat, sampai lonjong dan memiliki duri-duri yang tajam pada bagian sirip punggung (Suherman 2021). Ikan beronang memiliki warna yang beranekaragam dan bercorak unik mulai dari merah dengan bintik-bintik hitam sampai kuning cerah. ikan beronang dapat hidup dengan baik dan banyak dijumpai di seluruh wilayah pantai Indonesia (subandiyono dan sri hastuti 2013).

Ikan baronang mempunyai ciri, antara lain yaitu kepala yang tidak bersisik, tubuhnya membujur serta memipih ke samping, terdapat sisik yang kecil dan halus dengan warna yang beragam, memiliki tipe sisik sikloid, mulut kecil dengan posisi terminal. Pada badan bagian atas

terdapat bintik yang berwarna putih pucat, kelabu atau kuning emas relatif kehijauan, Sedangkan bintik pada bagian perut tidak terlalu mencolok atau sedikit kabur. Tidak terdapat disparitas yang mencolok antara spesies yang berkelamin jantan dengan spesies yang berkelamin betina, sirip ekor dibagian tepi berlekuk (emarginate) atau bercagak (forked), rahang atas selalu lebih panjang dibandingkan dengan rahang bawah. (Sahabbudin, 2015).

Klasifikasi ikan baronang berdasarkan karakter morfologinya masuk kedalam kingdom Animalia, filum Chordata, kelas Osteichthyes, subkelas Acteropterygii, ordo Perciformes. Ikan baronang termasuk kedalam famili Siganidae yang hanya terdiri dari satu genus yaitu Siganus. Terdapat 12 jenis ikan baronang di Indonesia yaitu *Siganus canalicus*, *S. javus*, *S. guttatus*, *S. vermiculatus*, *S. chysospilos*, *S. corallines*, *S.*

*virgatus*, *S. puellus*, *S. rivulatus*, *S. stella*, *S. vulpinus*, dan *S. spinus* (Ilham, 2018).

Ikan baronang memiliki salah satu karakteristik yang terdapat pada jari jari sirip yaitu diantaranya sirip punggung, sirip anal, dan sirip perut. Setiap sirip memiliki dua bagian yaitu sirip keras dan sirip lunak dengan jumlah yang berbeda beda sesuai dengan jenis ikan baronang. Pada bagian sirip punggung terdapat duri duri tajam yang memiliki kelenjar racun yang difungsikan untuk membela diri dari predator alami. Ikan baronang memiliki bentuk dan ukuran tubuh yang beraneka ragam mulai dari bulat sampai ada yang berbentuk lonjong. Ikan baronang memiliki mulut yang relative kecil namun didalamnya terdapat gigi yang tajam seperti alat pemotong (Ilham, 2018).

Serundeg merupakan masakan tradisional Indonesia yang dibuat dengan mencampurkan kelapa parut dengan bumbu dan rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, dan gula merah (Anfal, dkk. 2019). Serundeg merupakan masakan khas Indonesia dan identik dengan lauk pauk. Serundeg merupakan makanan olahan berbahan dasar kelapa yang diberi tambahan bumbu dan disangrai hingga kering. Warna serundeg bervariasi dari kuning kecoklatan hingga kuning kemerahan tergantung banyaknya bumbu yang digunakan, seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, ketumbar, kunyit, gula pasir, garam, lengkuas, jahe, asam jawa, daun salam, daun jeruk (Rahayu, dkk). Bahan utama Serundeg adalah kelapa. Kelapa tua mengandung nutrisi sebagai berikut: kalori (359.3.40%), protein (3.4%), lemak (34.7%), karbohidrat (14.0%), kalsium (21.0%), fosfor (98.0%), zat besi (2.0 %). Kadar vitamin A (0,0%), vitamin B1 (0,1%), vitamin C (2,0%), dan air (46,9%) (Tanwar & Goyal, 2020).

Alasan pemilihan produk serundeg dalam inovasi ini adalah menciptakan olahan makanan yang tahan lama dan tetap bergizi tanpa bahan pengawet melalui olahan serundeg yang disangrai hingga kering. Menurut Jamaludin, dkk (2023) serundeg merupakan salah satu produk olahan yang diminati dan dibutuhkan oleh Masyarakat. Pemilihan ikan baronang sebagai bahan utama dalam pembuatan serundeg karena ikan tersebut merupakan ikan khas dari desa Gebang. Sehingga alasan dalam memunculkan inovasi serundeg ikan baronang adalah dikarenakan hasil laut yang melimpah

namun potensi pemanfaatannya masih terbilang rendah dalam pengolahan makanan yang berbahan dasar hasil laut tersebut, serta menciptakan olahan makanan yang tahan lama dan bergizi tanpa bahan pengawet namun tetap memberikan kesan lokal atau cirikhas dari desa Gebang.

Berdasarkan gambaran di atas, perlu dilakukan pengembangan dan penelitian lebih lanjut untuk menemukan resep produk serundeg dengan penambahan ikan baronang. Selain itu, penelitian ini juga membahas sejauh mana penerimaan produk tersebut oleh masyarakat dan konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat menciptakan inovasi produk baru yang memanfaatkan bahan pangan hewani berupa ikan baronang di Masyarakat.

## Bahan dan Metode

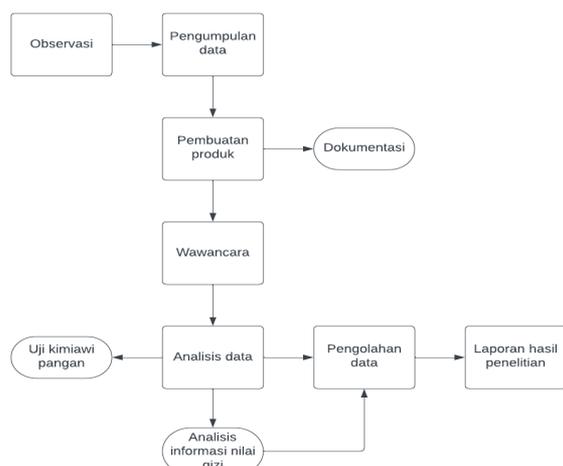
### Metode pengumpulan data

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, dimana teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara survey, observasi lapangan, kemudian dilakukan wawancara langsung dan studi dokumen. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2023 di Desa Gebang, Kecamatan Teluk Pandan, Kabupaten Pesawaran, Lampung. Teknik pemilihan responden menggunakan teknik Random sampling, yaitu teknik pemilihan responden secara acak. Dengan desain penelitian pada gambar 1.

### Analisis data

Data yang dikumpulkan berasal dari sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan 2 jenis wawancara, yaitu semi terbuka dan semi tertutup. Wawancara semi terbuka dilakukan saat survey dan observasi lapangan dengan target responden yaitu pengepul ikan dan beberapa warga setempat, sedangkan wawancara semi tertutup dilakukan saat uji organoleptic kepada responden secara acak berjumlah 10 orang yang merupakan Masyarakat Desa Gebang. Sumber data sekunder yang digunakan berasal dari referensi literatur. Teknik analisis data yang dilakukan terdiri dari 4 langkah, yaitu:

1. Pengumpulan data, yaitu mengumpulkan data yang terdapat di lokasi dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi.
2. Reduksi data, yaitu proses seleksi, pemfokusan, pengabstrakan, transformasi data kasar yg diperoleh dari lapangan saat pengumpulan data dimulai semenjak peneliti memfokuskan daerah penelitian.
3. Penyajian data, yaitu sebuah termin lanjutan analisis dimana peneliti menyajikan temuan peneliti berupa kategori atau pengelompokan dari data yg diperoleh.
4. Penarikan kesimpulan, yaitu suatu termin lanjutan dimana di termin ini peneliti menarik kesimpulan dari temuan data.



**Gambar 1.** Desain penelitian

### Uji organoleptik

Uji organoleptik dilakukan melalui wawancara langsung dengan jenis pertanyaan terstruktur yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan. Tujuan dilakukan uji organoleptic yaitu untuk mengetahui respon Masyarakat terkait inovasi olahan serundeng ikan baronang. Uji organoleptic atau bisa disebut juga uji indra/uji sensori adalah suatu cara pengujian dengan mengandalkan indra manusia sebagai alat utama dalam pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Gusnadi *et al.*, 2021).

### Analisis kimiawi pangan

Teknik analisis kimiawi pangan produk seronang oleh peneliti diserahkan kepada staff

laboratorium kampus Polinela. Dengan demikian, peneliti hanya menyiapkan sampel yang akan di uji kandungan kimiawi yang terdapat didalam bahan pangan seronang dan tinggal menunggu hasil dari pihak staff laboratorium. Metode yang digunakan dalam analisis kimiawi adalah uji proksimat. Uji proksimat adalah suatu metode analisis kimia untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi pada suatu zat makanan yang terdapat pada bahan pangan seperti karbohidrat, protein, air dan lemak (Mulyono, 2000).

### Analisis informasi nilai gizi

Data untuk informasi nilai gizi diperoleh dengan menganalisis jumlah dari masing masing bahan yang digunakan. Jumlah takaran dalam 1 kemasan sebanyak 100g seronang. Untuk mengetahui nilai gizi dari setiap bahan menggunakan databe nutrisi yaitu DKBM yang digunakan di Indonesia. Setelah itu melakukan perhitungan untuk setiap nutrisi dengan mengacu pada analisis bahan dan database nutrisi.

Rumus:

Menentukan jumlah nutrisi dari bahan pangan:

$$n = \frac{\text{jumlah bahan yang digunakan}}{\text{total jumlah semua bahan}} \times \text{DKBM} = \text{kkal}$$

Menentukan jumlah (%) kecukupan gizi yang diperoleh per harinya:

$$n = \frac{\text{jumlah bahan yang digunakan}}{\text{total jumlah semua bahan}} \times 100$$

Hasil food analisis

$$= \frac{g \text{ (dalam takaran saji)}}{\text{takaran saji}} \times 100$$

$$\% \text{ AKG/sajian} = \frac{g \text{ (dalam takaran saji)}}{\text{ALG}} \times 100\%$$

Dalam 1 takaran saji:

$$\text{takaran saji} \times \% \text{ hasil food analisis}$$

$$\% \text{ AKG} = \frac{g \text{ sajian}}{\text{acuan database nutrisi}} \times 100\%$$

## Hasil dan Pembahasan

### Inovasi olahan ikan baronang

Jenis produk olahan hasil laut yang berbeda-beda tergantung sumber daya yang tersedia di masing-masing daerah sehingga dapat meningkatkan nilai tambah bagi sektor perikanan secara keseluruhan (Salampessy et al., 2012). Inovasi olahan makanan serundeng yang dilakukan oleh peneliti ini bertujuan untuk menggali potensi dari ikan baronang sendiri dan untuk menciptakan produk pangan lokal yang tahan lama namun tetap bergizi yang ada di Desa Gebang Pesawaran. Juga sebagai upaya untuk memunculkan variasi olahan pangan yang tidak hanya bergantung pada satu jenis bahan saja, tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Contohnya seperti serundeng, biasanya hanya menggunakan kelapa sebagai bahan utama dalam pembuatannya, namun kali ini dilakukan diversifikasi dengan penambahan ikan baronang sebagai bahan utamanya. Inovasi serundeng ikan baronang ini diharapkan mampu untuk meningkatkan nilai jual dibanding ikan baronang yang dijual mentah, serta langkah untuk mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan dengan memanfaatkan sumberdaya dan potensi yang ada dalam menghasilkan pangan lokal di Desa Gebang. Hal ini sesuai dengan pernyataan Eirin Skjøndal Bar (2015) dan Thrane, dkk (2009) yang menyatakan bahwa tujuan produk olahan makanan laut antara lain untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut, mengawetkan ikan karena sifatnya mudah rusak dan busuk, serta pemanfaatan secara komersial.

Inovasi pangan lokal dari ikan baronang tampaknya cukup prospektif sebagai pendorong diversifikasi pangan yang ada di Desa Gebang. Diversifikasi produk olahan makanan laut merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat lokal (Agustini dan Swastawati, 2003). Diversifikasi produk olahan makanan laut juga merupakan upaya untuk meningkatkan daya serap pasar dan menciptakan lebih banyak substitusi bagi pengolah makanan laut untuk mengembangkan usahanya (Tri W.A. & Fronthea S. 2003). Diversifikasi artinya Penganekaragaman jenis produk olahan yang akan terjadi perikanan berasal bahan standar yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu serta gizi, menjadi usaha penting bagi peningkatan

konsumsi produk perikanan baik kualitas juga kuantitas jenis produk dalam bentuk olah tradisional juga olahan terkini. (Ambar, dkk. 2022).

### Proses Pembuatan produk

Alat yang digunakan yaitu kompor, wajan, baskom, spatula/sutil, blender, parutan, dan sendok. Bahan penelitian yaitu ikan baronang, kelapa, bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, sereh, kunyit, gula pasir, garam, lengkuas, ketumbar, kemiri, dan penyedap rasa.

### Cara Pembuatan:

1. Potong dan bersihkan ikan baronang kemudian kukus ikan selama kurang lebih 30 menit.
2. Tiriskan ikan baronang yang sudah di kukus, kemudian cincang ikan baronang menjadi bagian bagian kecil (halus seperti serat abon pada umumnya).
3. Siapkan kelapa yang sudah dikupas dan kemudian diparut.
4. Haluskan semua bumbu (bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kunyit, lengkuas, sereh, ketumbar, kemiri, garam).
5. Campurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan ikan yang sudah dicincang halus lalu tambahkan kelapa yang sudah diparut, kemudian diaduk hingga merata, tambahkan juga gula pasir dan penyedap rasa sesuai selera.
6. Siapkan wajan lalu masukkan bahan bahan yang sudah tercampur tadi, kemudian sangrai dengan api kecil hingga tekstur serundeng kering dan bewarna sedikit kecoklatan (selama disangrai harus selalu diaduk agar tidak gosong).
7. Jika dirasa sudah kering dan sedikit kecoklatan maka angkat serundeng yang sudah matang lalu dinginkan beberapa saat kemudian dikemas menggunakan label kemasan yang sudah dibuat.

### Uji organoleptik seronang

Berdasarkan wawancara semi tertutup yang sudah dilakukan peneliti terhadap 10 responden mengenai pendapat tentang serundeng ikan baronang yang merupakan olahan pangan baru di Desa Gebang, Pesawaran. Dari hasil wawancara yang terdiri dari 5 pertanyaan terdapat 4 pilihan jawaban untuk masing masing

pertanyaan dan diperoleh pendapat yang serupa antara responden 1 dengan responden lainnya.

[1]Pertanyaan pertama yang diberikan peneliti kepada 10 responden yang berbeda adalah “bagaimana penampilan warna yang dihasilkan dari Produk Serundeng Ikan Baronang?”. Dari pertanyaan tersebut diperoleh dua jawaban yang berbeda yaitu berwarna kuning dan warna coklat pekat, dimana terdapat 8 responden yang menjawab berwarna kuning, namun ada 2 responden yang menjawab coklat pekat.

[2]Pertanyaan kedua adalah “bagaimana tingkat keasinan pada produk serundeng ikan baronang?”. Dari pertanyaan tersebut diperoleh tiga jawaban yang berbeda yaitu tidak asin, cukup asin, dan asin, dimana terdapat 8 responden yang menjawab tidak asin, 1 responden menjawab cukup asin, dan 1 responden menjawab asin.

[3]Pertanyaan ketiga adalah “Bagaimana sensasi tekstur saat dilihat dan dirasakan saat mengonsumsi Produk Serundeng Ikan Baronang?”. Dari pertanyaan tersebut diperoleh dua jawaban yang berbeda yaitu tidak gurih dan gurih, Dimana 9 responden menjawab gurih dan 1 responden menjawab tidak gurih.

[4]Pertanyaan keempat adalah “Bagaimana aroma yang dihasilkan oleh Produk Serundeng Ikan Baronang?”. Dari pertanyaan tersebut diperoleh dua jawaban yang berbeda yaitu tidak amis dan amis, Dimana 9 responden yang menjawab tidak amis dan 1 responden yang menjawab amis.

[5]Pertanyaan kelima adalah” Bagaimana respon anda ketika mengonsumsi Produk Serundeng Ikan Baronang?”. Dari pertanyaan tersebut diperoleh tiga jawaban yang berbeda yaitu cukup suka, suka, dan sangat suka, dimana 3 responden memberikan jawaban cukup suka, 5 responden memberikan jawaban suka, dan 2 responden memberikan jawaban sangat suka.

Hasil wawancara diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa warna pada produk serundeng ikan baronang berdasarkan pendapat responden yaitu berwarna kuning dibandingkan coklat, namun cenderung ke kuning kecoklatan. Pada tingkat keasinan menunjukkan bahwa produk serundeng tersebut memiliki tingkat asin yang rendah, namun ada juga yang beranggapan cukup asin. Untuk tekstur yang dimiliki produk serundeng berdasarkan tanggapan responden

yaitu cukup kering tetapi lebih cenderung ke kering. Untuk aroma berdasarkan pendapat responden memiliki aroma yang tidak amis, namun ada pula yang beranggapan cukup amis. Respon yang diberikan menunjukkan bahwa responden memiliki tingkat kesukaan yang cukup suka atau lebih cenderung suka, yang artinya masyarakat memiliki tanggapan atau respon yang bisa dikatakan baik terhadap produk serundeng dari ikan beronang.

### Kandungan gizi seronang

Status gizi adalah keadaan tubuh individu yang bisa dilihat dari makanan yang dimakan dan penggunaan zat-zat gizi didalam tubuh individu tersebut. Saat memasuki masa setelah anak-anak persyaratan pemenuhan gizi akan semakin tinggi dibandingkan masa anak-anak karena dorongan perkembangan, pematangan seksual, berubahnya komposisi tubuh, mineralisasi kerangka, dan perubahan dalam aktivitas fisik (Mahan & Raymond, 2016). Gizi mengacu pada makanan yang dikonsumsi dan bagaimana nutrisi dalam makanan tersebut mempengaruhi tubuh, yaitu diantaranya seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang diperlukan untuk pertumbuhan, perkembangan, dan pemeliharaan kesehatan tubuh. Pola makan yang baik dan seimbang sangat penting untuk menjaga kesehatan fisik dan mental.

**Tabel.1** Informasi Nilai Gizi

Jumlah sajian kemasan	100 gram	
Takaran sajian perkemasan	10 gram	
Serving percobaan	10 gram	
Jumlah persaji		
Energi total	100 kkal	
Energi lemak	33 kkal	
		AKG
Lemak total	0,3 g	0,4%
Protein	1,1 g	1,8%
Karbon total	0,8 g	0,2%
Vitamin A	52,8 mcg	8,8%
Vitamin C	0,1 mg	0,1%
Kalsium	2,3 mg	0,2%
Zat besi	0,3 mg	1,3%
Phosfor	38,5 mg	5,5%

Sumber: Penelitian, 2023.

Tabel 1 terdapat informasi nilai gizi (nutrition fact) yang akan digunakan pada label kemasan untuk mencantumkan informasi terkait kandungan gizi yang terdapat pada serundeng

ikan baronang agar konsumen dapat mengetahui asupan gizi yang sesuai dengan kebutuhannya saat mengkonsumsi produk serundeng tersebut. Alasan lain juga agar konsumen dapat memilih dan mengontrol asupan makan yang berasal dari makanan kemasan (BPOM, 2009). Label informasi gizi dicantumkan pada kemasan pangan bertujuan untuk memudahkan konsumen memperoleh informasi gizi yang akurat dan jelas mengenai makanan yang dikonsumsinya (Pane & Swastanti, 2016). Maka dari itu dengan adanya informasi nilai gizi pada tabel 2 dapat diketahui bahwa terdapat seronang sebanyak 100 gram dalam satu kemasan dan untuk jumlah sajian perkemasan sebanyak 10 gram. Dalam 10 gram serundeng ikan baronang kemasan mengandung energi total sebanyak 100 kkal dan energi lemak sebanyak 33 kkal. Dari informasi nilai gizi diatas diharapkan dapat memberikan keterangan kepada konsumen terkait jumlah dan persentase gizi dalam 10 gram sajian, sehingga konsumen bisa menyesuaikan berdasarkan kebutuhan masing masing.

Produk inovasi serundeng ikan baronang ini juga sudah diuji secara kimiawi pangan dengan metode uji proksimat untuk mengetahui kualitas kandungan gizi pada bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan serundeng ikan baronang. Uji proksimat sendiri menurut Mulyono (2000) adalah suatu metode analisis kimia untuk mengidentifikasi kandungan nutrisi pada suatu zat makanan yang terdapat pada bahan pangan seperti karbohidrat, protein, air dan lemak. Analisis proksimat mengelompokkan unsur yang terkandung didalam bahan pangan berdasarkan komposisi kimia serta fungsinya, yaitu karbohidrat, protein (protein), air (moisture), abu (ash), lemak (lipid) (Suparjo, 2010). Dari hasil uji kimiawi pangan yang dilakukan di kampus Polinela, diketahui kandungan kimiawi pangan yang terdapat pada produk serundeng ikan baronang meliputi kadar air 5.4481%, glukosa 6.1474%, lemak 32.8965%, karbohidrat 31.8109 %, protein 23.6970 %, dan vitamin 8.8597 %. Hal tersebut tidak jauh beda dengan kandungan kimiawi pada olahan abon ikan tenggiri dan abon ikan selar. Pada abon ikan tenggiri meliputi kadar air 9,1%, kadar abu 6,5%, protein 29,4%, lemak 32,5%. Sedangkan pada ikan selar meliputi kadar air 8,4%, kadar abu 6,4%, protein 35,2% lemak 34,4% (Rahayu W. E. dan Destiana I. D., 2022).

## **Pemilihan kemasan untuk daya simpan seronang**

Pemilihan kemasan yang tepat dapat meminimalisir penurunan mutu produk (Hariyadi, 2019). Adanya Kemasan bertujuan untuk Dapat melindungi produk dari pengaruh lingkungan, kimia, dan fisik seperti sinar UV, panas, uap air, oksigen, karbon dioksida, gas lain, serta rasa dan aroma (PATPI, 2020). Kemasan yang umum dan hemat biaya untuk produk kering adalah kemasan plastic (Sucipta, Suriasih dan Kenacana, 2017). Dari hasil pengamatan yang dilakukan Amiroh, dkk (2023) membuktikan bahwa tidak adanya perubahan pada karakteristik serundeng selama penyimpanan dua bulan dengan kualitas kemasan yang mampu menahan masuknya udara, karena kemasan yang kedap udara dapat menghambat faktor-faktor yang menyebabkan perubahan sifat fisik produk selama penyimpanan. Menurut Amiroh *et al.*, (2023) Faktor faktor yang dapat mempengaruhi daya simpan serundeng yaitu:

### **1. Jumlah mikroba**

Peningkatan jumlah mikroba yang disebabkan udara yang masuk kedalam kemasan. Pertumbuhan mikroba pada bahan pangan dipengaruhi oleh faktor intrinsik seperti keasaman (pH), aktivitas air (Aw), keseimbangan kelembaban (Eh), kandungan nutrisi, struktur biologis, dan kandungan antimikroba. Faktor eksternal juga meliputi suhu penyimpanan, kelembaban di ruang penyimpanan, dan gas atmosfer (Sugiarto *et al.*, 2015).

### **2. Aktifitas air**

Kandungan air yang tinggi dalam pangan dapat mendorong pertumbuhan mikroorganisme. Banyaknya kandungan air pada makanan ditunjukkan dengan nilai Aw. Mikroorganisme memerlukan tingkat Aw minimum untuk bertahan hidup dan bereproduksi. Oleh karena itu, salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan suatu produk adalah dengan menurunkan Aw-nya. Nilai aw dapat diturunkan dengan mengolah bahan pangan hingga mencapai titik kering, seperti penjemuran, pengeringan buatan, atau pemasakan lama (Lisa *et al.*, 2015; Nofreeana *et al.*, 2017)

### **3. Kondisi penyimpanan**

Semakin tinggi suhu penyimpanan maka semakin cepat terjadi perubahan kualitas

terutama perubahan mikroba. Produk kering seperti abon daging dan serundeng dapat disimpan dengan aman pada suhu ruangan sekitar 28°C. Suhu di atas 40–50 °C mengakibatkan peningkatan signifikan mikroorganisme pada produk kering (Karo *et al.*, 2017). Menurut Patty (2015) dan Djamaludin *et al.*, (2022), suhu penyimpanan, suhu pengolahan, dan kontak dengan udara selama pengolahan atau penyimpanan dapat menjadi faktor yang mendorong proses oksidasi udara terhadap lemak tak jenuh pada makanan dan dapat menyebabkan ketengikan pada makanan.

### Desain kemasan

Penulis telah mendesain label kemasan untuk produk seronang yang akan dipasarkan dalam rencana pengembangan produk berkelanjutan. Hal ini dikarenakan kemasan produk mempunyai ciri khas dan identitas visual (Mukhtar & Nurif, 2015) yang mudah dikenali oleh konsumen dan membuat mereka tertarik untuk membeli. Menurut Fahmi *et al.*, (2020), kemasan dan label merupakan elemen penting dalam pemasaran. Pengemasan yang tepat tidak hanya dapat melindungi produk dan memperpanjang umur simpannya, namun juga mendorong konsumen untuk membeli produk. Pelabelan produk secara lengkap juga mempengaruhi pembelian konsumen terhadap produk tersebut. Pentingnya pengemasan dan pelabelan yang tepat meningkatkan penjualan dan mempermudah pemasaran. Oleh karena itu produk seronang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan mampu meningkatkan perekonomian lokal di desa Gebang. Motivasi ini didapat dari hasil penelitian Sundari *et al.*, (2017) yang menyatakan bahwa melalui pengolahan pangan, produk abon lele dapat memberikan nilai tambah sebesar 25,53%, dan produk lele dapat memberikan nilai tambah sebesar 29,04%. Dengan demikian jika dilihat dari hasil penelitian Sundari, produk inovasi olahan ikan baronang ini diharapkan mampu meningkatkan harga jual dibandingkan dengan ikan baronang yang dijual langsung dalam keadaan segar. Desain kemasan yang akan digunakan untuk pengembangan produk:



### Kesimpulan

Serundeng ikan beronang adalah makanan kering yang menggabungkan daging ikan beronang dengan parutan kelapa serta rempah-rempah dan bumbu yang memberikan ciri khas tertentu. Produk ini merupakan inovasi makanan baru yang ada di Desa Gebang yang ditujukan untuk menggali potensi dari ikan beronang dan memunculkan produk makanan yang tahan lama namun tetap bergizi. Dari penelitian yang sudah dilakukan, produk serundeng ini mendapat respon atau tanggapan yang baik dari masyarakat desa Gebang. Untuk rencana pengembangan berkelanjutan produk ini sudah melewati uji analisis kimiawi pangan dan sudah terdapat label informasi nilai gizi pada kemasan untuk memudahkan konsumen dalam mengonsumsi produk tersebut. Dari hasil uji kimiawi pangan diketahui kandungan gizi yang terdapat pada produk serundeng ikan baronang meliputi kadar air 5.4481%, glukosa 6.1474%, lemak 32.8965%, karbohidrat 31.8109 %, protein 23.6970 %, dan vitamin 8.8597 %.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada saudara Sutris dan Ahmad Soviudin atas kontribusi dan bantuannya dalam penyusunan artikel ini. Tanpa bantuan dan upaya mereka, artikel "Inovasi Olahan Ikan Baronang Sebagai Salah Satu Produk Pangan Lokal di Desa Gebang, Pesawaran" tidak akan mungkin terwujud. Pengalaman, pengetahuan, dan komitmen yang mereka berikan telah menambah nilai besar bagi penelitian dan pengembangan produk ini. Kami sangat

menghargai kerja sama yang telah mereka tunjukkan pada setiap langkah proses ini.

## Referensi

- Aco, A. W. (2015). Valuasi Ekonomi Hutan Mangrove di Pesisir Pelabuhan Untia, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar. *Skripsi. Universitas Hasanuddin*.
- Agustini, T. W., & Swastawati, F. (2003). Utilization of Fishery Products with Added Value to Support Food Diversification. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1), 74-74.
- Ambar, M. F. H., Tangke, U., Titaheluw, S. S., & Bafagih, A. (2022). Jenis Produk Olahan Perikanan Unggulan di Kota Ternate. *Jurnal Biosainstek*, 4(1), 66-73.
- Amiroh, A., Athennia, A., & Nurdini, D. (2023). DAYA SIMPAN SERUNDENG AMPAS KELAPA SEBAGAI PRODUK PENANGGULANGAN ANEMIA GIZI BESI. *Media Gizi Pangan*, 30(1), 60-67.
- Anfal, D. S., Yusuf, M. N., & Budi, S. (2019). Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Serundeng Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 6(3), 487-496. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/agroinfo/article/download/2467/2666>.
- Bar, E. S. (2015). A case study of obstacles and enablers for green innovation within the fish processing equipment industry. *Journal of Cleaner Production*, 90, 234-243.
- BPOM. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.51.0475 tentang Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan.
- Karo, Y. C. B., Nopianti, R., & Lestari, S. D. (2017). Pengaruh variasi suhu terhadap mutu abon ikan ekonomis rendah selama penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 6(1), 80-91.
- Djamaludin, H., Hardoko, M. D., Nurhadianty, V., Ananta, D. R., & Prayoga, D. R. (2022). Analisis Bilangan Peroksida, Organoleptik, dan Proksimat Abon Tuna dengan Fortifikasi Jantung Pisang. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4). <https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.Vol.6.No.4.1838-1>.
- Rahayu, D. (2016). *Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Fahmi, I. A., Abubakar, R., Idealistuti, I., Sidik, M., Paridawati, I., & Nugroho, A. A. (2020). Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 10-14.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hariyadi, P. (2019) 'Pengendalian Penurunan Mutu Produk Pangan untuk Memperpanjang Masa Simpan', *Food Review Indonesia*. Available at: <https://www.foodreview.co.id/blog-5669976-Pengendalian-PenurunanMutu-Produk-Pangan-untuk-Memperpanjang-Masa-Simpan.htm>.
- Jamaludin, M., Sapitri, D., Sica, I., Maulana, I. R., Mustofa, M., Sepiyanti, S., ... & Aprianur, M. (2023). Pengolahan Buah Kelapa Menjadi Produk Unggulan Pangan (Serundeng) Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Alam Desa Parebok. *Media Abdimas*, 2(1), 123-129. <https://doi.org/10.37817/mediaabdimas.v2i1.2690>.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>.
- Ilham, M. (2018). Sebaran dan Komposisi Jenis Ikan Famili Siganidae Berdasarkan Ekosistem yang Berbeda di Perairan Teluk Laikang Kabupaten Takalar. *Skripsi, Universitas Hasanuddin*.
- Mahan, L. K., & Raymond, J. L. (2016). *Krause's*

- Food & the Nutrition Care Process, Iranian Edition E-Book*. Elsevier Health Sciences. 10.1016/j.jneb.2019.06.022.
- Mukhtar, S. & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2): 181 - 191.
- Mulyono. (2000). *Metode Analisis Proksimat*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Nofreeana, A., Masi, A., Deviarni, I. M., Pengolahan, T., Perikanan, H., & Pontianak, P. N. (2017). Effect Of Vacuum Packaging on Microbiology Change, Water Activity and pH in Smoke Stingray. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 2597-436.
- Pane & P. Swastanti. (2016). Analisis Tingkat Kepatuhan Membaca Label Pangan Pada Mahasiswa Gizi Institut Pertanian Bogor. [skripsi], Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- PATPI, NE, S. and Julianti, E. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan*, in 2. IPB Press.
- Patty, P.V. (2015) ‘Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ranciditas Minyak Kelapa Yang Diproduksi Secara Tradisional’, *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 1(2), pp. 146–152. Available at: <https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue2page146-152>.
- Rahayu, W. E., & Destiana, I. D. Perbandingan Hasil Sensori dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Abon Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *EDUFORTECH*, 7(2), 132-137.
- Sahabuddin, S., Burhanuddin, I., Malina, A. C., & Nurhapsa, N. (2015). Morfometrik dan meristik ikan baronang (*Siganus canaliculatus* Park, 1797) di perairan Teluk Bone dan Selat Makassar. *Torani Journal of Fisheries and Marine Science*, 25(1).
- Salampessy, R.B.S., A. Permadi, dan J. Haluan. (2012). Kajian analisis pengembangan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Serang. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, Vol 1 (1) : 9-1.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K. and Kenacana, P.K.D. (2017) ‘Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien’, *Udayana University Press*, pp. 1–178.
- Sugiarto, T., Naiu, A.Si. and Dali, F. (2015). Pendugaan umur simpan abon ikan tongkol asap’, *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(3), pp. 103–105.
- Suherman. (2021). Identifikasi Jenis dan Aspek Biologi Ikan Baronang (*Siganidae*) Hasil Tangkapan Nelayan di Tempat Pelelangan Ikan Muara Angke Jakarta Utara. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Umbara, & D. S. (2017). Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros* 19 (1): 45-54.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*.
- Tanwar, B., & Goyal, A. (Eds.). (2021). *Oilseeds: health attributes and food applications* (p. 20220004233). Singapore:: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-981-15-4194-0>.
- Thrane, M., Nielsen, E. H., & Christensen, P. (2009). Cleaner production in Danish fish processing—experiences, status and possible future strategies. *Journal of cleaner Production*, 17(3), 380-390.
- Tri W.A & Fronthea S. (2003). Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Value Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol,XIV, No.1.