©Journal of Aquatropica Asia
e-issn: 2721-7574; p-issn: 2407-3601
Volume 8, Nomor 2, Tahun 2023
Jurusan Akuakultur, Universitas Bangka Belitung

# ANALISIS PROKSIMAT AMPIANG IKAN "KERAPING MALITA" YANG DISUBSTITUSI DENGAN IKAN LELE

*PROXIMATE ANALYSIS OF "KERAPING MALITA" FISH AMPIANG WHICH IS SUBSTITUTED WITH CATFISH*

**Martiana[1], Augusta Pratama[1]*, Liza Febrilia[1], Ardiansyah Kurniawan[1]**
[1]Jurusan Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, Bangka, Indonesia

*Email : augustapratama168@gmail.com

## Abstrak

Ampiang ikan merupakan produk kerupuk khas Pulau Bangka. Umumnya ampiang diproduksi dengan bahan baku ikan laut, sementara terdapat Ikan Lele yang lebih stabil ketersediaan dan harganya. Produk ampiang "Keraping Malita" dengan substitusi Ikan Lele menggantikan ikan laut telah diproduksi dan mendapatkan respon positif dari konsumen. Namun masih banyak masyarakat yang sangsi dengan nutrisinya sehingga perlu dilakukan kajian terkait proksimatnya. Ampiang "Keraping Malita" memiliki nilai proksimat dengan protein sebesar 13,44%, lemak 49,22%, kadar air 3,16%, dan abu 3,30%. Protein, air dan serat telah memenuhi standar SNI 01-2713-1999. Kadar lemak terlalu tinggi akibat belum optimalnya penirisan setelah penggorengan. Kadar abu lebih tinggi karena terikutnya tulang ikan dalam proses pembuatan ampiang. Perlu perbaikan proses produksi terutama pada penggunaan peniris minyak mekanis.

*Kata Kunci: Ampiang, Protein, Nutrisi, Ikan Lele*

## Abstract

*Fish ampiang is a typical cracker product from Bangka Island. Generally ampiang is produced using marine fish as raw materials, while there is catfish which is more stable in availability and price. The ampiang product "Keraping Malita" with the substitution of catfish in place of sea fish has been produced and received a positive response from consumers. However, there are still many people who are doubtful about their nutrition, so studies need to be carried out regarding the proximate aspects. Ampiang "Keraping Malita" has a proximate value with protein of 13.44%, fat of 49.22%, water content of 3.16%, and ash of 3.30%. Protein, water and fiber meet SNI 01-2713-1999 standards. The fat content is too high due to not optimal draining after frying. The ash content is higher because fish bones are included in the ampiang making process. There is a need to improve the production process, especially in the use of mechanical oil drainers.*

*Keywords: Ampiang, Protein, Nutrition, Catfish*

## PENDAHULUAN

Kerupuk menjadi makanan favorit sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain menjadi lauk pendamping, kerupuk juga menjadi makanan cemilan. Sejarah kerupuk di Indonesia memang belum dapat dipastikan, namun sejak abad ke – 9 telah tercatat adanya kerupuk dalam prasasti Batupura berbahan kulit hewan (Baitirahman *et al*., 2019). Jenis kerupuk yang banyak berkembang adalah kerupuk berbahan baku singkong atau ketela pohon. Untuk wilayah pesisir, kerupuk memanfaatkan sumberdaya laut sebagai salah satu bahannya, sehingga memiliki citarasa yang khas (Wirayudha, 2017).

Demikian juga kerupuk di Pulau Bangka. Produk kerupuk menjadi makanan sebagai cemilan khas asal Bangka. Produk yang berbentuk lonjong cenderung lancip di kedua ujungnya dinamakan Kericu, kerupuk yang dicetak bulat atau lonjong disebut Getas, sementara yang berbentuk pipih dinamakan Ampiang. Sulistyo dan Yudo (2016) memaparkan bahwa ampiang atau kerupuk ampiang

merupakan kerupuk yang terbuat dari tapioka, ikan, air, garam dan perasa.

Ampiang yang diproduksi di Bangka umumnya menggunakan bahan baku berupa Ikan Selar, Ikan Peperek, tepung tapioka, telur, minyak goreng serta penyedap rasa (Nurphadilah *et al.*, 2022). Penggunaan bahan baku ikan laut tersebut tidak lepas dari potensi yang dimiliki wilayah Pulau Bangka (Kurniawan *et al.,* 2023). Ikan dan udang menjadi komoditas penting yang dikonsumsi dan disukai masyarakatnya. Produk ampiang juga mengikuti selera konsumennya dari masyarakat lokal (Pratama *et al.,* 2023).

Saat ini, produksi ikan air tawar telah berkembang di Pulau Bangka. Masyarakat Bangka yang umumnya lebih memilih ikan laut, mulai beralih ke konsumsi ikan air tawar. Ketersediaan dan harga menjadi alasan mulai meningkatnya konsumsi ikan ar tawar. Kondisi ini memicu munculnya pembudidaya ikan air tawar yang berupaya untuk memenuhi permintaan pasar lokal. Ikan air tawar yang sebelumnya harus dipasok dari Sumatra, kini mulai tercukupi dari hasil produksi lokal.

Ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan adalah Ikan Lele. Pemilihan komoditas ini untuk budidaya tidak lepas dari kemudahan cara budidayanya dan ketahanannya pada kondisi perairan Bangka yang cenderung asam. Namun muncul masalah dari budidaya Ikan Lele ini, dimana pasar lebih menyukai ukuran ikan yang tidak kurang dari 5 ekor setiap kilogramnya. Sementara budidaya Ikan Lele seringkali menghasilkan ikan dengan ukuran yang lebih besar dibandingkan populasinya.

Ikan Lele ukuran besar ini perlu dimanfaatkan agar tidak terbuang percuma. Pemanfaatan Lele ukuran jumbo dapat diarahkan menjadi produk olahan seperti abon, nugget dan bentuk olahan lainnya (Wardani *et al.,* 2023; Fitriani, 2019; Rahayu *et al.,* 2019). Bidayani dan Syarif (2017) juga memberikan solusi kepada pelaku usaha pebuatan kerupuk ikan untuk mensubstitusi bahan bakunya Ikan Lele. Hal ini melandasi kelompok mahasiswa Akuakultur yang melaksanakan program merdeka belajar kampus merdeka (MBKM) dengan memproduksi ampiang ikan dengan substitusi Ikan Lele dengan merk "Keraping Malita".

Produk ampiang "Keraping Malita" telah diproduksi dan mendapatkan respon positif dari konsumen (Pratama *et al.,* 2023). Umumnya konsumen yakin dan mau membeli setelah mencicipi tester produk, namun konsumen yang hanya mengetahui melalui media sosial tentang ampiang Ikan Lele ini menyangsikan citarasa dan nilai gizinya. Masyarakat masih beranggapan bahwa ikan laut memiliki nilai gizi lebih baik dibandingkan ikan air tawar. Demikian juga pda citarasanya, ikan laut dinilai lebih enak dibandingkan ikan air tawar. Calon konsumen berasumsi produk ampiang terasa tawar dan kurang enak. Untuk meyakinkan konsumen dalam produksi dan pemasaran selanjutnya, tim kewirausahaan melakukan pengujian nutrisi pada produk ampiang "Keraping Malita" dengan substitusi Ikan Lele. Kelengkapan informasi tentang nutrisi juga dapat menjadi kelebihan dari produk "Keraping Malita" dan dapat diterakan ada label.

## MATERI DAN METODE

Kajian ini dilaksanakan pada bulan Juli - Oktober 2023. Produksi ampiang dilakukan pada UMKM Amanah di Desa Kurau Barat, Kecamatan Koba, Kabupaten Bangka Tengah, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Uji proksimat dilakukan di Laboratorium Nutrisi, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Nilai nutrisi yang dikaji meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat.

Proses pemuatan kerupuk ampiang diawali dengan pencucian bersih pada Ikan Pepetek dan Ikan Lele, kemudian dilanjutkan dengan memisahkan Ikan Lele dari durinya. Daging yang telah terpisah dari duri selanjutnya digiling hingga halus.

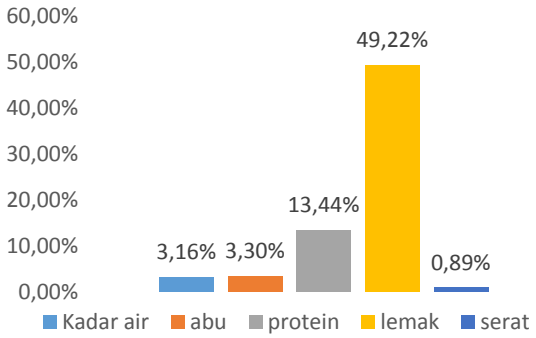
Proses pembuatan kerupuk ampiang dilakukan dengan cara pencampuran bahan. Bahan yang digunakan adalah Ikan Pepetek, Ikan Lele, tepung tapioka, telur ayam, penyedap rasa, garam, soda kue, dan gula. Formula campuran bahan ikan adalah Ikan Pepetek dan Ikan Lele 1 : 1. Selanjutnya bahan dimasukan ke mesin pengadon tunggu hingga kalis. Pembentukan adonan yang sudah kalis dilakukan dengan memasukan ke cetakan agar membentuk panjang dan dipotong tipis-tipis dengan ketebalan 2-3 mm lalu dilanjutkan ke mesin ampiang (Gambar 1). Setelah tercetak, ampiang digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah matang kemudian ditiriskan.

Gambar 1. Peralatan produksi ampiang ikan a). mesin adonan, b). mesin pencetakan adonan, c). mesin ampiang, d). mesin penggiling.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk ampiang "Keraping Malita" dengan substitusi Ikan Lele memiliki tampilan tidak berbeda dengan ampiang ikan laut baik dari segi warna, tektur dan bentuknya (Gambar 2). Setelah diuji proksimat, diperoleh data bahwa ampiang dengan substitusi Ikan Lele ini mengandung protein sebesar 13,44%, lemak 49,22%, kadar air 3,16%, dan abu 3,30% (Gambar 3).

Gambar 2. Produk ampiang ikan "Keraping Malita" yang disubstitusi Ikan Lele




Gambar 3. Komposisi nutrisi ampiang ikan "Keraping Malita" dengan substitusi Ikan Lele

Ikan Lele merupakan ikan yang populer dikonsumsi dan dibudidayakan bukan hanya karena harganya yang murah, namun juga dari citarasanya yang disukai masyarakat. Citarasa ini muncul karena kandungan protein dan lemak yang dimiliki oleh Ikan Lele. Makanan yang mengandung lebih banyak protein akan memiliki rasa lebih enak (Novia *et al.,* 2011). Subsitusi Ikan Lele menggantikan Ikan Pepetek tidak menurunkan nilai protein produk ampiang. Ikan Lele memiliki kandungan protein sebesar 16,79 - 17,51% dan lemak 4,52 – 5,35% (Agustin dan Kahindati, 2014). Ikan Pepetek (*Leiognathus splendens*), yang umumnya digunakan sebagai sumber protein pembuatan ampiang ikan di Kurau, Bangka tengah, memiliki kandungan protein 14,57% dan lemak sebanyak 3,65% (Kasthuri *et al*., 2021). Tentunya dapat dilihat bahwa kandungan protein Ikan Lele tidak kalah dibandingkan Ikan Pepetek.

Nutrisi yang dimiliki oleh produk ampiang ikan dengan substitusi Ikan Lele dengan merk Keraping Malita ini memenuhi sebagian besar standar nasional Indonesia. SNI 01-2713-1999 mensyaratkan kandungan minimal produk kerupuk ikan adalah kadar air maksiman 11%, protein minimal 6%, lemak maksimal 0,5%, serat kasar maksimal 1%.

Kadar air produk ampiang "Keraping Malita" sebesar 3,16% tentu jauh lebih kering dibandingkan standar 11%. Kadar air ini berkaitan dengan daya simpan produk. Produk pangan dengan kadar air rendah dapat lebih awet dibandingkan produk dengan kadar air yang tinggi. Kadar air yang tinggi memberikan kesempatan bakteri untuk berkembang dan membusukkan produk (Kartika, 2014).

Protein yang terkandung dalam ampiang "Keraping Malita" jauh lebih tinggi dibandingkan standar sebesar 6%. Protein berfungsi besar dalam pertumbuhan manusia sehingga konsumsi ampiang ini dapat memberikan manfaat bagi konsumen dalam pertumbuhan, perbaikan jaringan rusak dan hormon. Sebagaimana disampaikan oleh Khotimah *et al.* (2021), protein merupakan zat penyusun tubuh manusia. Protein essensial penting diperoleh manusia dari makanan untuk menunjang pertumbuhan dan pengelolaan tubuh.

Produk ampiang dengan substitusi Ikan Lele memiliki nilai protein yang tidak kalah dibandingkan produk sejenis yang menggunakan ikan laut saja sebagai bahan bakunya. Syaputra dan Prasetiyono (2017) menunjukkan bahwa kadar protein kericu, salah satu produk kerupuk khas Bangka yang berbahan ikan, memiliki kandungan protein 11%. Kandungan protein dalam suatu produk olahan sangat tergantung dari jumlah bahan sumber protein yang digunakan. Saat substitusi menggunakan Ikan Lele yang memiliki protein yang seimbang, maka tidak berdampak pada terjadinya penurunan nilai protein dalam produk. Hal yang berbeda terjadi jika substitusi menggunakan bahan dengan kandungan protein rendah. Kusumaningrum dan Asikin (2016) menyatakan adanya penurunan kadar protein kerupuk ikan saat dilakukan fortifikasi tulang ikan.

Lemak masih menjadi masalah dalam produk ampiang "Keraping Malita", dimana kadar lemaknya masih tinggi melebih standar SNI.

Daging Ikan Lele dan Pepetak mengandung lemak dalam kisaran 3 - 5% (Agustin dan Kahindati, 2014; Kasthuri *et al.,* 2021). Kondisi ini tentunya tidak dapat menghasilkan kadar lemak produk hingga 49,22%. Kemungkinan asal lemak dari minyak yang digunakan dalam penggorengan yang tidak tertiriskan dengan baik. Des Ramadhina dan Fitriani (2023) memaparkan bahwa kerupuk sebaiknya ditiriskan secara mekanik untuk melepaskan minyak penggorengan dari produk. Kerupuk yang ditiriskan minyaknya secara mekanis mampu memperpanjang daya simpannya karena produk tidak mudah mengalami tengik (*rancid*) akibat reaksi antara lemak dan oksigen (Agustina dan Saputro, 2018).

Kadar abu yang terdapat dalam produk ampiang masih berada diatas 1%. Kondisi ini dimungkinkan terjadi akibat masih adanya tulang dan sirip ikan yang ikut terproses dalam pembuatan ampiang. Sebagaimana pada produk kerupuk yang difortifikasi atau disubstitusi bahan bakunya dengan tulang ikan meningkatkan nilai kadar abu produk. Sumadi dan Ansar (2021) memaparkan bahwa semakin banyak pasta tulang yang ditambahkan dalam pembuatan kerupuk berdampak pada meningkatnya kadar abu produk. Namun abu yang merupakan mineral ini memiliki nilai positif untuk dikonsumsi manusia dengan jumlah tidak berlebihan. Sakya (2016) berpendapat bahwa asupan mineral dalam tubuh manusia bermanfaat untuk menekan terjadinya malnutrisi.

## KESIMPULAN

Produk ampiang "Keraping Malita" dengan substitusi Ikan Lele memiliki tampilan tidak berbeda dengan ampiang ikan laut baik dari segi warna, tektur dan bentuknya. Ampiang "Keraping Malita" memiliki nilai proksimat yang baik pada kadar protein, air, dan serat. Kandungan protein produk lebih tinggi dari SNI meskipun telah dilakukan substitusi Ikan Lele. Kadar lemak produk terlalu tinggi yang diprediksi akibat belum optimalnya penirisan setelah penggorengan. Kadar abu lebih tinggi karena terikutnya tulang ikan dalam proses pembuatan ampiang. Perlu perbaikan proses produksi terutama pada penggunaan peniris minyak mekanis.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Bangka Belitung yang telah mendanai kajian hingga publikasi ini melalui kegiatan MBKM kewirausahaan tahun 2023, dan UMKM Amanah di Kurau Barat atas kerjasama produksi dan pemasaran produk ampiang.

## DAFTAR PUSTAKA

Agustin, T. I., & Kahindati, D. (2014). Kandungan Proksimat Dan Profil Asam Lemak Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus). Seminar Nasional Kelautan IX.

Agustina, T., & Saputro, D. D. (2018). Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan Di Kelurahan Bulu Lor Kota Semarang. Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran, 16(1), 113-118.

Baitirahman, A. N., Rahmadewi, Y. M., & Pangastuti, P. M. (2019). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus oestreatus) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. Journal of Food and Culinary, 2(2), 85-90.

Bidayani, E., & Syarif, A. F. (2017). IbM Pemberdayaan Masyarakat Desa Kurau Barat Untuk Pengembangan Ekonomi Produktif: Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Air Tawar. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung, 4(1).

Des Ramadhina, N., & Fitriani, E. (2023). Prototipe Mesin Peniris Minyak Pada Kerupuk Udang Untuk Menurunkan Kadar Minyak Kerupuk. Jurnal JEETech, 4(1), 57-66.

Fitriani, F. (2019). Pelatihan pengolahan nugget lele bagi masyarakat desa Gelang Sidoarjo. Jurnal Abadimas Adi Buana, 3(1), 17-20.

Kartika, E. Y. (2014). Penentuan kadar air dan kadar abu pada biskuit. Jurnal Kimia Analitik, 2(1), 1-10.

Kasthuri, S., Sathees, D., & Wijenayake, W. M. H. K. (2021). Proximate composition analysis of trash fish from the selected landing sites of Jaffna district, Sri Lanka. International Journal of Fisheries and Aquatic Studies, 9(1), 214-216.

Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. In PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar (Vol. 1, No. 1, pp. 127-133).

Kurniawan, A., Lestari, E., Anjani, T. P., Syaputra, D., Sari, Z. S., Alam, I. R., ... & Saputra, A. (2023). Pelabelan Kemasan Dengan Metode Stempel Sablon Pada Usaha Kemplang Ikan Di Pulau Panjang. Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(05), 1028-1035.

Kusumaningrum, I., & Asikin, A. N. (2016). Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi kalsium dari tulang ikan belida. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 19(3), 233-240.

Novia, D., Amelia, S., & Ayuza, N. Z. (2011). Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. Jurnal Peternakan, 8(2).

Nurphadilah, D., Jubaedah, I., Yulistianto, A. A., & Samsuri, E. (2022). Potensi Perikanan di Wilayah Kecamatan Namang Kabupaten Bangka Tengah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan, 16(3), 267-278.

Pratama, A., Febrilia, L., & Kurniawan, A. (2023). Respon Konsumen Terhadap Substitusi Ikan Lele Pada Produk Ampiang Ikan Khas Pulau Bangka. Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(05), 1147-1153.

Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversivikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di

Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas. Dinamika Journal: Pengabdian Masyarakat, 1(1).

Sakya, A. T. (2016). Peningkatan ketersediaan nutrisi mikro pada tanaman: upaya mengurangi malnutrisi pada manusia. Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture, 31(2), 118-128.

Sulistyo, E., & Yudo, E. (2016). Rancang bangun mesin pengaduk adonan ampiang. Manutech: Jurnal Teknologi Manufaktur, 8(01), 7-11.

Sumadi, I. G. H., & Ansar, N. M. S. (2021). Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (Chanos Chanos Sp) Dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng. Jurnal Pengolahan Pangan, 6(1), 28-34.

Syaputra, D., & Prasetiyono, E. (2017). Analisis Proksimat, Kadar Timbal dan Kadar Formalin Total Keripik Telur Cumi (Keritcu). Jurnal Perikanan dan Kelautan. 7(2), 181 – 190.

Wardani, H. F., Rahmawati, F. A., Daniela, H. F., Listianti, T., & Fajar, F. (2023). Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele dalam Rangka Mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo. Jurnal Bina Desa, 5(1), 54-59.

Wirayudha. R. (2017). Kriuk Sejarah Kerupuk. Diakses dari https://historia.id/kultur/ articles/kriuk-sejarah-kerupuk pada tanggal 14 Juli 2023.