

Intisari

PREFERENSI KONSUMEN, MUTU, DAN ANALISIS FINANSIAL TEKWAN YANG DIBUAT DARI IKAN GABUS, EKOR KUNING, PARANG-PARANG, DAN TENGGIRI

Tekwan merupakan salah satu produk olahan ikan tradisional asal Sumatera Selatan berbentuk pipih dengan ukuran kecil-kecil yang menyerupai bakso. Pada dasarnya tekwan dibuat dengan menggunakan ikan Belida ataupun ikan Gabus yang dewasa ini stoknya mengalami keterbatasan. Bahan baku menjadi salah satu komponen terpenting dalam sebuah proses produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan bahan baku ikan yang berbeda terhadap mutu, tingkat kesukaan konsumen, dan analisis finansial tekwan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut meliputi ikan Gabus, Ekor Kuning, Parang-parang, dan Tenggiri. Penggunaan berbagai jenis ikan pada karakteristik kimia menunjukkan tidak adanya pengaruh nyata untuk kadar lemak, air, dan abu, tetapi terdapat pengaruh nyata ($P < 0,05$) untuk kadar protein. Pada karakteristik fisik tekwan menunjukkan adanya pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai hardness. Pada uji tingkat kesukaan konsumen menunjukkan bahwa ikan gabus dan ikan parang-parang mendapatkan penerimaan yang sama, sedangkan untuk ikan ekor kuning dan ikan tenggiri mendapatkan nilai tingkat kesukaan yang lebih baik. Berdasarkan segi analisis finansial menunjukkan bahwa dalam perhitungan ikan gabus tidak layak usaha dan untuk ikan ekor kuning, tenggiri, dan parang-parang dinyatakan layak usaha.

Kata kunci: tekwan, bahan baku, mutu, kesukaan, analisis finansial.

Abstract

CONSUMER PREFERENCE, QUALITY AND FINANCIAL ANALYSIS OF TEKWAN MADE FROM SNAKEHEAD, YELLOW TAIL, WOLF HERRING, AND SPANISH MACKERELS

Tekwan is a traditional processed fish product from South Sumatra, which has a flat shape with small sizes that resemble fish meatballs. Basically tekwan is made using Belida or Snakehead fish, whose stocks are currently experiencing limitations. Raw materials are one of the most important components in a production process. The purpose of this study is to determine the effect of using different fish raw materials on consumer preference, quality, and financial analysis of tekwan. The experimental design used was a randomized design with 4 treatments and 3 replications. The treatments included snakehead, yellow tail, wolf herring, and spanish mackerels. The use of different kinds of fish in chemical characteristics shows no apparent differences in fat, water, and ash levels, but there are real differences ($p < 0.05$) for protein levels. In the physical characteristics of the tech shows a distinct difference ($p.05$) against the hardness value. At the consumer's preferred level test, corks and machetes received the same receipt, while for the yellowtail and mackerel, they received better preferred rates. Based on financial analysis, snakehead are not worth the effort and for yellowtail, mackerel, and dorab show business worthiness.

.

Keywords: tekwan, raw materials, quality, preferences, financial analysis