

**IKNIGAYO CANAPE**  
**(Produk Olahan Roti Tawar Penambahan Ikan Patin)**  
**UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT**

**Vrisca Pricillia<sup>1</sup>, Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup> Universitas Negeri Yogyakarta

Email: [vriscapricillia.2017@student.uny.ac.id](mailto:vriscapricillia.2017@student.uny.ac.id)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menemukan resep produk inkigayo canape (2) Mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk inkigayo canape (3) Menghitung harga jual produk inkigayo canape, dan (4) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *inkigayo canape*. 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 produk roti tawar penambahan ikan patin sebesar 10% (2) Tingkat penerimaan inkigayo canape 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) Produk inkigayo canape termasuk produk layak jual. (4) Nilai daya terima masyarakat terhadap produk inkigayo canape 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, Roti Tawar, Canape, Inkigayo Canape, Milenial

*This study aims to: (1) find inkigayo canape recipes (2) package and provide attractive labels to inkigayo canape products (3) calculate the selling price of inkigayo canape products, and (4) determine the level of community acceptance of inkigayo canape products. This type of research uses the Research and Development method with 4D procedures, namely define, design, development and disseminate stages. The data is analyzed descriptively. Results: (1) Recipe for white bread for catfish substitution by 10%. (2) The level of acceptance of inkigayo canape obtained the P value T test between control and development was not significantly different, so that between control products and development products had the same product characteristics. (3) Products of inkigayo canape are worth selling products. (4) The overall value of the community's acceptance of the inkigayo canape product is 4.13 with a very favorable description, from the data showing that the product can be accepted by the wider community.*

**Keywords:** Catfish, White Bread, Canape, Inkigayo Canape, Millennial.

## PENDAHULUAN

Secara geografis distribusi ikan air tawar di Indonesia terdiri dari Paparan Sunda, daerah Wallace dan Paparan Sahul (Rahardjo et al. 2011). Setiap spesies yang berbeda mendiami wilayah tersebut. Wilayah yang termasuk kawasan Paparan Sunda antara lain Pulau Sumatera, Kalimantan, Jawa, Bali, Mindanao dan pulau-pulau kecil di sekitarnya. Pulau Bangka jika dilihat dari pembagian distribusi tersebut berada pada daerah Paparan Sunda. Menurut Rahardjo et al (2011) Paparan Sunda merupakan bagian dari benua Asia yang kemudian terpisah pada zaman es sehingga terbentuk kondisi geografis seperti sekarang, dengan demikian ikan-ikan yang mendiami pulau-pulau Sumatera, Jawa, dan Kalimantan sangat mirip dengan ikan-ikan di daratan Asia.

Pada negara berkembang mayoritas asupan makanannya didominasi oleh makanan sumber kalori dan kurangnya asupan makanan hewani, buah-buahan, sayur-sayuran. Salah satu produk pangan hewani yaitu ikan. Ikan merupakan sumber protein dan vitamin yang baik, termasuk vitamin A dan D (Speedy 2003). Ikan merupakan sumber utama asam lemak tak jenuh rantai panjang omega-3, eicosapentaenoic acid (EPA) dan docosahexaenoic acid (DHA), yang sangat penting bagi fungsi dan struktur otak (Devore et al. 2009). Sebagai sumber penting asam lemak EPA dan DHA, konsumsi ikan juga dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular. Mengonsumsi ikan pada taraf tertentu memberikan dampak positif bagi tubuh.

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).

Ikan merupakan salah bahan pangan yang bermutu gizi tinggi. Daging ikan mengandung protein 18,0-30,0 %, lemak 0,1-2,2 %, dan sisanya merupakan vitamin terutama larut lemak, dan mineral seperti iodium, seng, dan besi (Afrianto dan Liviawaty 1989). Nilai biologis proteinnya yang mencapai 90% membuat ikan berkontribusi besar bagi protein tubuh bila dikonsumsi (Suhartini dan Hidayat 2005).

Ikan Patin (*Pangasius sp.*) adalah sekelompok ikan berkumis yang termasuk dalam genus *Pangasius*, famili *Pangasiidae*. Nama "patin" juga disematkan pada salah satu anggotanya, *P. nasutus*. Kelompok hewan ini banyak yang bernilai ekonomi, seperti patin dan patin siam. 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).

Roti adalah makanan olahan tertua di dunia. Bukti dari 30.000 tahun lalu di Eropa memperlihatkan residu tepung di permukaan bebatuan yang digunakan untuk menumbuk makanan. Roti tawar adalah roti yang dibuat dari adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit gula dan menggunakan susu skim, lemak dan rasanya tawar.

Inkigayo canape berasal dari modifikasi produk sandwich dari Korea. Inkigayo canape merupakan produk lanjutan patiseri berbahan dasar roti tawar yang ditambahkan daging ikan patin yang sudah dikukus dengan penambahan 10% dari total tepung terigu. Penggunaan ikan patin panggang sebagai isian pada lapisan yang menggantikan crab stick. Produk ini dapat menjadi salah satu sarapan sehat ataupun dibuat isian lunchbox karena kaya akan karbohidrat, protein dan serat.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan pembuatan resep, proses pembuatan, dan tingkat penerimaan inkigayo canape sebagai produk olahan roti tawar penambahan ikan patin sebagai menu sehat untuk meningkatkan konsumsi ikan patin di masyarakat.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode *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 (3 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).

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 inkigayo canape yakni:

1. *Define*

Inkigayo canape adalah produk hasil olahan roti tawar yang berbentuk segitiga yang berlapis 3 dengan 4 tumpukan roti kemudian diberi salad sayur disatu sisi kemudian ditengahnya diberi selai strawberry dan disisi lainnya diberi campuran kentang rebus dan abon ikan, kemudian dikemas dengan menggunakan kemasan kertas roti tembus pandang. Inkigayo canape diolah dengan hanya dengan memberi isian berupa salad sayur, selai strawberry dan campuran kentang rebus dan abon ikan patin.

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

Tabel 1. Resep Acuan Roti Tawar

Nama Bahan	R1	R2	R3
Tepung protein tinggi	225gr	250gr	250gr
Tepung protein sedang	-	-	20gr
Yeast	3gr	4gr	6gr
Gula pasir	20gr	20gr	24gr
Dough softener	1gr	1gr	-
Susu bubuk	4gr	15gr	-
Shortening	15gr	25gr	27gr
Garam	2gr	4gr	5gr
Susu cair	60ml	-	Sck
Air	75ml	150ml	-
Egg yolk	-	½ btr	¼ btr

R1 : *Gallery Bakery Recipe*

R2 : *Tantry Setyorini, merdeka.com*

R3 : *Plataran Recipe*

2. *Design*

Pada tahap ini dilakukan perancangan produk dengan menggunakan resep acuan terpilih yang kemudian akan dikembangkan dengan penambahan ikan patin. Resep acuan terbaik akan dijadikan kontrol dalam analisis roti tawar dengan penambahan ikan patin.

Tabel 2. Formula Pengembangan Roti Tawar

Nama Bahan	R Acuan	R1	R2	R3
Tepung protein tinggi	225gr	225gr	225gr	225gr
Ikan patin	-	11,25	22,5	33,75
Yeast	3gr	3gr	3gr	3gr
Gula pasir	20gr	20gr	20gr	20gr
Dough softener	1gr	1gr	1gr	1gr
Susu bubuk	4gr	4gr	4gr	4gr
Shortening	15gr	15gr	15gr	15gr
Garam	2gr	2gr	2gr	2gr
Susu cair	60ml	60ml	60ml	60ml
Air	75ml	75ml	75ml	75ml

3. *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 Roti Tawar Pengembangan Terpilih

Nama Bahan	R Acuan	R2
Tepung protein tinggi	225gr	225gr
Ikan patin	-	11,25
Yeast	3gr	3gr
Gula pasir	20gr	20gr
Dough softener	1gr	1gr
Susu bubuk	4gr	4gr
Shortening	15gr	15gr
Garam	2gr	2gr
Susu cair	60ml	60ml
Air	75ml	75ml

#### 4. Dissemination

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

#### METODE ANALISIS DATA

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

##### 1. Tahap 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	Putih berserat	Putih tulang	Putih tulang
Aroma	Khas roti	Khas roti	Khas roti
Rasa	Roti tawar	Roti tawar	Roti tawar
Tekstur	Lembut Sedikit pulen	Sedikit pulen	Sedikit pulen
Keseluruhan	Suka	Kurang suka	Kurang suka

Pada tahap ini, setelah dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan

mahasiswa lain dalam satu bimbingan (3 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 dipilahlah resep 3 sebagai produk acuan.

##### 2. Tahap Design

Dalam tahap ini, uji sensoris dilakukan dengan disajikan 1 sampel produk kontrol dan 3 sampel produk pengembangan dengan substitusi 5%, 10%, dan 15%

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Karakteristik Produk	5%	10%	15%
Warna	Putih	Putih tulang	Kuning kecoklatan
Aroma	Khas roti	Khas roti	Sedikit gosong
Rasa	Roti tawar	Roti tawar	Agak pahit
Tekstur	Lembut	Lembut Sedikit pulen	Keras
Keseluruhan	Kurang suka	Suka	Tidak suka

Pada tahap ini, di pilih substitusi dengan resep 10% karena rasa roti tawar tidak bantat dan sesuai dengan yang dikehendaki.

##### 3. Tahap 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* inkigayo canape yaitu roti tawar di tumpuk empat lapisan roti dengan salah satu sisi diberi salad sayur, kemudian sisi bagian tengah diisi dengan olesan selai strawberry dan sisi satunya diberi campuran kentang rebus dan abon ikan patin, kemudian di beri dengan garnish polesan saus tomat dan *chop parsley* untuk

memberikan kesan segar pada hidangan. Pengemasan yang digunakan inkigayo canape yaitu menggunakan kemasan berupa pouch kertas roti yang sisi bagian tengahnya diganti dengan plastik supaya inkigayo canape terlihat dan dilengkapi dengan stiker dibagian tengah kemasan. Untuk harga jual 1 porsi inkigayo canape adalah Rp 5.000,00.

#### 4. Tahap *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 588 sebagai produk acuan dan kode 390 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan	Sig. Hasil Analisis
Warna	4,33	3,96	0,14
Aroma	4,33	3,93	0,14
Rasa	4,30	3,26	0
Tekstur	4,23	3,60	0
Keseluruhan	4,36	3,46	0

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 inkigayo canape acuan dan inkigayo canape 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 roti tawar terasa karena tertutup dengan rasa di setiap lapisan roti tawar. 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 inkigayo canape dari rata-rata karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

#### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan inkigayo canape sebagai produk olahan dari roti tawar dengan penambahan ikan patin maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Resep yang tepat dari produk roti tawar adalah 15% ikan patin.
2. Tingkat penerimaan inkigayo canape 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. Produk inkigayo canape termasuk produk layak jual.
4. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima dari hasil analisis uji t dengan rata-rata 4,15 dengan hasil uji t sebesar 0,14 untuk warna, rata-rata 4,13 dengan hasil uji t sebesar 0,14 untuk aroma, rata-rata 3,78 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk rasa, rata-rata 3,92 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk tekstur, rata-rata 3,91 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk keseluruhan dari data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

#### REFERENSI

- [1] Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- [2] Akhrianti, Irma dan Andi Gustomi. 2017. *Identifikasi Keanekaragaman dan Potensi Jenis-Jenis Ikan Air Tawar Pulau Bangka*. *Akuatik Jurnal Sumberdaya Perairan*.
- [3] Nur Luthfiana Hardian, (2019) 12 Manfaat Ikan Patin Untuk Kesehatan, Bantu Naikkan Trombosit. *m.brilio.net*. 08 Juni 2020.
- [4] Suhartini dan Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- [5] Farida dan Katrin Roosita. 2018. *Kebiasaan Konsumsi Ikan Laut, Tingkat Konsumsi, Status Gizi, Dan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar*. *Jurnal Gipas Volume 2 Nomor 2*.

[6] Iin Siti Djunaidah, (2017) Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari, Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11(1) : Halaman: 12-24.

