



Teknik Pengolahan Keripik Siput Gonggong (*Strombus sp.*) di Kampung Nyansoren, Distrik Aimando, Kabupaten Biak Numfor

Processing Techniques for Gonggong Snail Chips (*Strombus sp.*) in Nyansoren Village, Aimando District, Biak Numfor Regency

Diarto^{1*}, Herlandri Eka Jayaputri², & Anita Anace Rumkabu³

^{1,2,&3} Akademi Perikanan Kamasan Biak, Papua, Indonesia

Email: Diarto.sutono^{1*}, Herlandrieka@gmail.com²

ABSTRAK

Potensi perikanan di perairan Kampung Nyansoren, Distrik Aimando, Kabupaten Biak Numfor, khususnya Siput Gonggong (*Strombus sp.*), menawarkan peluang besar untuk dimanfaatkan secara optimal. Salah satu cara pemanfaatannya adalah dengan mengolahnya menjadi produk keripik. Siput Gonggong mengandung gizi tinggi, sehingga penggunaannya sebagai bahan dasar Keripik Siput Gonggong sangat relevan. Ini juga merupakan upaya memaksimalkan pemanfaatan sumber daya perikanan di daerah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengolah Keripik Siput Gonggong, menguji sensori, dan kadar air produk tersebut di Kampung Nyansoren. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan Keripik Siput Gonggong serta memberikan informasi mutu produk untuk pengembangan lebih lanjut. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 3-25 Juni 2023 dengan metode eksperimental. Data pendukung berupa informasi proses dan hasil pengolahan serta pengujian kadar air dianalisis secara deskriptif berdasarkan SNI 8644:2018. Proses pengolahan Keripik Siput Gonggong meliputi tahapan perebusan, pencampuran, pencetakan, dan penggorengan. Hasil uji sensori menunjukkan nilai tekstur 5,5 (minimal 7,0), warna 7,0 (minimal 7,0), rasa 7,0 (minimal 7,0), dan kerenyahan 6,0 (minimal 7,0). Uji kadar air menunjukkan kandungan air sebesar 3,75% (maksimal 5%). Secara sensoris dan kimiawi, Keripik Siput Gonggong memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan sesuai dengan SNI 8644:2018.

ABSTRACT

*The potential of fisheries in the waters of Nyansoren Village, Aimando District, Biak Numfor Regency, particularly the Gonggong Snail (*Strombus sp.*), offers a significant opportunity for optimal utilization. One way to harness this potential is by processing the snails into chips. Gonggong Snails are highly nutritious, making them a very relevant raw material for Gonggong Snail Chips. This*

INFO ARTIKEL

Paper Type:
Review Paper

Article History:
Received 17/1/2024
Revised 11/2/2024
Published 14/3/2024

Kata Kunci:

- Keripik Siput Gonggong,
- Uji Sensori,
- Uji Kadar Air,
- SNI 8644:2018

Key Words:

- *Gonggong Snail Chips*
- *Sensory Test*
- *Moisture Content Test*
- SNI 8644:2018



endeavor also aims to maximize the utilization of fishery resources in the area. The purpose of this research is to process Gonggong Snail Chips, test their sensory attributes, and measure the moisture content of the product in Nyansoren Village. The benefits of this research include enhancing knowledge and skills in the processing of Gonggong Snail Chips and providing information on product quality for further development. The research was conducted from June 3 to 25, 2023, using experimental methods. Supporting data, including information on the processing methods and results, as well as moisture content testing, were analyzed descriptively based on SNI 8644:2018. The process of making Gonggong Snail Chips includes stages of boiling, mixing, molding, and frying. Sensory test results showed texture scores of 5.5 (minimum 7.0), color 7.0 (minimum 7.0), taste 7.0 (minimum 7.0), and crispness 6.0 (minimum 7.0). Moisture content testing revealed a water content of 3.75% (maximum 5%). Sensorily and chemically, Gonggong Snail Chips meet the quality and food safety requirements in accordance with SNI 8644:2018.

PENDAHULUAN

Kabupaten Biak Numfor merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Papua yang berada di sebelah utara Pulau Irian pada kawasan Teluk Cendrawasih, Samudra Pasifik, serta merupakan kabupaten kepulauan yang memiliki perairan yang lebih luas dari daratan, sehingga potensi sumber daya perikanan di daerah ini sangat melimpah, salah satunya Siput Gonggong (*Strombus* sp.).

Siput Gonggong (*Strombus* sp.) merupakan kelas yang terpenting dari filum Moluska, karena sebagian diantaranya merupakan sumber protein dan bernilai ekonomis tinggi. Siput ini memiliki karakteristik seperti operkulum yang pipih panjang, mirip pisau berduri, serta dapat digunakan sebagai alat gerak di atas pasir atau lumpur. Selain itu hewan ini memiliki ulir yang meningkat di sepanjang cangkangnya dan lekukan stromboid. Siput Gonggong juga memiliki kulit yang sangat keras dengan garis bulat pada cangkangnya dengan variasi warna cangkang kekuningan atau keemasan.

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan saja (Sriyono, 2012).

Kampung Nyansoren yang merupakan salah satu kampung di Kabupaten Biak Numfor yang memiliki sumber daya pesisir dan laut yang sangat potensial. Kampung Nyansoren juga memiliki potensi Siput Gonggong (*Strombus* sp.) yang cukup banyak. Namun sejauh ini masyarakat sekitar hanya menjual Siput Gonggong dalam bentuk utuh dan segar saja kepada pelanggan atau pembeli, tanpa diolah terlebih dahulu. Berdasarkan kondisi tersebut, maka peneliti tertarik untuk mengkaji tentang teknik pengolahan Siput Gonggong (*Strombus* sp.).

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu

Penelitian dilaksanakan pada 3-25 Juni 2023 dan bertempat di kampung Nyansoren, Distrik Aimando, Kabupaten Biak Numfor.

Bahan dan Alat

Pada penelitian ini digunakan 125 gram daging Siput Gonggong rebus, 500 gram tepung terigu, 200 gram tepung kanji, 100 gram margarin, 2 butir telur, 6 siung bawang putih, 8 siung bawang merah, 25 gram cabai rawit, 13,5 gram kaldu ayam bubuk, 5 gram garam dapur, 150 mililiter air bersih, 10 gram daun seledri, 10 gram daun jeruk purut, dan 1 liter minyak goreng. Sedangkan beberapa peralatan pada penelitian ini antara lain kompor, wajan, sendok, baskom, blender, timbangan, pisau, baki, alat penggiling mi, dan plastik kemasan.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental (percobaan) dengan teknik pengumpulan data melalui dokumentasi, wawancara, dan studi literatur. Data primer didapatkan secara langsung dengan cara melakukan eksperimen berupa pengolahan Keripik Siput Gonggong, sedangkan data sekunder diperoleh dengan cara mencari, mengumpulkan, dan mengkaji data-data pendukung yang berkaitan dengan objek penelitian yang berupa catatan, buku, laporan, dan peta yang telah diterbitkan secara resmi dari instansi pemerintah maupun hasil penelitian sejenis.

Prosedur Pengolahan Keripik Siput Gonggong

Prosedur pengolahan Keripik Siput Gonggong dilaksanakan sesuai dengan tahapan di bawah ini:

1. Perebusan 125 gram daging Siput Gonggong selama 10 menit, kemudian dikeluarkan dari cangkangnya, dibersihkan, kemudian dihaluskan menggunakan blender.
2. Pembuatan adonan Keripik Siput Gonggong dengan mencampurkan tepung terigu dan tepung kanji, margarin, telur, serta daging Siput Gonggong yang telah halus, kemudian diaduk hingga semua tercampur merata. Lalu tambahkan garam, bawang putih, bawang merah, cabai rawit, serta kaldu ayam yang telah dihaluskan, tambahkan daun seledri dan daun jeruk purut yang sudah diiris-iris, kemudian adonan tersebut diaduk hingga merata.
3. Pencetakan Keripik Siput Gonggong dengan memasukkan adonan yang telah jadi ke dalam mesin penggiling mi agar dihasilkan lembaran adonan yang tipis. Setelah itu adonan dipotong dalam bentuk segi empat kecil dan disusun pada baki yang telah disiapkan.
4. Penggorengan lembaran adonan Keripik Siput Gonggong menggunakan kompor dengan api sedang. Goreng hingga lembaran adonan tampak merekah, angkat dan ditiriskan, lalu Keripik Siput Gonggong siap dikemas dan disajikan.

Prosedur Uji Sensori

Siapkan contoh/sampel yang akan diuji pada tempat yang telah tersedia dan *score sheet* yang akan digunakan oleh panelis. Kemudian panelis melakukan pengujian sesuai dengan nilai-nilai yang tertera dalam *score sheet*. Selanjutnya lakukan analisis menentukan nilai produk dengan rata-rata pada selang kepercayaan 95 % (SNI 2346:2015) sebagai berikut:

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n})) \cong 95\%$$

$$\text{Nilai Mutu Rata-Rata } (\bar{x}) = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$



$$\text{Keragaman Nilai Mutu (S}^2\text{)} = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{X})^2}{n}$$

$$\text{Simpangan Baku Nilai Mutu (s)} = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{X})^2}{n}}$$

Keterangan:

P adalah Interval Nilai Mutu Rata-Rata;

\bar{x} adalah Nilai Mutu Rata-Rata;

S^2 adalah Keragaman Nilai Mutu;

s adalah Simpangan Baku Nilai Mutu;

n adalah Jumlah Panelis;

x_i adalah Nilai Mutu dari Panelis ke-i, di mana $i = 1, 2, 3, \dots, n$;

1,96 adalah Koefisien Standar Deviasi pada Taraf 95 %.

Prosedur Uji Kadar Air

Uji Kimia dapat dilakukan untuk mengetahui kadar air dari produk tersebut, apakah produk ini memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional. Adapun cara kerja dari uji kimia kadar air dengan menggunakan Metode Oven (SNI 2354.2:2015) digambarkan sebagai berikut:

A. Prinsip

Kehilangan bobot pada pemanasan 105°C dianggap sebagai kadar air yang terdapat pada contoh.

B. Peralatan

- Botol timbang tertutup
- Desikator
- Oven
- Neraca analitis
- Penjepit *stainless steel*
- Spatula / sendok sampel
- Blender / penghancur makanan (*food grinder*)

C. Cara kerja

- Pengukusan pada suhu yang akan digunakan hingga mencapai kondisi stabil.
- Masukan cawan kosong ke dalam oven minimal 2 jam.
- Pindahkan cawan kosong ke dalam desikator sekitar 30 menit sampai mencapai suhu ruang dan timbang bobot kosong (Ag).
- Timbang contoh yang telah dihaluskan sebanyak $\pm 2\text{g}$ ke dalam cawan (B g).
- Masukan cawan yang telah diisi dengan contoh ke dalam oven vakum pada suhu 95°C - 100°C , dengan tekanan udara tidak lebih dari 100 mmHg selama 5 jam atau dimasukkan ke dalam oven tidak vakum pada suhu 105°C selama 16 jam-24 jam.
- Pindahkan cawan dengan menggunakan alat penjepit ke dalam desikator selama ± 30 menit, kemudian ditimbang (C g).
- Lakukan minimal *duplo* (dua kali).

D. Perhitungan :

$$\% \text{ Kadar Air} = (B - C) / (B - A) \times 100 \%$$

Keterangan:

A = Berat cawan kosong, dinyatakan dalam gram

B = Berat cawan + contoh awal, dinyatakan dalam gram

C = Berat cawan + contoh kering, dinyatakan dalam gram

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Lokasi

Kampung Nyansoren merupakan salah satu wilayah yang terletak pada Distrik Aimando, Kabupaten Biak Numfor. Secara geografis, Kampung Nyansoren berada pada bagian timur wilayah Kabupaten Supiori, dengan topografi berupa daratan rendah atau daerah landai. Luas Kampung Nyansoren adalah 19,67 ha, yang terdiri dari tanah darat 13,61 ha dan tanah ladang 5,88 ha, serta panjang garis pantai $\pm 6,51$ km. batasan geografis wilayah Kampung Nyansoren sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Pasi
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kampung Bromsi.
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Laut Samakur.
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kampung Saribra

Berdasarkan monografi Kampung Nyansoren, jumlah penduduk laki-laki tercatat sebanyak 204 jiwa dan perempuan sebanyak 189 jiwa, sehingga jumlah keseluruhan penduduk Kampung Nyansoren sebanyak 393 jiwa, yang terdiri dari 85 kepala keluarga, yang tersebar pada 3 wilayah dusun dan 9 wilayah RT sesuai tabel di bawah ini.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Kampung Nyansoren

No.	Kelompok umur	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1.	0-6	17	15	32
2.	7-12	25	23	48
3.	13-16	20	20	40
4.	17-20	23	25	48
5.	21-25	27	30	57
6.	26-30	32	19	51
7.	31-35	15	10	25
8.	36-40	10	8	18
9.	41-45	9	11	20
10.	46-50	7	8	15
11.	51-55	9	11	20
12.	56-60	6	5	11
13.	61+	4	4	8
Total		204	189	393

Sumber: Monografi Kampung Nyansoren bulan Juni 2023

Dengan mengklasifikasikan rentang usia produktif antara 17 hingga 60 tahun, sekitar 67% (265 jiwa) penduduk merupakan kelompok usia yang berpotensi mampu untuk mengolah sumber daya perikanan seperti Siput Gonggong menjadi produk makanan olahan yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomis sebagai salah satu produk unggulan dan dapat menjadi peluang bagi pengembangan bisnis kuliner pada wilayah pesisir, khususnya Kampung Nyansoren.

Mata Pencaharian Penduduk Kampung Nyansoren di dominasi oleh Nelayan dan Petani yang merupakan jumlah terbanyak pertama dan kedua, ditambah dengan beberapa mata pencaharian lainnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Mata Pencaharian Penduduk Kampung Nyansoren

No.	Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	Nelayan	121	57,1
2.	Petani	65	30,6
3.	Tukang	14	6,6
4.	Guru/PNS	6	2,9
5.	Pegawai Swasta	4	1,9
6.	Pegawai Honor	2	0,9
Total		212	100,0

Sumber: Monografi Kampung Nyansoren bulan Juni 2023

Pengolahan Keripik Siput Gonggong

Pengolahan Keripik Siput Gonggong adalah proses pembuatan keripik yang terbuat dari Siput Gonggong. Siput Gonggong adalah sejenis siput air tawar yang memiliki cangkang yang kuat dan daging yang lezat. Keripik Siput Gonggong dapat menjadi camilan yang unik dan lezat jika diproses dengan benar. Dalam penelitian ini, pengolahan keripik menggunakan bahan baku berupa Siput Gonggong. Adapun proses atau prosedur pengolahannya meliputi pemilihan dan pembersihan Siput Gonggong, perebusan, dan pembuatan adonan daging Siput Gonggong. pembuatan adonan Keripik Siput Gonggong, pencetakan Keripik Siput Gonggong, dan penggorengan Keripik Siput Gonggong, serta pengemasan.

Pertama yaitu pemilihan dan pembersihan Siput Gonggong. Pemilihan Siput Gonggong dengan mempertimbangkan kondisi siput yang segar, serta cangkang yang utuh dan tidak rusak. Lalu, rendam Siput Gonggong ke dalam air garam atau larutan garam untuk membantu membersihkannya dari kotoran atau pasir, lalu siput dibilas dengan air bersih.

Tahapan kedua yaitu perebusan dan pembuatan adonan daging Siput Gonggong. Proses Perebusan dan pembuatan adonan daging Siput Gonggong dimulai dengan merendam Siput Gonggong dalam air mendidih selama 10 menit untuk menghasilkan cangkang yang lunak. Setelah cangkang tersebut melunak, langkah selanjutnya adalah mengeluarkan Siput Gonggong dari air rebusan dan biarkan hingga mendingin secara alami. Kemudian dengan hati-hati, daging Siput Gonggong dipisahkan dari cangkangnya, dan kemudian proses berlanjut dengan menghaluskan 125 gram daging Siput Gonggong menggunakan blender untuk mendapatkan adonan yang halus dan merata.

Tahapan ketiga yaitu pembuatan adonan Keripik Siput Gonggong, langkah pertama adalah mencampurkan daging siput gonggong yang telah digiling dengan berbagai macam bahan, bumbu dan rempah-rempah sesuai dengan resep yang telah ditetapkan sebelumnya. Bumbu-bumbu yang dapat digunakan meliputi garam untuk memberikan rasa gurih, merica untuk sedikit sentuhan pedas, bawang putih untuk aroma yang khas, dan bumbu-bumbu lainnya. Pencampuran daging Siput Gonggong dan berbagai bahan tersebut menghasilkan adonan Keripik Siput Gonggong yang siap untuk dicetak.

Tahapan keempat yaitu pencetakan, di mana proses ini merupakan tahap penting dalam pengolahan produk ini. Pertama-tama, adonan daging Siput Gonggong yang telah diolah dengan bumbu dan bahan-bahan tambahan lainnya digiling hingga tipis menggunakan alat penggiling mi secara manual. Kemudian adonan dicetak menjadi bentuk segi empat kecil. Penting untuk memastikan bahwa proses pencetakan ini dilakukan dengan hati-hati dan presisi, mengingat bahwa bentuk dan ketebalan keripik memiliki dampak signifikan pada sensasi rasa dan kualitas produk akhir.

Tahapan ke lima yaitu penggorengan dan pengemasan, yaitu dimulai dengan memanaskan minyak dalam wajan atau penggorengan hingga mencapai suhu yang sesuai dengan resep atau standar yang telah ditetapkan. Panas yang tepat pada minyak adalah kunci untuk mendapatkan hasil akhir yang sempurna. Setelah minyak mencapai suhu yang diinginkan, tahap selanjutnya adalah menggoreng Keripik Siput Gonggong dalam minyak yang sudah panas tersebut selama 5 menit. Proses penggorengan ini akan menghasilkan keripik dengan warna cokelat keemasan yang menarik dan tekstur yang renyah.

Setelah keripik mencapai tingkat kematangan yang diinginkan, langkah selanjutnya adalah mengangkat keripik dari minyak dengan hati-hati dan meniriskannya. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan kelebihan minyak yang mungkin masih menempel pada permukaan keripik. Menggoreng hingga cokelat keemasan dan kemudian meniriskan keripik adalah langkah penting dalam memastikan bahwa Keripik Siput Gonggong akan memiliki tekstur yang renyah dan tidak terlalu berminyak, sehingga menghasilkan produk yang lezat dan menggugah selera. Setelah keripik telah mendingin alami sepenuhnya, langkah selanjutnya adalah mengemasnya dalam kemasan dalam kantong plastik yang telah disiapkan sebelumnya. Selain itu dalam proses pengemasan perlu diperhatikan agar kemasan tersebut rapat dan tersegel dengan baik guna menjaga mutu dan keamanan keripik, perlu dipastikan juga agar tidak ada celah atau kebocoran yang dapat memengaruhi kualitas dan daya tahan produk.

Uji Sensori Keripik Siput Gonggong

Peneliti melakukan uji sensori untuk mengetahui mutu Keripik Siput Gonggong secara sensoris berdasarkan tingkat kesukaan. Uji sensori ini melibatkan beberapa parameter produk, antara lain tekstur, warna, rasa, dan kerenyahan. Proses uji sensori ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap berbagai parameter tersebut. Lembar penilaian yang digunakan pada pengujian sensori menggunakan skala numerik untuk mengetahui tingkatan kesukaan terhadap setiap parameter produk keripik, yaitu dengan skala antara 1 hingga 9. Hasil uji sensori keripik yang diperoleh menunjukkan hasil seperti yang disajikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 3. Hasil Uji Sensori Keripik Siput Gonggong

No.	Panelis	Nilai Mutu Per Parameter			
		Tekstur	Warna	Rasa	Kerenyahan
1	A	9	9	7	5
2	B	8	8	8	8
3	C	7	8	7	7
4	D	5	9	8	9
5	E	5	9	9	9
6	F	6	6	6	6
Jumlah		40	49	45	44
Rata-rata nilai mutu(x)		6,66	8,17	7,5	7,33
Keragaman nilaimutu (S^2)		2,22	1,14	0,92	2,22
Simpangan baku nilai mutu (S)		1,49	1,07	0,96	1,49
Interval nilai sensori	Minimal	5,5	7,3	6,75	6,1
	Maksimal	7,9	9,0	8,27	8,5
Nilai Sensori		5,5	7,0	7,0	6,0

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel di atas diperoleh hasil uji sensori pada produk Keripik Siput Gonggong yaitu untuk parameter tekstur 5.5, parameter warna 7,0, parameter rasa sebesar

7,0, dan parameter kerenyahan sebesar 6,0. Parameter tekstur dengan nilai 5,5 ternyata tidak memenuhi standar yang diatur oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) 8644:2018, hal tersebut dikarenakan pada saat proses pencetakan dilakukan secara manual sehingga bentuk relatif tidak merata.

Dalam hal ini, perlu dilakukan analisis mendalam untuk mengidentifikasi hal-hal lain yang berpotensi mempengaruhi tekstur sebuah produk agar memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan sesuai SNI yang telah ditetapkan. Langkah-langkah selanjutnya dapat melibatkan peninjauan kembali formulasi produk, proses produksi, atau faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi parameter tekstur. Sebagai hasilnya, penelitian lebih lanjut dan tindakan korektif dapat diambil untuk memastikan bahwa produk sesuai dengan standar yang berlaku dan dapat memberikan kualitas yang diharapkan oleh konsumen.

Kedua pada parameter warna Keripik Siput Gonggong menunjukkan pencapaian nilai sebesar 7,0, yang secara konsisten sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam SNI 8644:2018. Parameter warna pada dasarnya merupakan tingkat kecerahan yang tampak pada sebuah produk yang dihasilkan (Wahyuni dan Widjanarko, 2015). Pengukuran yang sesuai dengan standar ini memberikan keyakinan tambahan terhadap keakuratan dan kualitas hasil evaluasi sensori tersebut. Hal ini menegaskan bahwa produk Keripik Siput Gonggong memenuhi atau bahkan melebihi persyaratan standar yang telah ditetapkan, memberikan indikasi positif terkait dengan kualitas warna yang dihasilkan oleh produk tersebut.

Ketiga penilaian parameter rasa memperoleh nilai sebesar 7,0, yang mana sesuai dengan SNI 8644:2018. Uji sensori ini menjadi komponen kritis dalam upaya untuk mendapatkan pemahaman menyeluruh terkait preferensi konsumen terhadap rasa produk. Skor 7,0 pada parameter rasa menandakan bahwa Keripik Siput Gonggong dinilai tinggi dalam hal kelezatan dan karakteristik rasa yang dihadirkan. Evaluasi positif ini dapat menjadi landasan kuat untuk memperkuat formulasi rasa produk atau mengeksplorasi pilihan inovatif yang dapat meningkatkan daya tarik kuliner produk ini di pasar (Maligan dkk, 2018).

Keempat, pada parameter kerenyahan, yang menghasilkan nilai sebesar 6,0. Proses uji sensori secara khusus difokuskan pada aspek kerenyahan ini, memberikan pemahaman mendalam tentang tingkat kekerasan atau kelembutan produk. Pentingnya parameter kerenyahan dalam konteks uji sensori dapat memberikan pandangan lebih rinci terkait dengan pengalaman konsumen, serta menjadi landasan bagi peningkatan formulasi produk untuk mencapai tingkat kualitas yang diinginkan (Winarno, 2022). Dengan memperoleh informasi yang lebih khusus mengenai kerenyahan, produsen dapat menyesuaikan proses produksi mereka guna memenuhi preferensi konsumen dan mencapai standar kualitas yang diinginkan. Dalam hal uji sensori terhadap parameter kerenyahan, diperoleh nilai sensori sebesar 6,0 yang belum memenuhi standar yang diatur dalam SNI 8644:2018, dalam hal ini memang perlu dilakukan beberapa perbaikan terhadap faktor-faktor yang berpotensi mempengaruhi kerenyahan, antara lain proses penggorengan dan jenis api yang digunakan.

Uji Kadar Air Keripik Siput Gonggong

Salah satu parameter kimiawi dalam menilai mutu dan keamanan produk pangan olahan adalah kadar air. Pengujian kadar air dilakukan untuk mengetahui banyaknya air yang terkandung dalam produk Keripik Siput Gonggong. Metode yang digunakan dalam pengujian kadar air ini adalah metode oven, di mana sampel Keripik Siput gonggong dipanaskan secara konsisten pada suhu 110°C hingga mencapai kondisi kering, kemudian ditimbang untuk menghitung nilai kadar airnya. Pengujian ini dilakukan di Laboratorium UPTD Pembinaan dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan Biak Numfor, untuk memastikan bahwa proses pengujian dilakukan dengan akurat dan sesuai standar. Sebelum sampel

Keripik Siput Gonggong dipanaskan dan diuji kadar airnya, sampel juga ditimbang dengan cermat. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa nilai akhir yang dihasilkan dari pengujian akan memberikan gambaran yang tepat tentang kadar air dalam produk Keripik Siput Gonggong tersebut. Hasil uji kadar air produk Keripik Siput Gonggong disajikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 4. Hasil Uji Kadar Keripik Siput Gonggong
Berat Cawan (gram)

Sampel	Cawan Kosong	Cawan + Sampel Awal	Cawan + Sampel Akhir
	(gram)	(gram)	(gram)
	A	B	C
1	46,24	48,25	48,17
2	46,20	48,19	48,12
Jumlah	92,44	96,44	96,29
Rata-rata	46,22	48,22	48,15
	Kadar Air (%)		3,75

Sumber: Laboratorium UPTD PPMHP Biak, 2023

Hasil dari uji kadar air Keripik Siput Gonggong menunjukkan bahwa produk ini memenuhi persyaratan mutu yang telah ditetapkan, yakni memiliki nilai kadar air sebesar 3,75%. Nilai ini jauh lebih rendah daripada batas maksimal yang diizinkan untuk produk keripik sebagaimana yang diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI 8644:2018), yaitu maksimal 5%. Dengan kata lain, kadar air dalam Keripik Siput Gonggong yang dihasilkan pada penelitian ini dianggap sangat baik. Fakta ini juga menunjukkan bahwa produk Keripik Siput Gonggong dapat bertahan dengan baik selama masa penyimpanan selama beberapa hari.

Dalam hal pengujian kadar air, penting untuk memahami bahwa faktor utama yang harus diperhatikan adalah agar produk akhir tidak melebihi batas kadar air yang telah ditentukan. Jika nilai kadar air dalam produk terlalu tinggi, maka produk tersebut tidak akan dapat bertahan lama atau memiliki umur simpan yang tidak memadai. Rendahnya kadar air di dalam biskuit mempengaruhi kerenyahan yang di mana salah satu atribut wajib pada biskuit. Menurut Mervina (2009) dengan rendahnya kadar air pada biskuit akan mempengaruhi tekstur dan akan lebih disukai oleh konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Teknik pengolahan Keripik Siput Gonggong dilakukan secara tradisional dengan masih sederhananya peralatan dan metode yang digunakan. Secara umum pengolahan dilakukan dalam beberapa tahapan, meliputi perebusan, pencampuran, pencetakan, dan penggorengan.



2. Hasil uji sensori Keripik Siput Gonggong dengan mengacu pada SNI 8644:2018 diperoleh nilai sensori yaitu parameter tekstur 5,5 (minimal 7,0), warna 7,0 (minimal 7,0, rasa 7,0 (minimal 7,0, dan kerenyahan 6,0 (minimal 7,0).
3. Hasil uji kadar air pada Keripik Siput Gonggong diperoleh nilai 3,75%, artinya bahwa secara kimiawi berdasarkan kandungan kadar airnya, produk yang dihasilkan telah sesuai dengan SNI 8644:2018 (maksimal 5%).

Saran

Beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1. Perlunya pengujian parameter kimia lainnya seperti kadar abu, protein, kadar gula, lemak, serat kasar, pemanis buatan serta pengujian terhadap parameter cemaran logam berat agar dapat mengetahui secara menyeluruh mutu produk secara kimiawi.
2. Peneliti juga menyarankan agar pemerintah Kabupaten Biak Numfor, khususnya Dinas Perikanan dapat memberikan pelatihan-pelatihan tentang pengolahan produk pangan dengan bahan baku produk perikanan, salah satunya produk Keripik Siput Gonggong.

DAFTAR PUSTAKA

- Maligan, Jaya Mahar, Amana, Bayu Mas, dan Putri, Widya Dwi Rukmi. 2018. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (2): 86-93.18.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolasi Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balitas Gizi Kurang. Skripsi. Intitut Pertanian Bogor.
- SNI 2346:2015 tentang Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan.
- SNI 2354.2-2015 tentang Cara Uji Kimia - Bagian 2 Pengujian Kadar Air Pada Produk Perikanan.
- SNI 8644:2018 tentang Keripik Ikan.
- Sriyono. 2012. Pembuatan keripik talas dengan variabel lama waktu penggorengan menggunakan alat *vaccum fryer*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Wahyuni, D., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenois labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 390-401.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.