

ANALISIS MUTU PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK PALAI BADA YANG DIPASARKAN DI KABUPATEN PESISIR SELATAN SUMATERA BARAT

Raysa Jayu Putri¹, Yusra^{1*}

¹Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta, Padang

*E-mail: yusra@bunghatta.ac.id

ABSTRAK

Palai bada merupakan salah satu jenis olahan ikan khas Sumatera Barat yang dalam bahasa Indonesia disebut juga dengan pepes. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode deskriptif. Data yang dikumpulkan berasal dari 3 tempat pengolah palai bada yang berasal dari Kabupaten Pesisir Selatan. Pengambilan sampel pertama berlokasi di Pasar Kuok Kecamatan Batang Kapas, sampel ke dua di Kecamatan Tarusan Nagari Kapuah, dan sampel ke tiga di Kecamatan IV Jurai Nagari Bunga Pasang Salido, Kecamatan IV Jurai Nagari Lubuk Betung. Berdasarkan mutu proksimat pada tiga sampel palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan diperoleh kadar karbohidrat rata-rata adalah 9,5%; protein 7,2%; lemak 16,7%; air 40,9%; dan abu 3,4%. Dari hasil uji organoleptik didapatkan hasil rata-rata nilai tekstur 6,9; aroma 7,0; rasa 7,1; warna 7,6; dan nilai keseluruhan 7,7.

Kata Kunci: analisis; mutu; palai; proksimat; organoleptik

ABSTRACT

Palai bada is a type of processed fish typical of West Sumatra in the Indonesian language and is also called the pepes. This research aims to analyze proximate and organoleptic quality pala bada marketed in Pesisir Selatan Regency, West Sumatra Province. The method used in this research is descriptive. Data collected from 3 processing sites in Palai Bada comes from Pesisir Selatan Regency. SamplingThe first is in Pasar Kuok, Batang Kapas District, the second sample is in Tarusan Nagari Kapuah District, and the third sample is in IV Jurai District Nagari Bunga Pasang Salido, District IV Jurai Nagari Lubuk Betung. Based on the proximate quality of three palai bada samples marketed in Pesisir Selatan Regency obtained an average carbohydrate content of 9.5%; protein of 7.2%; fat of 16.7%; water of 40.9%; and 3.4% ash. From the results of organoleptic tests results obtained were an average texture value of 6.9; aroma of 7.0; taste of 7.1; color of 7.6; and overall score of 7.7.

Keywords: analysis; quality; palai; proximate; organoleptic

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pesisir Selatan, yang terletak di Sumatera Barat, memiliki potensi perikanan yang menjadi tulang punggung ekonomi lokal. Menurut Balai Pengelolaan

Sumberdaya Pesisir dan Laut (2023), daerah ini dikenal dengan kekayaan sumber daya lautnya yang melimpah. Perikanan di Pesisir Selatan mencakup berbagai jenis, mulai dari perikanan tangkap hingga budidaya tambak.

Tangkapan ikan laut seperti ikan pelagis kecil, tuna, dan ikan demersal menjadi komoditas utama yang termasuk pasar lokal dan regional. Selain itu, budidaya ikan tambak seperti udang dan ikan kerapu juga berkembang pesat, memberikan kontribusi terhadap pendapatan masyarakat setempat. Pengelolaan perikanan yang berkelanjutan dan pembinaan masyarakat nelayan menjadi prioritas untuk menjaga kelestarian sumber daya laut dan memastikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi daerah ini (Desmiati dan Aisyah, 2023).

Palai bada merupakan salah satu bentuk pengolahan tradisional yang khas dari daerah pesisir Pesisir Selatan. Hidangan ini menggunakan bahan utama berupa ikan bada yang dibumbui dengan campuran rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, dan daun

jeruk, lalu dibungkus dengan daun pisang dan dipanggang di atas bara api. Proses ini tidak hanya menghasilkan aroma harum yang khas, tetapi juga menjaga cita rasa asli dari ikan bada. Palai bada sering kali disajikan sebagai lauk pendamping nasi dalam berbagai acara, menunjukkan kekayaan kuliner tradisional Indonesia yang terus dilestarikan hingga saat ini (Sarah *et al.* 2021). Palai bada ini sangat banyak ditemukan di Pesisir Selatan, namun belum ditemukan penelitian terkait dengan mutu olahan ini. Oleh karena itu perlu adanya penelitian tentang analisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang di pasarkan di Pesisir Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat.

II. METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan April – Juli 2024. Sampel diambil dari tiga orang pengolah palai bada yang berasal dari Kabupaten Pesisir Selatan. Uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Terpadu Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta Padang, sedangkan uji proksimat dilakukan di Laboratorium Vahana Scientific, Padang.

Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah palai bada yang terbuat dari ikan teri (*Stolephorus* sp). Metode yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*. Data dikumpulkan dari 3 orang pengolah yang berasal dari Pasar Kuok Kecamatan Batang Kapas, Kecamatan Tarusan Nagari Kapuah, dan Kecamatan IV Jurai Nagari Bunga Pasang Salido, Kecamatan IV Jurai Nagari Lubuk Betung. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang mahasiswa Fakultas Perikanan

dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta (panelis tidak terlatih).

Analisis Data

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu: analisis kandungan protein menggunakan metode *semimikro kjeldahl* SNI 01-2891-1992 butir 7.1; kandungan lemak menggunakan metoda *hidrolisis (Weibull)* SNI 01-2891-1992 butir 8.2; kandungan abu menggunakan SNI 01-2891-1992 butir 6.1; kadar air menggunakan metode oven SNI 01-2891-1992 butir 5.1, dan serat kasar SNI 01-2891-1992 butir 11. Untuk uji organoleptik digunakan kuisioner sesuai dengan SNI 2346-2011 untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Selanjutnya data mutu proksimat dan organoleptik dari sampel palai bada dianalisis secara deskriptif kuantitatif, data disajikan dalam bentuk tabel dan grafik.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Proksimat

Hasil pengujian analisa proksimat palai bada yang dibuat oleh tiga orang pengolah di

Kabupaten Pesisir Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis proksimat palai bada yang berasal dari 3 orang pengolah

Parameter (%)	Sampel		
	1	2	3
Kadar Karbohidrat	10,38 \pm 0,04	6,54 \pm 0,31	11,14 \pm 0,25
Kadar Protein	8,56 \pm 0,09	10,91 \pm 0,11	8,19 \pm 0,06
Kadar Lemak	18,84 \pm 0, 18	13,07 \pm 0,18	19,23 \pm 0,02
Kadar Air	59,42 \pm 0,14	5,06 \pm 0,30	58,41 \pm 0,19
Kadar Abu	2,81 \pm 0,01	4,42 \pm 0,03	3,04 \pm 0,02

Berdasarkan Tabel 1, hasil uji kadar karbohidrat pada tiga sampel palai bada berturut-turut adalah: sampel pertama 10,38%, sampel kedua 6,54%, dan sampel ketiga 11,14%. Dari ketiga sampel tersebut diketahui bahwa sampel ketiga memiliki kadar karbohidrat yang paling tinggi. Hal ini menunjukkan adanya variasi kadar karbohidrat yang antara ketiga sampel palai bada yang di uji. Variasi ini bisa disebabkan oleh perbedaan dalam komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing sampel, seperti penggunaan rempah-rempah atau bahan pengikat lainnya yang mengandung karbohidrat.

Sampel ketiga memiliki kadar karbohidrat yang lebih tinggi, karena penggunaan kelapa parut yang lebih banyak. Kelapa parut diketahui mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga pada pengujian sampel ketiga menghasilkan kandungan karbohidrat yang lebih tinggi. Selain itu, penambahan bumbu-bumbu penyedap lainnya juga lebih banyak pada sampel ketiga. Sementara itu, sampel satu dan dua menunjukkan kadar karbohidrat yang lebih rendah, karena tidak menggunakan kelapa parut dalam jumlah banyak dan jumlah bumbu tambahan yang lebih sedikit. Sejalan dengan pendapat (Rananda *et al.* 2023) penambahan kelapa parut dan bumbu pada olahan makanan dapat

mengakibatkan peningkatan kadar karbohidrat.

Hasil uji kadar protein menunjukkan bahwa sampel pertama dari palai bada memiliki kadar protein sebesar 8,65%, sampel kedua sebesar 10,91%, dan sampel ketiga 8,19%. Dari ketiga sampel tersebut diketahui bahwa sampel kedua memiliki kadar protein yang paling tinggi dibandingkan dengan sampel lainnya. Hal ini disebabkan oleh penggunaan ikan yang lebih baik dan segar pada sampel dua, ikan yang digunakan pada sampel dua adalah ikan yang baru ditangkap oleh nelayan. Berdasarkan hasil pengamatan dari segi fisiknya terlihat daging ikan tersebut masih segar dengan mata yang jernih, insang yang merah dan basah. Sebaliknya, sampel satu dan sampel tiga menggunakan ikan yang tidak terlalu segar yang sudah disimpan di kulkas, dan dilihat dari segi fisiknya mata ikan yang mulai memerah dan kulit ikan bada yang sudah mulai lecet. Kandungan protein dalam palai bada bervariasi tergantung pada bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Secara umum, ikan merupakan sumber utama protein dalam palai bada. Tingkat kesegaran ikan dalam pembuatan palai bada memiliki dampak terhadap kualitas nutrisi, termasuk kandungan protein dalam hidangan ini.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan bada yang segar memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan yang kurang segar. Selain itu, tambahan bahan seperti santan kelapa atau bumbu- bumbu rempah juga bisa memberikan tambahan protein. Peningkatan kadar protein juga disebabkan oleh proses pemanggangan pada daging ikan. Kandungan protein daging ikan segar dipengaruhi oleh kadar airnya. Daging ikan yang telah melalui proses pemanggangan memiliki kandungan air yang lebih kecil dibandingkan saat daging masih segar, sehingga menyebabkan kadar protein dalam daging meningkat (Aisah *et al.*, 2021). Ikan memiliki potensi pengaruh terhadap makanan seperti palai bada, terutama dalam penambahan bahan-bahan protein dan rasa. Dalam palai bada, ikan dapat memberikan tambahan protein, nutrisi, dan rasa yang khas pada makanan (Putri dan Eriyanti, 2019).

Lemak merupakan zat makanan yang penting untuk kesehatan tubuh manusia. Selain itu lemak juga terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda (Suryani *et al.*, 2015). Berdasarkan hasil uji kadar lemak sampel satu menunjukkan bahwa palai bada memiliki kadar lemak sebesar 18,84%, sampel dua 13,07%, dan sampel ke tiga 19,23%. Dari ketiga sampel tersebut terlihat bahwa sampel ke tiga memiliki kadar lemak yang paling tinggi dibandingkan dengan sampel satu dan dua. Hal ini disebabkan oleh penggunaan kelapa parut dan bumbu-bumbu penambah rasa yang lebih banyak dalam proses pembuatannya. Sebaliknya, pada sampel satu dan dua, penggunaan kelapa parut dan bumbu tambahan tidak sebanyak pada sampel ke tiga. Perbandingan ini mengindikasikan bahwa jumlah lemak dalam palai bada dapat bervariasi berdasarkan bahan tambahan yang digunakan dalam proses pengolahannya. Palai bada seringkali mengandung kadar lemak yang tinggi,

terutama disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Salah satu komponen utama dalam palai bada adalah kelapa parut, yang kaya akan lemak. Kelapa parut mengandung sekitar 33% lemak, hal ini sejalan dengan pendapat (Rosna dan Zulhija, 2018). Palai bada yang mengandung kelapa parut dan bumbu-bumbu penyedap dapat memiliki kandungan lemak total yang tinggi, dengan rata-rata mencapai 30% dari total berat hidangan.

Kadar air dalam palai bada merupakan faktor penting yang mempengaruhi tekstur, rasa, dan umur simpan makanan. Kadar air juga berperan dalam mempertahankan kelezatan rasa ikan bada serta aroma rempah-rempah yang digunakan dalam proses pembuatan palai (Erdiman *et al.*, 2022). Berdasarkan hasil uji kadar air pada ketiga sampel palai bada, diperoleh bahwa sampel pertama memiliki kadar air sebesar 59,42%, sampel kedua 5,06%, dan sampel ketiga sebesar 58,41%. Sampel pertama memiliki kadar air yang paling tinggi dibandingkan sampel kedua dan ketiga. Perbedaan ini dapat disebabkan oleh variasi dalam komposisi bahan atau metode pengolahan yang digunakan dalam pembuatan palai bada. Berdasarkan penelitian terlihat bahwa proses pemanggangan pada sampel pertama dilakukan selama 15 menit, sementara sampel kedua dipanggang selama 30 menit, dan sampel ketiga dipanggang selama 25 menit. Perbedaan durasi pemanggangan ini dapat mempengaruhi seberapa banyak air yang terdapat dalam palai bada, menghasilkan kadar air yang berbeda pada sampel tersebut. Pemanggangan yang lama terhadap produk palai bada memiliki pengaruh terhadap kadar airnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Litaay *et al.*, (2022) lamanya waktu pemanggangan berpengaruh terhadap kadar air produk ikan nila bakar. Kadar air yang rendah dalam produk palai

bada dapat berpengaruh pada daya tahan produk. Sejalan juga dengan penelitian Prasetyo (2020) bahwa lamanya proses pemanggangan akan menghasilkan produk olahan yang lebih kering, sehingga akan berpengaruh pada daya simpan dan kualitas produk.

Kadar abu dalam bahan makanan merupakan jumlah senyawa organik yang tersisa setelah bahan organik dibakar. Kadar abu ini menggambarkan banyaknya mineral yang tidak terbakar menjadi zat yang dapat menguap. Kadar abu juga menentukan ada tidaknya zat mineral dalam suatu bahan pangan. Kandungan mineral dibutuhkan dalam jumlah yang sedikit dalam proses kerja tubuh. Bahan pangan terdiri dari 96% bahan anorganik dan air, sedangkan sisanya merupakan unsur-unsur mineral (Daeng dan Laitupa, 2019). Berdasarkan hasil uji kadar abu menunjukkan variasi kadar abu pada tiga sampel palai bada adalah: sampel pertama memiliki kadar abu sebesar 2,81%, sampel kedua sebesar 4,42%, dan sampel ketiga sebesar 3,04%. Kadar abu tertinggi ditemukan pada sampel kedua, hal ini dapat disebabkan karena sampel kedua mengandung lebih banyak bahan tambahan seperti bumbu, dan kelapa parut dibandingkan dengan sampel pertama dan ketiga. Kandungan abu ini berasal dari mineral yang terkandung dalam bahan-bahan

tersebut, serta dari kelapa parut dan bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan palai bada. Palai bada seringkali mengandung kadar abu yang relatif tinggi, dan hal ini disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan serta metode pembuatan olahan tersebut. Abu dalam makanan umumnya berasal dari mineral-mineral yang terkandung dalam bahan-bahan penyusun hidangan, seperti kelapa parut dan bumbu. Dalam palai bada, kelapa parut yang merupakan salah satu komponen utama, mengandung sejumlah mineral yang dapat berkontribusi pada kadar abu dalam hidangan (Prasetyo, 2020). Sejalan dengan pendapat (Rahman, 2017), menyatakan bahwa tingginya kadar abu pada suatu produk biasanya akan berpengaruh pada tingginya kandungan mineral.

Analisis Organoleptik

Pengujian organoleptik merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu tekstur, aroma, rasa, warna dan penerimaan keseluruhan serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut. Nilai rata-rata uji organoleptik sampel palai bada dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata hasil uji organoleptik palai bada

Parameter	Sampel		
	1	2	3
Tekstur	6,72	6,76	7,32
Aroma	7,20	6,72	7,04
Rasa	6,88	6,68	7,92
Warna	7,12	7,20	8,08
Penerimaan Keseluruhan	7,16	7,00	7,96

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa secara angka-angka terlihat jelas ada perbedaan antara 3 sampel palai bada. Sampel 3 memiliki skor rata-rata

organoleptik yang lebih tinggi dibandingkan dengan sampel satu dan sampel dua.

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada

waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun dengan perabaan dengan jari. Tekstur pada produk makanan dan minuman akan mempengaruhi penilaian tentang diterima atau tidaknya produk tersebut. Tekstur dan konsentrasi bahan akan mempengaruhi cita rasa bahan. Tekstur adalah salah satu elemen penting yang mempengaruhi kualitas hidangan ini, memberikan kombinasi khas antara kerapuhan dan kelembutan (Sari dan Wulandari, 2023).

Sesuai dengan hasil pengamatan penelitian kelapa parut pada sampel tiga lebih lembut karena proses penghancurannya menggunakan mesin penggiling, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih halus. Dan sebaliknya metode pengolahan berbeda antara sampel satu dan sampel dua yang menggunakan alat gilingan cabe dan sampel dua yang menggunakan kelapa yang sudah diparut menggunakan mesin parutan kelapa. Perbedaan dalam metode pengolahan ini berpengaruh pada tekstur, sehingga sampel ketiga lebih disukai oleh panelis. Sejalan dengan pendapat (Djamhur *et al.*, 2023) bahwa setiap palai memiliki ciri khas yang unik yang dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya penggunaan kelapa parut sebagai bahan utama. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Djamhur *et al.*, (2023) kelapa digunakan secara luas dan memiliki peran penting dalam memberikan rasa, aroma, dan tekstur yang berbeda pada palai yang dihasilkan di berbagai daerah. Sejalan dengan pendapat (Pratama dan Yulianto, 2024) bahwa kelapa parut berperan penting dalam mempengaruhi tekstur dan memberikan kontribusi terhadap kualitas palai. Selain itu kelapa parut juga mempengaruhi kerapuhan dan kelembutan palai bada. Dengan demikian, kelapa parut berperan penting dalam menentukan kualitas tekstur palai bada, yang mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap hidangan tersebut.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terlihat bahwa skor rata-rata aroma pada sampel satu lebih tinggi dibandingkan dengan sampel dua dan tiga. Aroma palai bada sampel satu lebih harum dibandingkan dengan sampel dua dan sampel tiga. Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan rempah-rempah alami dan bumbu tambahan yang lebih banyak pada sampel satu dibandingkan dengan sampel dua dan tiga. Penggunaan rempah-rempah dapat memberikan aroma yang lebih pada hidangan, yang kemungkinan memberikan kesan yang lebih memikat pada penilaian organoleptik. Penambahan rempah-rempah dan kelapa parut pada palai bada dapat memberikan aroma yang sedap pada palai bada.

Penambahan bahan seperti rempah-rempah dan kelapa parut dapat memperkaya rasa dan aroma pada palai bada. Rempah-rempah seperti lada, jahe, atau kunyit dapat memberikan aroma yang khas dan meningkatkan kenikmatan makanan. Selain itu, penggunaan kelapa parut sebagai bahan tambahan juga dapat memberikan tekstur yang lembut dan rasa yang kaya pada palai bada. Dengan demikian, penambahan rempah-rempah dan kelapa parut berperan penting dalam memberikan aroma yang sedap dan karakteristik unik pada palai bada (Simanjuntak, 2018).

Berdasarkan Tabel 2 skor rata-rata nilai rasa pada sampel tiga lebih tinggi dibandingkan dengan sampel satu dan dua. Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan ikan yang lebih segar, bahan berkualitas, dan bumbu tambahan yang seimbang. Sebaliknya, rasa palai bada sampel dua terlalu pedas sehingga kurang disukai oleh panelis, sementara itu sampel satu juga memiliki rasa yang kurang enak karena penggunaan kelapa parut yang berlebihan dan jumlah ikan yang sedikit, sehingga menghilangkan rasa ikan pada palai bada. Sejalan dengan pendapat (Alyani *et al.*, 2016)

rasa enak disebabkan adanya asam-asam amino pada protein serta lemak yang terkandung di dalam makanan. Rasa juga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lainnya. Hal ini erat kaitannya dengan komposisi gizi yang dikandung masing-masing jenis ikan. Salah satu komponen penyusun rasa adalah protein. Semakin tinggi kandungan protein suatu bahan semakin lezat cita rasa ikan (Ilyas, 2021).

Warna merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas atau derajat penerimaan dari suatu bahan pangan. Sari dan Wulandari (2023) menyatakan bahwa warna yang menarik akan meningkatkan penerimaan atau nilai suatu bahan pangan dan menunjukkan kandungan zat di dalam pangan tersebut. Warna sangat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen, walaupun kurang berhubungan dengan gizi, rasa atau nilai fungsional lainnya (Nuraini *et al.*, 2019). Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa rata-rata warna pada sampel tiga lebih menarik dibandingkan dengan sampel satu dan sampel dua. Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan bumbu-bumbu seperti kunyit dan cabe yang lebih banyak pada palai bada sampel tiga. Sebaliknya, sampel satu dan sampel dua menggunakan cabe dalam jumlah yang lebih sedikit, sehingga menghasilkan warna palai bada yang kurang menarik dan cenderung agak pucat jika dibandingkan dengan sampel tiga. Pemilihan rempah-rempah yang tepat dan penggunaan bahan-bahan yang cukup dalam proses pembuatan sangat mempengaruhi warna akhir dari palai bada. Penggunaan dan penambahan bumbu dan cabe pada palai bada dapat memberikan warna dan rasa yang khas. Penggunaan bahan-bahan alami seperti kunyit, lada, dan cabe untuk meningkatkan warna dan rasa yang enak pada makanan. Penggunaan bumbu dan cabe tidak hanya memberikan memberi warna dan rasa yang

enak pada palai bada tetapi juga akan mempengaruhi nilai nutrisi pada makanan (Simanjuntak, 2018).

Berdasarkan Tabel 2, skor rata-rata penerimaan keseluruhan sampel satu 7,16, sampel dua 7 dan sampel tiga 7,96. Pada ketiga sampel, nilai yang lebih tinggi ada pada sampel tiga dibandingkan dengan sampel satu dan sampel dua. Penilaian ini mencakup aspek tekstur, aroma, rasa, dan warna dari palai bada. Hal ini mengindikasikan bahwa palai bada dalam sampel tiga lebih disukai oleh responden dibandingkan dengan dua sampel lainnya. Penerimaan keseluruhan adalah nilai organoleptik untuk mengetahui disukai atau tidak suatu produk berdasarkan karakteristik organoleptik yang dimiliki palai bada. Penilaian keseluruhan berdasarkan sifat organoleptik tekstur, aroma, rasa, dan warna pada palai bada. Berdasarkan gambar 9 menunjukkan bahwa nilai rata-rata penerimaan keseluruhan sampel tiga lebih tinggi di bandingkan dengan sampel satu dan sampel dua, yang menggunakan bumbu dan rempah-rempah dalam jumlah yang lebih sedikit, mungkin kurang memuaskan bagi responden dalam hal karakteristik organoleptiknya. Pemahaman ini menggaris bawahi pentingnya komposisi bahan-bahan dan penggunaan rempah-rempah dalam mencapai kualitas dan penerimaan yang optimal dalam masakan tradisional seperti palai bada.

Berdasarkan Tabel 2, skor rata-rata penerimaan keseluruhan sampel satu 7,16, sampel dua 7 dan sampel tiga 7,96. Pada ketiga sampel, skor yang lebih tinggi terdapat pada sampel tiga dibandingkan dengan sampel satu dan sampel dua. Penilaian ini mencakup aspek tekstur, aroma, rasa, dan warna dari palai bada. Hal ini mengindikasikan bahwa palai bada sampel tiga lebih disukai oleh responden dibandingkan dengan dua sampel lainnya. Penerimaan keseluruhan adalah nilai

organoleptik untuk mengetahui disukai atau tidak suatu produk berdasarkan karakteristik organoleptik yang dimiliki palai bada.

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan analisa proksimat ketiga sampel palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan diperoleh kadar karbohidrat rata-rata adalah 9,5% ; protein 7,2% ; lemak 16,7% ; air 40,9%; dan abu 3,4%. Dari hasil uji organoleptik didapatkan hasil skor rata-rata tekstur 6,9; aroma 7,0; rasa 7,1; warna 7,6; dan nilai keseluruhan 7,7.

DAFTAR PUSTAKA

Aisah, S., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2021). Pengaruh Formula Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminata* x *balbisiana*) dan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Nilai Gizi Abon. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2):72-78.

Alyani, F., Ma'Ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Pindang Goreng terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 88-93.

Balai Pengelolaan Sumber Daya Pesisir Dan Laut (BPSPL), 2023. Laporan Kinerja. Direktorat Jenderal Pengelolaan Kelautan Dan Ruang Laut Kementerian Kelautan Dan Perikanan. Padang.

Daeng, R. A., & Laitupa, I. W. (2019). Karakteristik Kimia dan Evaluasi Sensori Produk Ikan Teri Kering Lokal di Desa Toniku. *Jurnal Biosainstek*, 2(1), 1–8.

Desmiati, I., & Aisyah, S. (2023). Potensi Biofisik Kawasan Konservasi sebagai Dasar Pengembangan Ekowisata Daerah Kabupaten Pesisir Selatan (Studi Kasus: Lubuk Larangan

Penilaian keseluruhan berdasarkan sifat organoleptik tekstur, aroma, rasa, dan warna pada palai bada.

Bendung Sakti Inderapura). *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 7(1), 61–74.

Djamhur, M., Mutmainnah, M., Yuliana, Y., & Sero, R. S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Usaha Melalui Diversifikasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) sebagai STIK. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1): 294-301.

Erdiman, I, S., Wijayanti, R., & Kasim, A. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asap Cair pada Perendaman Ikan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(3): 168-177.

Ilyas. (2021). Kandungan Gizi Ikan dan Pengaruh Protein Ikan Terhadap Palai Bada. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 16(3): 250-254.

Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., & Ratih Deswati, R. (2022). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan Terhadap Kadar Air, Lemak dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(2): 179-190.

Nuraini, H., Ishar, & Darius. (2019). Inovasi Pengolahan Abon Lokan (*Pilsbryoconcha exilis*) dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (*Saccharum edule*). *Agritepa*, 6(2): 37-54.

Prasetyo. (2020). Efektivitas Bawang Merah Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Rasa dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 18(2), 101–113.

Pratama, A., & Yulianto, B. (2024). Pengaruh Penggunaan Kelapa Parut Terhadap Tekstur Palai Bada. *Jurnal Pangan Dan Teknologi*, 21(1), 78–85.

- Putri, D. Y., & Eriyanti, F. (2019). Peran Istri Nelayan Tradisional dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Kewirausahaan di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research*, 1(3): 473–482.
- Rahman, A. (2017). Kadar Abu dan Manajemennya dalam Sistem Agroekologi untuk Meningkatkan Keberlanjutan Pertanian. *Jurnal Agroekosistem* . 22(3): 145–158.
- Rananda, A., Jumsurizal, J., & Putri, R. M. S. (2023). Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Tabel Mando Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Marinade*, 6(1): 55-64.
- Rosna, & Zulhija, W. (2018). Penambahan Tepung Ampas Kelapa Mempengaruhi Karakteristik Sensorik dan Kadar Serat Kasar Nugget Ikan Cakalang (*Thunnus macoyii*). 9: 238–247
- Sarah, H., Munawir, Z., & Hidayani, S. (2021). Pelaksanaan Pembagian Harta Warisan Berdasarkan Hukum Adat Pada Masyarakat Suku Minangkabau Di Kota Matsum II Medan. *JUNCTO: Jurnal Ilmiah Hukum*, 3(1), 65–70.
- Sari, R., & Wulandari, D. (2023). Pengaruh Komposisi Bahan dan Teknik Pengolahan terhadap Tekstur Palai Bada. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi Pangan*, 19(2): 145– 153.
- Simanjuntak. (2018). Penambahan Bumbu dan Cabe Pada Palai Bada. *Jurnal Fakutas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Suryani, N., Rosita, & Hasanah, U. (2015). Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophtalmus*) yang Diolah secara Digoreng, Dipanggang dan Direbus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1): 39-45.