

UJI PROKSIMAT INOVASI BOTOK IKAN KERING KHAS SAMBAS

Nur Istiqamah^{1*}, Saifullah¹, Uray Januardy¹

¹Program Studi Agribisnis Perikanan dan Kelautan Politeknik Pertanian Negeri Sambas
*e-mail: inonkistiqamah@gmail.com

Botok ikan khas Sambas adalah salah satu jenis lauk yang dihidangkan dalam berbagai momen acara besar maupun sajian lauk sehari-hari dan memiliki umur simpan yang singkat karena hanya dimasak dengan cara dikukus atau direbus. Perlunya inovasi pada botok ikan ini agar umur simpan lebih lama dan mudah dibawa dijadikan oleh-oleh makanan khas Sambas. Botok ikan adalah salah satu olahan makanan khas masyarakat Sambas yang memiliki cita rasa unik. Campuran bumbu khas seperti daun kesum, daun kunyit dan daun mengkudu memberikan citarasa berbeda dari botok ikan yang ada pada daerah lain di Indonesia. Ikan yang dijadikan botok bisa berupa ikan air tawar maupun ikan laut.

Penelitian ini dengan metode uji proksimat bertujuan untuk mengetahui kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat pada inovasi botok ikan kering khas Sambas. Hasil uji proksimat dapat digunakan untuk memastikan produk botok ikan kering ke depannya dapat memenuhi standar kualitas pangan sehingga bisa memaksimalkan peluang kompetisi di pasar yang lebih luas. Pengamatan pada saat penelitian botok ikan kering dikemas dalam plastik kemasan standing pouch *zipper* transparan.

Berdasarkan hasil penelitian umur simpan botok ikan kering bisa bertahan selama 2 minggu dalam suhu ruang dan bisa bertahan 1 bulan jika disimpan dilemari es dengan suhu 2°C. Sedangkan botok ikan yang dikukus cuma bisa bertahan 1 hari saja jika tidak disimpan di lemari es atau dikukus kembali agar tidak basi. Hasil uji kadar air menunjukkan botok ikan gabus memiliki kadar air lebih tinggi dibandingkan ikan kadar air botok ikan mata besar, botok ikan nila dan botok ikan tongkol. Tingginya kadar air mungkin dipengaruhi oleh komposisi bahan pelengkap pembuatan botok dan pada residu daging ikan gabus yang mengandung sekitar 35,1104 % air. Jumlah komposisi dan jenis mineral yang terkandung bahan baku botok ikan kering akan mempengaruhi persentase kandungan mineral dan bahan anorganik yang terkandung di dalamnya. Kadar abu dalam botok ikan kering bervariasi 2,7945 % untuk botok ikan gabus, 2,3961 % botok ikan mata besar, 2,4023 % botok ikan nila dan 2,6435 % botok ikan tongkol. Mineral botok ikan kering bersumber dari bahan baku seperti ikan yang mengandung magnesium (Mg), iodium (I), zat besi (Fe), seng (Zn). Bahan lainnya seperti daun kesum mengandung mineral seperti kalium (K), kalsium (Ca) dan fosfor (P). Daun mengkudu mengandung kalsium (Ca), fosfor (P), zat besi (Fe), magnesium (Mg), dan seng (Zn). Kadar lemak dalam botok ikan kering dipengaruhi oleh komposisi bahan bakunya yaitu berasal dari lemak ikan yang digunakan, lemak kelapa sangrai, minyak yang digunakan untuk menumis bumbu serta lemak yang terkandung pada bumbu yang digunakan. (Ariningsih et al., 2020). Hasil uji kadar lemak botok ikan kering menunjukkan bahwa botok ikan tongkol memiliki kadar lemak yang paling tinggi yaitu sebesar 53,0894 %. Kadar protein yang terkandung di dalam botok ikan kering paling tinggi yaitu botok ikan nila sebesar 26,0582 %, botok ikan tongkol 23,0562 %, botok ikan mata besar 22,8513 % dan botok ikan gabus 19,1118 %. Berdasarkan hasil uji protein bahwa ikan nila bisa dijadikan referensi bahan baku botok ikan Sambas. Selama ini ikan tongkol sering menjadi bahan baku botok ikan, mungkin karena minimnya informasi mengenai nilai gizi ikan, serta kemudahan untuk mendapatkan bahan baku ikan tersebut, sehingga masyarakat memilih ikan tongkol sebagai bahan baku. Hasil uji karbohidrat menunjukkan bahwa botok ikan gabus memiliki kandungan karbohidrat paling tinggi yaitu 6,1199 %, botok ikan nila 4,7016 %, botok ikan mata besar 4,6847 % dan botok ikan tongkol 4,5983 %. Berdasarkan hasil uji proksimat ikan laut seperti ikan mata besar dan ikan tongkol lebih baik untuk dijadikan produk botok ikan kering karena berdasarkan umur simpan bisa bertahan lebih lama. Umur simpan botok ikan kering jenis ikan mata besar dan ikan tongkol lebih lama dibandingkan botok ikan gabus dan ikan nila karena dipengaruhi oleh kadar air dan komposisi kimia yang terkandung di dalamnya.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih peneliti sampaikan kepada Politeknik Negeri Sambas yang telah mendanai Penelitian ini melalui DIPA Politeknik Negeri Sambas tahun 2025.

Daftar Pustaka

- Arisandi, A., Fikriyah, A. & Mukarromah, L.A.(2023). Inovasi Produk Perikanan Berbasis Green Economy. Jurnal Natural Science Educational Research6 (3) : 2654-421. <https://journal.trunojoyo.ac.id/nser/article/view/27143>
- Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas, 2024. Produksi Perikanan Laut, Perairan Umum dan Budidaya di Kabupaten Sambas 2023. <https://opendata.sambas.go.id/Informasi/DaftardataDetail/7743aa0c-02d4-11f0-946e-02001702e538> Hartanti, L & Rahayuni, T. (2024). Quality of Tuna Botok Pontianak in Glass Jar Packaging During Storage. Jurnal Biologi Tropis, 24 (4): 526 – 534. <https://jurnalfkip.unram.ac.id/index.php/JBT/article/view/7604>
- Luthfiyana, N. Et.al.2024. Diversifikasi Dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan. Cv. Tohar Media. Makassar. <https://unram.sgp1.digitaloceanspaces.com>