

# **FETTUCINI SCHOTEL DENGAN TAMBAHAN IKAN LELE SEBAGAI MAKANAN TINGGI PROTEIN UNTUK MILENIAL**

**Lona Novian Ardy<sup>1</sup>, Ichda Chayati<sup>2</sup>**  
**Universitas Negeri Yogyakarta**  
[lonanovian.2017@student.uny.ac.id](mailto:lonanovian.2017@student.uny.ac.id)

## **ABSTRAK**

*Fish are all kinds of organisms that span or in part of their life cycles in the water environment. However, the amount of fisheries potential in Indonesia is not consistent with the rate of fish consumption in Indonesia particularly in the second quarter. The lack of the variety of diet prepared from fish also contributes to a lack of interest in fish in the millennials. The study is aimed at increasing the consumption rate of fish within the millennials by adding catfish meat to the fettucini schotel, specifying recipes and finding public acceptance. The type of research used in this study is research and development with a model 4d (define, design, development and lubricated). This research analysis is a descriptive analysis. The respondents in this study comprise 30 untrained panelists who are in the vicinity of researchers. Based on the research the accepted and preferred formula for society is a product with a 30% increase in catfish from the total amount of wheat flour in pasta. It is based on the test t performed by researchers by viewing the average results of each product's characteristics (color, taste, texture, scent, and overall).*

**Keywords :** *Catfish, Food for millennial*

## **PENDAHULUAN**

Indonesia adalah negara maritim dengan luas laut sebesar 3,25 juta km<sup>2</sup>. Luas wilayah laut yang lebih besar dibandingkan luas daratan membuat Indonesia memiliki potensi sumber daya laut yang sangat besar. Potensi laut terbesar berada pada sektor perikanan. Potensi perikanan yang besar tersebut dapat memberi manfaat yang maksimal secara berkelanjutan bagi negara dan masyarakat Indonesia. Hal tersebut sejalan dalam UU RI No. 45 Tahun 2009 pasal 9 ayat 1 yang menegaskan bahwa pengelolaan perikanan ditujukan untuk tercapainya manfaat yang optimal dan berkelanjutan, serta terjaminnya kelestarian sumber daya ikan.

Ikan merupakan segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di lingkungan perairan (UU No. 31 Tahun 2004 tentang Perikanan).

Ada berbagai macam jenis ikan yang terdapat di laut maupun di perairan air tawar. Pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) tahun 2015-2019 menekankan bahwa fokus terbesar diberikan pada bidang kelautan yang didalamnya adalah perikanan dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan sumber kekayaan laut secara berkelanjutan (Bappens, 2014).

Akan tetapi, besarnya potensi perikanan di Indonesia tidak sejalan dengan tingkat konsumsi ikan di Indonesia terutama di daerah Yogyakarta. Menurut data Bappeda Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, tingkat konsumsi ikan di Yogyakarta pada tahun 2019 24,05 kg/kap/tahun. Angka ini masih jauh dibandingkan rata-rata konsumsi ikan nasional yaitu 47 kg per tahun. Berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, konsumsi ikan 2016 mencapai 43,9 kg per kapita per tahun, naik dari 2015 dan

2014 yang masing-masing 41,1 kg dan 37,2 kg per kapita per tahun. Provinsi yang tertinggi dalam konsumsi ikan antara lain Provinsi Maluku dengan tingkat konsumsi 55,13 kilogram per kapita per tahun, Kepulauan Riau 52,56 kilogram per kapita per tahun, Sulawesi Tenggara 52,51 kilogram per kapita per tahun, Maluku Utara 50,22 kilogram per kapita per tahun, dan Kalimantan Tengah 50,11 kilogram per kapita per tahun. Yogyakarta merupakan Provinsi yang rendah akan konsumsi ikan yaitu 23,14 kilogram per kapita per tahun ( KKP,2016).

Tingkat konsumsi ikan pada generasi milenial juga rendah. Kaum milenial di era sekarang lebih memilih makana dari daging ayam dan daging sapi dibandingkan dengan ikan. Milenial menganggap bahwa mengkonsumsi ikan itu merepotkan. Ketidakesesuaian rasa, aroma, dan cara memakan ikan yang harus berhati-hati karena terdapat duri yang membuat ikan sulit untuk dimakan menjadi rendahnya tingkat konsumsi ikan dikalangan milenial.

Kurangnya ragam jenis menu yang dihidangkan dari ikan juga menjadi salah satu faktor yang membuat kalangan milenial kurang berminat untuk mengkonsumsi ikan. Rumah makan yang menyediakan menu ikan biasanya hanya memasak ikan dengan menggoreng atau membakarnya saja dan dihidangkan dengan lalapan sebagai pelengkap. Ini berbanding terbalik dengan olahan daging ayam dan sapi yang dijual saat ini. Daging ayam dan sapi pada saat ini sudah memiliki bentuk variasi yang tidak hanya digoreng dan dibakar. Padahal ikan dapat diolah menjadi menu lain seperti halnya daging ayam dan sapi.

Berbagai jenis makanan dapat diolah dan dikreasikan dengan memanfaatkan ikan, salah satunya adalah *Fettucini Schotel* dengan tambahan daging ikan lele. Penambahan daging ikan kedalam pasta *fettucini* dalam proses pembuatan *Fettucini schotel* dilakukan dengan upaya untuk meningkatkan tingkat

konsumsi ikan dikalangan milenial serta menambah ragam dalam pengolahan ikan lele.

Pemanfaatan ikan lele sebagai alternatif pilihan inovasi produk dikarenakan ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang digemari oleh masyarakat, mudah didapat serta tingkat konsumsinya cukup tinggi di Indonesia. Pemilihan ikan lele juga didasari karena harga dari ikan lele murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan. Penulis memilih produk *Schotel* dikarenakan proses pembuatan cukup mudah dan bahan-bahan yang digunakan juga cukup sederhana. Selain itu produk *Schotel* juga cukup digemari oleh masyarakat. Pemilihan pasta *Fettucini* sebagai bahan pengganti pasta makaroni dikarenakan pasta ini cukup mudah dalam proses pembuatannya.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep *Fettucini Schotel* dengan tambahan ikan lele dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah varian produk *Schotel* dengan menggunakan ikan yang lebih sehat dan disukai masyarakat khususnya kalangan milenial.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *R & D (research and development)* atau penelitian dan pengembangan. Penelitian *R&D* adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Pada bidang boga, penelitian ini digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan untuk menemukan resep dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu. Proses penelitian ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi sehingga produk yang dikembangkan dapat memenuhi

syarat dan teruji secara empiris. Pengembangan produk berbasis penelitian dan pengembangan secara umum dilakukan melalui tahap-tahap, yaitu analisis kebutuhan produk, perancangan produk, implementasi rancangan produk dan evaluasi. Model pengembangan penelitian ini pada industri boga adalah 4D, yaitu *define, design, development dan disseminate*.

Tahap pertama dalam penelitian ini adalah *define*. *Define* atau sering disebut pendefinisian adalah tahapan pertama yang berisikan penetapan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah kegiatan analisis kebutuhan pengembangan dan syarat-syarat pengembangan produk. Analisis ini dapat dilakukan dengan studi literatur atau penelitian pendahuluan. (Endang Mulyatiningsih, 2011). Pada tahap ini dicari tiga resep acuan yang valid dan telah di uji serta berhasil dengan menguji 3 resep dari sumber yang berbeda. Selanjutnya adalah tahap *design*. Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan. Dari resep yang terpilih, kemudian dikembangkan menjadi tiga resep pengembangan dengan tambahan daging ikan lele dengan jumlah presentase yang ditentukan. Pada tahapan ini, memungkinkan adanya perbaikan dan perubahan resep hingga menemukan satu resep pengembangan yang sesuai. Kemudian tahap selanjutnya adalah *develop*. Dimana pada tahap ini telah terpilih satu resep pengembangan yang akan dilakukan uji validasi sebanyak 2 kali oleh 2 *expert*. Tahap terakhir adalah *dissemination* yang merupakan penyebar luasan atau publikasi. Pada tahap ini dilakukan uji kesukaan skala terbatas dengan jumlah panelis sebanyak 30 panelis tidak terlatih sekitar tempat tinggal peneliti.

## **Bahan dan Alat Pengujian Produk**

### **1. Borang**

#### **a) Borang percobaan**

Kegunaan borang percobaan yaitu untuk menilai produk yang mendekati

kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan produk. Penilaian dilakukan oleh teman sejawat atau yang lainnya. Penilaian yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penilaian borang percobaan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk

#### **b) Borang uji sensoris validasi I**

Borang uji sensoris validasi I diisi saat dilaksanakannya validasi 1. Borang ini diisi oleh 2 *expert* terhadap produk *friendzone*. *Expert* bertugas memberi penilaian pada produk acuan dan produk pengembangan. Pada kegiatan ini *expert* memberi masukan terhadap produk yang dibuat sehingga dapat memperbaiki produk.

#### **c) Borang uji validasi II**

Borang uji validasi II berlaku sama seperti borang uji validasi I, hanya saja pada validasi II produk yang dinilai adalah produk pengembangan yang telah diperbaiki. Penilaian yang dituliskan *expert* pada borang uji sensoris validasi II digunakan untuk perbaikan produk sebelum memasuki tahap uji panelis.

#### **d) Borang uji sensoris panelis**

Borang uji sensoris panelis diberikan kepada 30 panelis tidak terlatih. Borang ini digunakan untuk menilai produk melalui sensoris, seperti : warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan. Cara menggunakannya dengan cara panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk dan memberi komentar. Pemberian nilai berupa menuliskan angka dengan keterangan (1) Sangat Tidak Suka, (2) Tidak Suka, (3) Agak Suka, (4) Suka, (5) Sangat Suka.

### Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Tabel 1. Sumber data/subjek pengujian produk

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Uji coba produk ke-1 (validasi I)	Expert	2 orang
Uji coba produk ke-2 (validasi II)	Expert	2 orang
Uji kesukaan (sensoris)	Panelis tidak terlatih sekitar tempat tinggal	30 orang

### Prosedur Pengembangan

#### 1. Define

Tahap define adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan yang telah teruji melalui buku, jurnal maupun internet. Meski sudah teruji, peneliti melakukan pengujian kembali di Laboratorium Teknik Boga UNY yang hasilnya dianalisis oleh dosen pembimbing.

Tabel 2. Resep Acuan

Nama Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
<b>Bahan Pasta</b>			
Tepung	450 gram	90 gram	250 gram
Terigu			
Telur	5 buah	1 buah	3 buah
Minyak	15 gram	3 gram	8 gram
Sayur			
Garam	sck	sck	Sck
<b>Bahan Schotel</b>			
Makaroni	100 gram	100 gram	200 gram
Wortel	100 gram	1 buah	
Daging	200 gram		150 gram
Giling			
Bawang Putih	3 siung		
Pala Bubuk	½ sdt	1 sdt	
Gula Pasir	¼ sdt		
Garam	1 ½ sdt	1 sdt	Sck

Merica Bubuk	½ sdt	1 sdt	Sck
Keju Cheddar	100 gram	100 gram	50 gram
Minyak Sayur	2 sdm	2 sdm	
Susu Cair	300 ml	125 ml	250 gram
Telur	3 butir	4 butir	4 butir
Daging Ayam		125 gram	
Bawang Bombay		100 gram	
Kaldu Ayam Bubuk		1 sdt	

Keterangan :

Resep 1 sumber : Inspirasi Antaran Istimewa, Gramedia

Resep 2 Sumber : Resepkoki.id

Resep 3 sumber : Kumpulan Resep Kontinental 1

#### 2. Design

Tahap ini telah ditentukan satu resep acuan yang akan dikembangkan dengan menambahkan daging ikan lele pada adonan pasta serta mengganti isian dengan daging ikan lele. Resep acuan akan ditambahkan daging ikan lele dengan cara bertahap dengan presentase 20%, 30% dan 40%.

Tabel 3. Resep Pengembangan Produk

Nama Bahan	Resep Acuan	Resep I (20%)	Resep II (30%)	Resep III (40%)
<b>Bahan Pasta</b>				
Tepung	90 gram	90 gram	90 gram	90 gram
Terigu	gram	gram	gram	gram
Daging	-	18 gram	27 gram	36 gram
Ikan Lele		gram	gram	gram
Telur	1 buah	1 buah	1 buah	1 buah
Minyak	3 gram	3 gram	3 gram	3 gram
Sayur				

Garam	sck	Sck	sck	sck
<b>Bahan Schotel</b>				
Wortel	1 buah	1 buah	1 buah	1 buah
Pala	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Bubuk				
Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Merica	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Bubuk				
Keju	100	100	100	100
<i>Cheddar</i>	gram	gram	gram	gram
Minyak	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Sayur				
Susu Cair	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml
Telur	4 butir	4 butir	4 butir	4 butir
Daging	125	125	125	125
Ayam	gram	gram	gram	gram
Bawang	100	100	100	100
Bombay	gram	gram	gram	gram
Kaldu	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Ayam				
Bubuk				

### 3. Develop

Kegiatan yang dilakukan pada tahap *develop* adalah pembuatan produk pengembangan terpilih. Tahap pembuatan produk dilakukan mulai dari persiapan bahan dan alat, pencampuran bahan, pengadukan, pemroofingan adonan, pencetakan adonan, pemanggangan, hingga pengemasan produk.

Hasil produk pengembangan terpilih selanjutnya akan dilakukan uji validasi I, dan II. Uji validasi dilakukan oleh 2 expert. Penilaian dan masukan yang diberikan para expert pada uji validasi menjadi bahan perbaikan resep dalam pembuatan produk. Selanjutnya dilakukan uji kesukaan dengan dua skala terbatas dan skala besar.

**Tabel 4. Resep Pengembangan Terpilih**

Nama Bahan	Resep Acuan	Resep (30%)
<b>Bahan Pasta</b>		

Tepung Terigu	90 gram	90 gram
Daging Ikan Lele	-	27 gram
Telur	1 buah	1 buah
Minyak Sayur	3 gram	3 gram
Garam	sck	Sck
<b>Bahan Schotel</b>		
Wortel	1 buah	1 buah
Pala Bubuk	1 sdt	1 sdt
Garam	1 sdt	1 sdt
Merica Bubuk	1 sdt	1 sdt
Keju <i>Cheddar</i>	100 gram	100 gram
Minyak Sayur	2 sdm	2 sdm
Susu Cair	125 ml	125 ml
Telur	4 butir	4 butir
Daging Ayam	125 gram	125 gram
Bawang Bombay	100 gram	100 gram
Kaldu Ayam	1 sdt	1 sdt
Bubuk		

### 4. Disseminate

Produk pengembangan terpilih yang telah dinyatakan lulus uji validasi I dan II oleh expert selanjutnya dilakukan tahap akhir yaitu tahap penyebarluasan atau pengenalan produk. Tahap penyebarluasan dan pengenalan produk dengan cara uji sensoris pada 30 panelis tidak terlatih di sekitar tempat tinggal.

## HASIL DA PEMBAHASAN

Berdasarkan Tabel 4 penelitian pemanfaatan ikan lele pada pembuatan *Fettucini Schotel* sebagai makanan tinggi protein untuk generasi millennial didapatkan satu resep pengembangan dengan jumlah presentase 30% substitusi daging ikan lele.

### Uji Sensoris (Panelis Tidak Terlatih)

Tahap yang dilakukan setelah uji validasi II adalah uji penerimaan masyarakat melalui uji sensoris dengan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Pada tahap ini peneliti melakukan uji sensoris masyarakat sekitar tempat tinggal peneliti dengan jumlah 60 produk yaitu 30 produk acuan dan 30 produk

pengembangan. Panelis diberikan sampel produk dengan kode 312 sebagai produk acuan dan 270 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

**Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tidak Terlatih**

	Kontrol	Pengembangan	P Value T test
Warna	4.53	4.5	0.83
Aroma	4.6	4.5	0.53
Rasa	4.36	4.3	0.85
Tekstur	4.26	4.23	0.86
Keseluruhan	4.7	4.63	0.63

Uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan) dengan panelis tidak terlatih didapatkan hasil seperti pada tabel diatas, yang dihitung dengan uji T-test. Hasil diatas menunjukkan bahwa angka yang didapat lebih dari 0,05 untuk produk acuan dan pengembangan. Maka dari itu, jika P Value lebih dari 0,05 maka control (acuan) dan pengembangan dapat dikatakan tidak berbeda nyata yang berarti produk diterima.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan :

1. Resep yang diterima dalam penelitian ini adalah resep pengembangan dengan prosentase penggunaan daging ikan lele sebanyak 30% dari jumlah tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan pasta. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan pasta *fettucini* ada telur, garam dan minyak sayur. Bahan untuk pembuatan *Schotel* yaitu wortel, pala bubuk, garam, merica bubuk, keju *cheddar*, minyak sayur, susu cair, telur, daging ayam, bawang bombay dan kaldu ayam bubuk. Produk ini disajikan dengan saus sambal.
2. Berdasarkan hasil Uji T-test yang telah dilakukan pada produk, semua kategori (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan) menunjukkan nilai P Value

lebih dari 0,05 maka control (acuan) dan pengembangan dapat dikatakan tidak berbeda nyata yang berarti produk diterima masyarakat.

### Saran :

Dari hasil penelitian *Fettucini Schotel* dengan tambahan daging ikan lele pada pasta *fettucini* sebanyak 30% dapat dijadikan alternatif makanan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada kalangan millennial yang memiliki nilai protein tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bartono. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta : Andi.
- [2] Endang Mulyatiningsih. (2007). Teknik-teknik dasar memasak. *FT UNY*.
- [3] Dewi Rahmatika Shaumi. (2016). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Terigu Komersial dalam Proses Pembuatan Roti Tawar. *Fakultas Teknologi Pertanian ITB*.
- [4] Endang, Mulyatiningsih. 2011. Riset Terapan. Yogyakarta: UNY Press.
- [5] Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Baking*. Kanada : John Wiley & Sons. Inc.
- [6] Hamidah, S dan Purwanti, S. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- [7] Makmoer, Haryanto. 2003. *Seri Resep Ahli Bakery*. Jakarta. PT Gramedia Pusaka Utama.
- [8] [http://media.unpad.ac.id/thesis/230110/2009/230110090128\\_2\\_5625.pdf](http://media.unpad.ac.id/thesis/230110/2009/230110090128_2_5625.pdf) diakses pada hari Kamis, 20 Februari 2020. Pukul 12.50 WIB.
- [9] <https://studylibid.com/doc/390998/makanan-sepinggan--one-dish-meal-> diakses pada hari Jumat, 21 Februari 2020, pukul 14.34 WIB.

[10]<http://www.prochiz.com/id/news/perjalanan-makaroni-schotel-di-indonesia> diakses pada hari Jumat, 21 Februari 2020, pukul 14.42 WIB.