

GONGBING GONGGONG JIANBING SEBAGAI ALTERNATIF UNTUK GENERASI MILLENNIAL

Ridho Pratama¹, Badraningsih Lastariwati²

^{1,2}Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : ridhopratama.2017@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Untuk menemukan formula yang tepat untuk produk “Gonggong Jianbing”; (2) Untuk Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk “Gonggong Jianbing”. Jenis penelitian ini menggunakan metode Research and Development dengan prosedur 4D yaitu tahap *define, design, development* dan *disseminate*. Data tersebut dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian: (1) Resep Standar Gonggong Jianbing menggunakan 100% stock dari tulang Ikan Nila dengan isian fillet daging ikan nila sendiri; (2)Tingkat penerimaan Gonggong Jianbing memperoleh hasil P value T test antara kontrol dengan pengembangan tidak berbeda nyata, sehingga antara produk kontrol dengan produk pengembangan memiliki karakteristik produk yang sama.; (3) pameran Proyek Akhir Boga 2020 terhadap produk Gonggong Jianbing sebesar 3,8 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

Kata Kunci : Ikan nila, jianbing, maincourse

ABSTRACT

This study aims to: (1) To find the right formula for "Gonggong Jianbing" products; (2) To find out the level of public acceptance of "Gonggong Jianbing" products. This type of research uses Research and Development methods with 4D procedures, namely determining, designing, developing and disseminating. The data is analyzed descriptively. The results of the study: (1) Gonggong Jianbing Standard Recipe uses 100% stock of Tilapia bone with fillet fillet itself; (2) The level of acceptance of Gonggong Jianbing obtained P results of the T value of the test between control and development were not significantly different, so that between control products and development products had the same product characteristics; (3) the exhibition of the 2020 Late Food Project on Gonggong Jianbing products was 3.8 with a very high rating, from the data showing that the product was acceptable to the wider community.

Keywords : Parrot fish, Jianbing, maincours

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim. Indonesia memiliki wilayah perairan luas yang dipenuhi oleh beragam sumber daya alam yang siap untuk digali. Salah satunya adalah sumberdaya dalam bidang perikanan. Indonesia memiliki sektor perikanan yang sangat menjanjikan. Terdapat lebih dari 8500 spesies ikan yang ditemukan di perairan Indonesia (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2019). Akan tetapi, konsumsi ikan di Indonesia, khususnya kota Yogyakarta masih rendah, menurut Kementerian Kelautan dan perikanan pada tahun 2017 tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Yogyakarta tidak mencapai target perkapita yaitu 46.49 per kapita. Sedangkan pada hasilnya Provinsi DIY hanya mencapai 20 - 31kg per kapita. Hasil tersebut masih dinilai rendah dibandingkan provinsi lain dengan tingkat konsumsi ikan yang dinilai tinggi oleh Kementerian.

Oleh karena itu perlu adanya usaha peningkatan konsumsi ikan untuk masyarakat Indonesia, khususnya bagi kaum millennial yang sedang berkembang dan membutuhkan asupan nutrisi yang cukup untuk tetap produktif. Ikan merupakan hewan bertulang belakang (vertebrata) yang hidup dalam air dan memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil

oksigen yang terlarut dari air dan sirip digunakan untuk berenang (Adrim, 2010). Tubuh ikan diselimuti oleh sisik atau kulit (Cahyo, 2006). Ikan pada umumnya terbagi menjadi tiga jenis yaitu ikan air tawar, ikan air payau, dan ikan air asin atau ikan laut. Ikan memiliki kandungan nutrisi yang beragam salah satu diantaranya adalah omega-3 dan omega-6 yang baik untuk otak manusia. Selain itu ikan juga mengandung protein esensial, vitamin, dan mineral.

Salah satu upaya dalam meningkatkan konsumsi produk perikanan adalah dengan menghadirkan inovasi-inovasi baru, salah satunya dengan inovasi produk dari hasil perikanan. Produk yang akan dikembangkan adalah produk *Jianbing*. *Jianbing* adalah makanan *Street Food* dari Tiangjin, China. *Jianbing* pada umumnya sering disebut dengan *Chinese Crepes* karena memiliki bentuk dan penyajian yang mirip dengan olahan *Crepes*. Perbedaan *Jianbing* dengan produk *Crepes* biasa adalah dengan penambahan telur saat proses pemasakan. Sedangkan pada produk *Crepes* telur ditambahkan saat membuat adonan. Selain itu, *Jianbing* pada umumnya diberi isian ayam, daging sapi, atau daging babi. Pada penelitian kali ini peneliti ingin menghasilkan produk "*Jianbing* dengan Isian Ikan Nila dengan Saus Tulang Ikan Nila". Alasan pemilihan produk *Jianbing*

sebagai Inovasi Produk Boga karena produk ini merupakan produk yang sudah terkenal dan digemari masyarakat dunia, selain itu bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat produk ini mudah ditemui di Indonesia sehingga dapat mempermudah kegiatan produksi dan menghemat biaya produksinya.

METODE PENELITIAN

Tahap penelitian dan pengembangan produk (R&D) ini dilakukan dengan menggunakan penelitian pengembangan atau sering disebut juga Research & Development. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui basic research. Pengembangan produk pada penelitian ini menggunakan model penelitian 4D yaitu singkatan dari 4 tahap penelitian yaitu *Define*, *Design*, *Development*, dan *Dissemination*. Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menemukan formula dan pengetahuan teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu kontinental maupun menu Indonesia. Proses penelitian ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi, sehingga produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara empiris (Endang Mulaytingnigsih, 2011; 179)

1. Define

Kegiatan pada tahap ini adalah mendefinisikan produk yang akan dikembangkan meliputi bahan dan karakteristik produk. Produk yang dibuat adalah *Gonggong Jianbing*. Pada produk *Gonggong Jianbing* merupakan produk pengembangan dengan penggantian ikan nila sebagai isian yang sebelumnya diisi dengan daging sapi atau ayam. *Gonggong Jianbing* memiliki rasa yang asin, manis, asam, dan sedikit pedas teksturnya renyah aroma asam lembut, butter, dan memiliki warna kuning coklat cerah.

Penentuan resep diperoleh dengan mengumpulkan 3 resep acuan dari berbagai sumber yaitu buku, majalah dan internet. Ketiga resep tersebut dianalisis sehingga didapat resep acuan terbaik untuk dapat dilanjutkan ke tahap design.

Tabel 1. Resep Acuan Gonggong Jianbing

2. Design

Pada tahap ini merancang formula resep dan merancang produk yang tepat. Setelah ditemukan resep acuan yang dianggap paling cocok, maka resep acuan akan diubah dan ditambahkan dalam produk *Gonggong Jianbing*

Tabel 2. Formula Pengembangan Produk

| No | Nama bahan | Formula 1 (50%) | Formula 2 (100%) |
|-----|------------------------|--------------------|---------------------|
| 1. | All-Purposed Flour | 110 gr | 110 gr |
| 2. | Tepung hunkwe | 50 gr | 50 gr |
| 3. | Tepung Maizena | 30 gr | 30 gr |
| 4. | Telur | 6 buah | 6 buah |
| 5. | Daun bawang | 40 gr | 40 gr |
| 6. | Fermented Redbean Curd | 50 ml | 50 ml |
| 7. | Daun ketumbar | 30 gr | 30 gr |
| 8. | Minyak Goreng | 10 ml | 10 ml |
| 9. | Korean Hot Chili Paste | sck | sck |
| 10. | Wonton wrappers | - | - |
| 11. | Garam | sck | sck |
| 12. | Ikan Nila Fillet | 120 gr | 120 gr |
| 13. | Stock Nila | 50 gr | 100 gr |
| 14. | Air | 50 gr | - |

3. Development

Kegiatan develop ini dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan kemudian diujikan kepada beberapa panelis semi terlatih yaitu mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan serta

| No | Nama bahan | R1 | R2 | R3 |
|-----|------------------------|--------|--------|----------|
| 1. | All Purposed Flour | 110 gr | 150 gr | 170 gr |
| 2. | Tepung hunkwe | 50 gr | 50 gr | |
| 3. | Tepung Maizena | 30 gr | - | |
| 4. | Telur | 6 buah | 2 buah | 4 buah |
| 5. | Daun bawang | 40 gr | sck | 20 gr |
| 6. | Fermented Redbean Curd | 50 ml | 50 gr | sck |
| 7. | Daun ketumbar | 30 gr | sck | 20 gr |
| 8. | Minyak Goreng | 10 ml | 10 ml | 10 ml |
| 9. | Korean Hot Chili Paste | sck | sck | sck |
| 10. | Wonton wrappers | - | - | 6 lembar |
| 11. | Garam | sck | sck | sck |
| 12. | Sapi Cincang | 120 gr | - | - |
| 13. | Nugget Ayam | - | 6 bh | - |

beberapa expert atau dosen yang ahli dalam bidang boga kritik dan saran ditampung berguna untuk memperbaiki resep dan perbaikan sebelum dilakukan tahap akhir, yaitu *dissemination*. Hasil dari pengujian ini dilakukan 2 tahap validasi yaitu validasi I dan validasi II. Proses pengujian produk meliputi pembuatan produk, pengujian produk oleh 2 expert, uji panelis tidak terlatih, kemudian pengolahan analisis data hasil uji panelis.

Tabel 3. Resep Rencana Gonggong Jianbing

4. Dissemination

Berdasarkan pada tahap *development*, produk *Gonggong Jianbing* menghasilkan resep baku yang kemudian produk diuji dan dikenalkan kepada panelis tidak terlatih minimal 30 orang.

Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Uji penerimaan ini diujikan kepada mahasiswa PTBB jurusan boga dengan memberi sampel produk dan memberi borang uji penerimaan produk kepada panelis agar diisi sesuai komentar masing-masing panelis terhadap produk dengan formula baru yang menggunakan bahan pangan ikan nila yang kaya akan protein, kalsium, vitamin dan mineral serta menambah nilai konsumsi konsumsi ikan dan hasil laut yang dimanfaatkan dalam penelitian. Kriteria yang dinilai panelis yaitu aroma, rasa, tekstur, warna, dan penampilan. Produk-produk yang diujikan yaitu *Gonggong Jianbing* penerimaan

| No | Nama bahan | Resep Acuan | Formula 2 (100%) |
|-----|------------------------|-------------|------------------|
| 1. | All-Purposed Flour | 110 gr | 110 gr |
| 2. | Tepung hunkwe | 50 gr | 50 gr |
| 3. | Tepung Maizena | 30 gr | 30 gr |
| 4. | Telur | 6 buah | 6 buah |
| 5. | Daun bawang | 40 gr | 40 gr |
| 6. | Fermented Redbean Curd | 50 ml | 50 ml |
| 7. | Daun ketumbar | 30 gr | 30 gr |
| 8. | Minyak Goreng | 10 ml | 10 ml |
| 9. | Korean Hot Chili Paste | sck | sck |
| 10. | Wonton wrappers | - | - |
| 11. | Garam | sck | sck |
| 12. | Ikan Nila Fillet | - | 120 gr |
| 13. | Stock Ikan Nila | - | 100 gr |
| 15. | Sapi Cincang | 110 gr | - |

dilaksanakan dengan sasaran utama Masyarakat Luas sebanyak 30 orang beserta uji penerimaan dilaksanakan secara bersamaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Define

Ketiga resep yang ditemukan tadi kemudian didapatkan datanya pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji Sensoris Tahap Define

Resep acuan 1 memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang disukai. Hal ini dikarenakan resep acuan satu memiliki karakteristik isian dan kulit yang memiliki tekstur yang sama, selain itu, rasa gurih isian menambah tingkat kesukaan dari produk Acuan 1 tersebut.

2. Tahap *Design*

Dalam tahap ini, uji sensoris dilakukan dengan disajikan 1 sampel produk kontrol dan 2 sampel produk pengembangan dengan substitusi 50%, dan 100% Stock Ikan Nila dengan masing-masing nama Formula 1 dan Formula 2.

Tabel 5. Uji sensoris tahap *Design*

| Parameter Sensoris | Kontrol | Produk Pengembangan | |
|--------------------|---------|---------------------|-----------|
| | | Formula 1 | Formula 2 |
| Ukuran | 5 | 5 | 5 |
| Warna | 4 | 4 | 5 |
| Aroma | 5 | 4 | 5 |
| Rasa | 4 | 4 | 5 |
| Tekstur | 4 | 5 | 5 |
| Sifat | | | |
| Keseluruhan | 4 | 5 | 5 |

| Parameter Sensoris | Acuan 1 | Acuan 2 | Acuan 3 |
|--------------------|---------|---------|---------|
| Ukuran | 4 | 4 | 3 |
| Warna | 5 | 4 | 5 |
| Aroma | 5 | 3 | 4 |
| Rasa | 5 | 4 | 3 |
| Tekstur | 5 | 3 | 4 |
| Sifat | 5 | 5 | 5 |
| Keseluruhan | | | |

Dari hasil uji sensoris yang dilakukan oleh seorang *expert* didapat penentuan resep pengembangan terbaik pada kode Formula yang merupakan resep pengembangan dengan substitusi Stock Ikan sebesar 100%. Hal ini dikarenakan rasa gurih dari stock ikan membuat kulit produk menjadi lebih gurih. Pada Formula 1 tidak memiliki perbedaan dengan Kontrol karena hanya menggunakan 50% dari stock ikan nila.

3. Tahap *Development*

Uji sensoris produk pada penelitian ini dilakukan oleh dua orang *expert*. Tabel 4 dan tabel 5 merupakan hasil dari uji sensoris validasi I dan validasi II yang dilakukan oleh 2 orang *expert*.

Tabel 6. Uji Sensoris (Validasi II)

Pada tahap Validasi II tidak ada masalah pada resep maupun sensoris, tetapi kemasan yang belum sesuai sehingga pada

| Parameter Sensoris | Kontrol | | Produk Pengembangan | | akhirnya diputuskan untuk menggunakan kemasan |
|--------------------|------------|-------------|---------------------|-------------|---|
| | Validasi I | Validasi II | Validasi I | Validasi II | |
| | Ukuran | 5 | 5 | 4 | |
| Warna | 5 | 4 | 5 | 4 | |
| Aroma | 4 | 4 | 4 | 5 | |
| Rasa | 4 | 5 | 4 | 5 | |
| Tekstur | 5 | 5 | 5 | 4 | |
| Penyajian | 4 | 5 | 5 | 4 | |
| Sifat Keseluruhan | 4 | 5 | 4 | 5 | |

| Parameter Sensoris | Kontrol | | Produk Pengembangan | |
|--------------------|------------|-------------|---------------------|-------------|
| | Validasi I | Validasi II | Validasi I | Validasi II |
| | Ukuran | 4 | 4 | 5 |
| Warna | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Aroma | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Rasa | 4 | 4 | 4 | 5 |
| Tekstur | 5 | 4 | 5 | 5 |
| Penyajian | 4 | 5 | 5 | 4 |
| Kemasan | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Sifat Keseluruhan | 4 | 5 | 5 | 5 |

san Kebab.

Pada Uji Validasi 1 produk sudah memiliki standar ukuran dan penyajian yang bagus, hanya saja side dish yang digunakan yang merupakan nasi harus diganti karena mengganggu keseimbangan gizi dari produk pengembangan.

Tabel 7. Uji Sensoris (Validasi II)

4. Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris dengan jumlah 30 panelis tidak terlatih. Panelis diberikan sampel produk pertama dengan kode 135 sebagai produk acuan dan kode 246 sebagai

produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris tidak terlatih :

Tabel 8. Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Jika P value lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata yang mana berarti produk diterima. Dari data tabel 8 dapat disimpulkan, hasil P value dari semua aspek penilaian lebih dari 0,05 sehingga produk *Gonggong Jianbing* dapat diterima.

| Parameter Sensoris | Kontrol | Pengembangan | P value T test |
|--------------------|---------|--------------|----------------|
| Warna | 4.5 | 4.5 | 0,10 |
| Aroma | 4.5 | 4.7 | 2,26 |
| Rasa | 4.4 | 4.4 | 0,33 |
| Tekstur | 4.4 | 4.4 | 0,34 |
| Sifat Keseluruhan | 4.7 | 4.8 | 1,00 |

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *Gonggong Jianbing* dengan Stock Ikan Nila dan Daging Ikan Nila Fillet maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Resep Standar *Gonggong Jianbing* menggunakan 100% stock dari tulang Ikan Nila dengan isian fillet daging ikan nila sendiri.
2. Tingkat penerimaan *Gonggong Jianbing* memperoleh hasil P value T test antara kontrol dengan pengembangan tidak berbeda nyata, sehingga antara produk kontrol dengan produk pengembangan memiliki karakteristik produk yang sama.
3. pameran Proyek Akhir Boga 2020 terhadap produk *Gonggong Jianbing* sebesar 3,8 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas

REFERENSI

- [1] Rohmiyati, Y. (2018). Model Perilaku Pencarian Informasi Generasi Milenial.
- [2] Ramlah, Eddy Soekendarsi, Zohrah Hasyim dan Munis Said Hasan (2018). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis Niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota

- Makassar *Jurnal Biologi Makassar* (Bioma), VOLUME 1, NOMOR 1, 2016
- [3] Mei Ninda Ningrum, Hari Santoso, Ahmad Syauqi (2019). Analisa Kadar Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) yang Diawetkan Dengan Biji Picung Muda (*Pangium edule* Reinw). *Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature)* Volume 2/ No.: 1/ Halaman 37 - 43 / Agustus Tahun 2019
- [4] Adrim, M dan Fahmi. 2010. *Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI
- [5] KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN (2018). *Presentasi Produktivitas Perikanan Indonesia*. Forum Merdeka Barat 9 Kementerian Komunikasi Dan Informatika
- [6] Shurtleff, William; Aoyagi, Akiko (2011). *History of Fermented Tofu - A Healthy Nondairy / Vegan Cheese* (1610-2011). Soyinfo Center. ISBN 9781928914402.
- [7] Mcdermott, Nancy (2008). *Quick and Easy Chinese : 70 Everyday Recipe*. San Fransisco: Chronicle Books
- [8] Suvaiko, Antony (2015). *The Real Food of China*. New York: Hardie Grant Books.