

# **TACOS SPAGHETTI FISHBALLS SEBAGAI MENU SEHAT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PATIN DI MASYARAKAT**

**Afifah Hafizhatussholihah<sup>1</sup>, Sutriyati Purwanti<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta,  
E-mail: [afifahhafizhatussholihah.2017@student.uny.ac.id](mailto:afifahhafizhatussholihah.2017@student.uny.ac.id), [sutriyati\\_purwanti@uny.ac.id](mailto:sutriyati_purwanti@uny.ac.id)

## **ABSTRAK**

Tacos spaghetti fishballs adalah produk hasil olahan tacos yang dibentuk seperti mangkuk kemudian diberi selada dan di isi spaghetti dengan saus bolognaise dan fishballs yaitu bola-bola ikan, kemudian diberi garnish berupa taburann keju dan chop parsley. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep produk *tacos spaghetti fishballs*, mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk *tacos spaghetti fishballs*, menghitung harga jual produk *tacos spaghetti fishballs*, dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *tacos spaghetti fishballs*. Metode penelitian *Research and Development* dengan prosedur 4D yaitu tahap *define, design, development* dan *disseminate*. Hasil penelitian resep produk *tacos spaghetti fishballs* substitusi ikan patin sebesar 50%, tingkat penerimaan *tacos spaghetti fishballs* 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, produk *tacos spaghetti fishballs* termasuk produk layak jual, nilai daya terima masyarakat terhadap produk *tacos spaghetti fishballs* secara keseluruhan sebesar 4,13 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

**Kata Kunci:** Ikan patin, *Tacos Spaghetti Fishballs*

## **ABSTRACT**

*Tacos spaghetti fishballs are processed tacos products that are shaped like a bowl and then given lettuce and filled with spaghetti with bolognaise sauce and fishballs, fish balls, then given garnishes in the form of cheese sprinkles and parsley chop. This study aims to find recipes for tacos spaghetti fishballs products, package and provide attractive labels for tacos spaghetti fishballs products, calculate the selling price of tacos spaghetti fishballs products, and determine the level of public acceptance of tacos spaghetti fishballs products. Research and Development research methods with 4D procedures namely define, design, development and disseminate stages. The results of the recipe research of tacos spaghetti fishballs substitution of catfish by 50%, the level of acceptance of tacos spaghetti fishballs obtained P value T test between control and development were not significantly different, so that between control products and development products had the same product characteristics, tacos spaghetti fishballs including products worth selling, the value of public acceptance of the overall tacos spaghetti fishballs products was 4.13 with a very favorable description, from the data showing that the product was acceptable to the wider community.*

**Keywords:** Catfish, Tacos Spaghetti Fishballs

## PENDAHULUAN

Sebagai salah satu sumber protein hewani bagi pemenuhan kebutuhan masyarakat Indonesia, ikan memiliki berbagai keunggulan. Sebagai bahan pangan, ikan tidak hanya sebagai sumber protein, ikan juga sebagai sumber lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Sebagai negara bahari dan kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki berbagai macam ekosistem pesisir dan laut diantaranya sumberdaya perikanan. Meskipun potensi dan pemanfaatan sumberdaya perikanan di perairan tawar, payau maupun laut relatif tinggi, akan tetapi makan ikan belum menjadi budaya di sebagian besar wilayah Indonesia. Faktanya, tingkatan konsumsi ikan masyarakat Indonesia tertinggal jauh di bawah bangsa bangsa lain yang memiliki potensi sumberdaya perikanan jauh lebih kecil (Iin, 2017)<sup>[1]</sup>.

Dalam kerangka ketahanan pangan, konsumsi pangan yang bagus bukan hanya memenuhi kebutuhan dari rasa lapar, namun juga mempunyai dampak pada naiknya kesehatan, kecerdasan, dan kualitas hidup masyarakat. Ikan sangat layak dikonsumsi karena mempunyai kandungan gizi yang memadai, khususnya kandungan protein, DHA, dan kalsium, vitamin A, dan zat besi. Kadar protein ikan segar atau olahan cukup tinggi (Kinasih, 2012)<sup>[2]</sup>.

Salah satu ikan yang layak di konsumsi adalah ikan patin. Ikan patin merupakan ikan yang tergolong satu spesies dengan lele. Ikan patin dikenal kaya akan vitamin, mineral, dan protein dibandingkan dengan ikan tawar lainnya. Selain itu ikan patin juga kaya akan protein dan gizi yang baik untuk tubuh. Ikan patin mengandung lemak tak jenuh (baik) dan hampir 50% daging ikan patin mengandung gizi yang dapat membantu menyehatkan tubuh.

Ikan patin dapat membantu mencegah risiko penyakit yang berhubungan dengan sistem kardiovaskular. Penyakit ini menyerang bagian jantung. Kandungan lemak tak jenuh dalam patin dipercaya baik untuk menurunkan kolesterol jahat dalam tubuh. Pasalnya ikan patin merupakan jenis ikan yang rendah kolesterol. Dalam 100 gram ikan patin saja, hanya terdapat 21-30 gram kolesterol. Ikan patin sangat baik dikonsumsi ibu hamil karena kaya akan manfaat baik bagi pertumbuhan

janin. Ini karena adanya kandungan DHA dan manfaat omega 3 dalam patin. Ikan patin kaya akan protein yang tinggi. Protein dapat bekerja membentuk, mengencangkan, menambah massa, dan memperkuat otot (Nur Luthfiana, 2019)<sup>[3]</sup>.

Kuliner Meksiko memiliki kekhasan tersendiri, yaitu selalu dengan campuran tomat, chimichuri, dan irisan daging yang membuat cita rasa gurih dan asam bercampur menjadi satu. Tacos adalah salah satu makanan khas Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan tortilla yang diisi dengan berbagai macam masakan di dalamnya. Tacos kerap menjadi kudapan favorit di Tanah Sombbrero ini. Ternyata kudapan favorit tersebut menyimpan banyak sekali kisah sejak kelahirannya pada 500 tahun lalu (Handy Nursatyo, 2018)<sup>[4]</sup>.

Tujuan dari penelitian ini adalah menemukan resep produk tacos spaghetti fishballs, mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk tacos spaghetti fishballs, menghitung harga jual produk tacos spaghetti fishballs, mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tacos spaghetti fishballs.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian *Research and Development* dengan prosedur 4D yaitu tahap *define* dimana dilakukan pemilihan resep acuan dari berbagai referensi, kemudian dilakukan identifikasi penilaian terhadap resep. Kemudian tahap *design* merupakan tahap dilakukannya perancangan dari resep acuan yang kemudian dikembangkan dengan pemanfaatan ikan patin dalam proses pembuatan. Pada tahap ini, dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (5 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih. Selanjutnya pada tahap *development*, pengembangan resep dan kemudian menentukan teknik penyajian (*garnish, plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap *design*. Setelah tahap *development* dilakukan tahap *dissemination* yang merupakan tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi (Endang Mulyatiningsih, 2011 : 183)<sup>[5]</sup>.

Produk yang telah jadi, siap untuk

disebarluaskan dan siap untuk diujikan kepada konsumen sekitar 30 panelis. Kemudian hasil dari penilaian konsumen dilakukan untuk memperbaiki produk dan menghasilkan resep final. Resep final dapat digunakan untuk usaha rumah tangga.

### Produk Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). Model ini dilakukan dengan memilih tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* (mendefinisikan produk acuan), *design* (perancangan produk), *development* (pengembangan produk), dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk). Metode 4D terhadap produk *tacos spaghetti fishballs* yakni:

#### Define

*Tacos spaghetti fishballs* adalah produk hasil olahan *tacos* yang dibentuk seperti mangkuk kemudian diberi selada dan diisi *spaghetti* dengan saus *bolognaise* dan *fishballs* yaitu bola-bola ikan, kemudian diberi garnish berupa taburan keju dan chop parsley. *Tacos* diolah dengan cara di panggang diatas pan kemudian di cetak menggunakan cetakan mangkuk.

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

Tabel 1. Resep Acuan *Tacos*

Nama Bahan	R1	R2	R3
Tepung terigu protein tinggi	150 gr	30 gr	250 gr
Tepung gandum	150 gr	-	-
Tepung jagung	-	320 gr	-
Margarin	80 gr	-	-
Minyak	-	-	3 sdm
Garam	1 sdt	¼ sdt	½ sdt
Baking powder	2 ½ sdt	-	½ sdt
Air	250 ml	500 ml	100 ml

R1 : *Leanne Brown, Good and Cheap Book*

R2 : *Alejandra Bolles, Mexican-Mayan Cook Book*

R3 : *Pawo Dhenok, Cookpad Indonesia*

#### Design

Pada tahap ini dilakukan perancangan

produk dengan menggunakan resep acuan terpilih yang kemudian akan dikembangkan dengan substitusi ikan patin. Resep acuan terbaik akan dijadikan kontrol dalam analisis *tacos* dengan substitusi ikan patin.

Tabel 2. Formula Pengembangan Produk *Tacos*

Nama Bahan	R Acuan	R1	R2	R3
Tepung terigu protein tinggi	250 gr	175 gr	150 gr	125 gr
Ikan patin	-	75 gr	100 gr	125 gr
Minyak	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Baking powder	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Air	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml

#### Development

Pada tahap ini, resep pengembangan yang telah ditentukan kemudian akan digunakan untuk validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Pada tahap validasi I adalah validasi teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan 2 orang dosen. Bila masih perlu perbaikan, maka dilakukan uji validasi II. Tujuan pada tahap *develop* adalah untuk menentukan teknik penyajian (*garnish, plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap *design*.

Tabel 3. Resep Rencana *Tacos* Pengembangan Terpilih

Nama Bahan	R Acuan	R3
Tepung terigu protein tinggi	250 gr	125 gr
Ikan patin	-	125 gr
Minyak	3 sdm	3 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt
Baking powder	½ sdt	½ sdt
Air	100 ml	100 ml

#### Dissemination

Berdasarkan pada tahap *development*, produk *tacos spaghetti fishballs* menghasilkan resep baku yang kemudian produk diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 30 orang.

#### Metode

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah

diujikan kepada konsumen. Aspek- aspek penilaian produk antara lain: warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian, dan nilai secara keseluruhan. Data yang diuji merupakan data kualitatif, kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif. Populasi penelitian ini sebanyak 30 orang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Define

Ketiga resep acuan diuji sensoris yang kemudian didapatkan data pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Karakteristik Produk	Hasil R1	Hasil R2	Hasil R3
Warna	Coklat berbintik	Kuning kecoklatan	Coklat seperti kulit kebab
Aroma	Khas gandum	Khas tepung jagung	Khas terigu
Rasa	Khas gandum	Khas tepung jagung	Gurih
Tekstur	Berpasir	Berpasir	Halus dan empuk
Keseluruhan	Kurang suka	Tidak suka	Suka

Pada tahap ini, setelah dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (5 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih yaitu resep 3, di karenakan pada resep 1 menghasilkan produk yang memiliki tekstur berpasir dari tekstur tepung gandum, sedangkan resep 2 memiliki rasa yang tidak enak dari rasa tepung jagung dan memiliki aroma seperti makanan ayam, sehingga dipilihlah resep 3 sebagai produk acuan.

### Design

Dalam tahap ini, uji sensoris dilakukan dengan disajikan 1 sampel produk kontrol dan 3 sampel produk pengembangan dengan substitusi 30%, 40%, dan 50%

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Karakteristik Produk	30%	40%	50%
Warna	Coklat seperti	Coklat seperti kulit	Coklat seperti

Aroma	kulit kebab Tidak ada aroma ikan	kebab Ikan kurang terasa	kulit kebab Ikan sangat terasa
Rasa	Tidak terasa ikan	Ikan kurang terasa	Ikan sangat terasa
Tekstur	Halus dan empuk	Halus dan empuk	Halus dan empuk
Keseluruhan	Ikan tidak terasa	Ikan kurang terasa	Ikan lebih terasa

Pada tahap ini, di pilih substitusi dengan resep 50% karena rasa ikan lebih terasa dan memiliki substitusi ikan patin yang lebih banyak.

### Development

Pada tahap ini, resep pengembangan yang telah ditentukan kemudian akan digunakan untuk validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Pada tahap validasi I adalah validasi teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan 2 orang dosen. Bila masih perlu perbaikan, maka dilakukan uji validasi II. Tujuan pada tahap *develop* adalah untuk menentukan teknik penyajian (*garnish*, *plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design.

*Plating tacos spaghetti fishballs* yaitu *tacos* di bentuk mangkuk kemudian diberi selada dan di isi dengan *spaghetti bolognese* dan *fishballs*, kemudian di beri dengan hiasan taburan keju dan *chop parsley* untuk memberikan kesan segar pada hidangan. Pengemasan yang digunakan *tacos spaghetti fishballs* menggunakan kemasan berupa plastik mika tebal, dilengkapi dengan stiker dan sendok plastik. Untuk harga jual 1 porsi *tacos spaghetti fishballs* adalah Rp 7.000,00.

### Disseminate

Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris yang diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 30 dengan jumlah 60 produk yaitu 30 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk pertama dengan kode 265 sebagai produk acuan dan kode 314 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 8. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik Produk	Produk Acuan	Produk Pengembangan	Sig. Hasil Analisis
Warna	4,03	3,90	0,502

Aroma	4,00	3,77	0,199
Rasa	4,03	3,83	0,297
Tekstur	3,73	3,77	0,865
Keseluruhan	4,20	4,07	0,380

Keterangan : n (jumlah sample) = 30 sampel

Jika nilai sig hasil analisis > 0,05 (tidak ada perbedaan yang signifikan). Jika nilai sig hasil analisis <= 0,05 (ada perbedaan yang signifikan). Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tacos spaghetti fishballs acuan dan tacos spaghetti fishballs modifikasi pada karakteristik warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena produk acuan dan modifikasi memiliki warna yang sama. Pada karakteristik aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena aroma amis dari ikan tidak menyengat sehingga kedua produk tersebut memiliki aroma yang sangat khas.

Pada karakteristik tekstur dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena ikan patin yang digiling memiliki tekstur yang lembut, sedangkan rasa ikan pada kulit tacos tidak terlalu terasa karena tertutup dengan rasa khas dari spaghetti bolognaise. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat.

Dari data hasil perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan panelis untuk tacos spaghetti fishballs dari rata-rata karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *tacos spaghetti fishballs* dengan substitusi ikan patin maka, resep yang tepat dari produk *tacos spaghetti fishballs* adalah 50 % ikan patin, tingkat penerimaan *tacos spaghetti fishballs* 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, produk *tacos spaghetti fishballs* termasuk produk layak jual, nilai daya terima masyarakat terhadap produk

*tacos spaghetti fishballs* secara keseluruhan sebesar 4,13 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

## REFERENSI

- [1] Iin Siti Djunaidah, (2017) Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari, Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11(1) : Halaman: 12-24.
- [2] Kinasih H.R. (2012) Makan Ikan dan Ketahanan Pangan. m.kompasiana. 07 Oktober 2012.
- [3] Nur Luthfiana Hardian, (2019) 12 Manfaat Ikan Patin Untuk Kesehatan, Bantu Naikkan Trombosit. m.brilio.net. 08 Agustus 2019.
- [4] Handy Nursatyo, (2018) Taco 101: Kudapan Favorit Sejak 500 Tahun Lalu. 05 Juli 2018.
- [5] Mulyatiningsih, E. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Bandung: Alfabeta.

