

JAPANESE DESSERT BOX DENGAN SUBSTITUSI IKAN NILA SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BERBASIS IKAN UNTUK MILENIAL

JAPANESE DESSERT BOX WITH NILA FISH SUBSTITUTION AS A FISH-BASED SNACK FOR MILLENNIALS

Oleh : Ayu Indah Nathasya, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta

Email : indahnathasyaayu@gmail.com

Dr. Dra. Marwanti, M.Pd, Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Email: Marwanti@uny.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menemukan resep inovasi *Japanese dessert box* 2) Mengetahui kandungan gizi di dalam produk *Japanese Dessert Box* 3) Menentukan penyajian dan pengemasan *Japanese Dessert Box* 4) Menentukan harga jual pada produk *Japanese Dessert Box* 5) Mengetahui tingkat penerimaan kaum milenial terhadap *Japanese Dessert box*. Pada penelitian ini menggunakan metode R&D dengan rangkaian tahapan 4D (*define, design, develop, disseminate*) dan panelis sebanyak 30 orang serta menggunakan teknik analisis data deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan resep *Japanese Dessert Box* yang paling tepat dalam pembuatan *Japanese Dessert Box* sebanyak 20%; tingkat penerimaan kosumen terhadap produk dengan uji skala terbatas mendapat respon dengan nilai 0,829 pada instrumen aroma dan nilai 0,838 pada instrumen rasa yang berarti produk berbeda nyata, kemudian untuk instrumen warna 0,413, tekstur 0,714, dan keseluruhan 0,652 yang berarti produk tidak berbeda nyata.

Kata Kunci : substitusi, ikan nila, *Japanese dessert box*

Abstract

This researchs aims to: 1) Discover Japanese dessert box innovation recipes 2) Know the nutritional content in Japanese Dessert Box products 3) Determine the presentation and packaging of Japanese Dessert Box 4) Determine the selling price of Japanese Dessert Box products 5) Know the level of millennial acceptance against Japanese Dessert Box. In this study using R&D methods with a series of 4D stages (define, design, develop, disseminate) and as many as 30 panelists and use descriptive data analysis techniques. The results of this study show the most appropriate Japanese Dessert Box recipe in making Japanese Dessert Box is 20%; the level of customer acceptance of the product with a limited scale test received a response with a value of 0.829 on the aroma instrument and a value of 0.838 on the flavour instrument which means the product is significantly different, then for the color instrument 0.413, texture 0,714, and overall 0.625 which means the product is not significantly different.

Keywords : *substitution, nila fish, Japanese dessert box*

PENDAHULUAN

Sumber daya alam merupakan modal utama bagi suatu negara untuk

kesejahteraan rakyat. Pertumbuhan penduduk dan pertumbuhan ekonomi yang terjadi di Indonesia, telah

mendorong meningkatnya permintaan komoditas perikanan dari waktu ke waktu, meningkatnya permintaan ikan ini mengarah pada jumlah yang tidak terbatas, mengingat kegiatan pembangunan yang merupakan faktor pendorong dari permintaan ikan berlangsung secara terus menerus. Berdasarkan anonim (2017) Ditjen PDS, terlihat ada target kenaikan angka konsumsi ikan pada setiap tahunnya. Pada tahun 2016 angka konsumsi ikan diharapkan meningkat menjadi 43,88 kg/kap/th. Selanjutnya pada tahun 2017, 2018, 2019, serta 2020 diharapkan angka konsumsi ikan masing-masing menjadi 47,12 kg/kap/th; 50,65 kg/kap/th; 54,49 kg/kap/th serta 54,49 kg/kap/th pada tahun 2020. Berbagai program peningkatan konsumsi ikan telah dilakukan namun konsumsi ikan Indonesia dianggap masih rendah. Potensi ikan air tawar di Indonesia pun cukup memadai, salah satu yang sering kita temui adalah jenis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang merupakan salah satu komoditas air tawar yang mendapat perhatian cukup besar dari pemerintah serta pemerhati masalah perikanan dunia, berkaitan dengan usaha peningkatan gizi masyarakat di negara – negara berkembang (Khairuman dan Amri, 2008). Ikan nila memiliki pertumbuhan yang cepat, mudah

dikembangkan dan memiliki toleransi tinggi terhadap perubahan lingkungan. Selain hal tersebut, ikan nila juga berpotensi sebagai sumber protein hewani bagi masyarakat (Rukmana, 1997). Di era modern sekarang, inovasi produk ikan Nila terpaku hanya itu itu saja, ikan nila hanya dikembangkan menjadi makanan lauk atau keripik ikan, padahal kandungan nutrisi dalam ikan nila sangat beragam, salah satunya jumlah asam lemak omega 3 pada ikan nila lebih tinggi dibandingkan dengan hewan lain seperti ayam dan daging sapi, ikan nila juga mengandung asam lemak omega 6, yang tidak dapat diproduksi secara alami di tubuh.

Asam lemak, akan membantu tubuh untuk menjaga kadar kolesterol. Selain itu, komponen ini juga akan membuat otot lebih peka untuk merespons hormon insulin, hal ini dapat memberikan dampak yang positif terhadap para penderita diabetes. Selain itu ikan nila mengandung selenium sebagai antioksidan, komponen ini dapat membantu mencegah kerusakan sel yang bisa memicu kanker. Inovasi akan terus berkembang mengikuti perkembangan dan meningkatnya minat masyarakat, kurangnya kesadaran masyarakat atas pentingnya nutrisi dalam ikan yang dibutuhkan untuk meningkatkan potensi dan perkembangan tubuh, masyarakat khususnya kaum milenial lebih gemar dan mementingkan

mengonsumsi makanan dengan pola makan yang kurang tepat, alasan utama makan bukan untuk kebutuhan fisiologis tapi melainkan psikologis yang tergantung pada mood, perasaan dan juga kebutuhan sosial (gengsi dan pengaruh teman sebaya), kaum milenial mempunyai kesadaran yang kurang tentang apa yang nutrisi yang

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan (*research and development*). Prosedur pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengembangan 4D yang dikembangkan oleh S.Thiagarajan, Dorothy S.Semmel, dan Melvyn I.Semmel (1974:5).

Model pengembangan 4D terdiri dari *Define* (tahap pendefinisian), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan), dan *Disseminate* (penyebaran). Metode dan model ini dipilih bertujuan untuk menghasilkan produk yang akan dikembangkan diuji kelayakannya dengan validasi dan uji coba terhadap penerimaan masyarakat.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian yang dilakukan dalam jurnal ini adalah pembuatan *Japanese Dessert Box*, yaitu *Dessert box* dengan *base cheesecake* yang disubstitusi oleh daging ikan Nila segar

seharusnya masuk, dan apa yang ternyata masuk. Dengan adanya permasalahan ini, inovasi yang akan dikembangkan adalah “*Japanese dessert box*” dengan tambahan daging Ikan Nila untuk menambahkan kandungan nutrisi di *cheesecake* sebagai *basic* produk ini.

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan adalah kom adonan, mikser, blender, spatula, timbangan digital, teflon, mangkuk, Loyang, oven, balloon whisk

Bahan-bahan yang digunakan adalah daging fillet ikan nila segar, tepung terigu protein rendah, tepung maizena, keju, telur, cream of tartar, parutan kulit lemon.

Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dimulai dari bulan Januari - Mei 2020. Melakukan uji panelis sebanyak 30 orang di masyarakat sekitar Tanjung Senang, Bandar Lampung, Lampung.

Subjek Penelitian

Subyek penelitian, adalah orang, tempat, atau benda yang diamati dalam rangka

pembumbutan sebagai sasaran (Kamus Bahasa Indonesia). Adapun subyek penelitian dalam tulisan ini adalah masyarakat sekitar tempat tinggal penulis. Teknik memperoleh sampel dilakukan secara *random sampling*. Sebanyak 30 orang menjadi panelis tidak terlatih.

Prosedur

Tahapan penelitian secara detail adalah sebagai berikut:

Define

Tahap ini dilakukan untuk menetapkan dan mendefinisikan produk *Japanese Dessert Box* akan dipilih 1 dari 3 resep pilihan. Tahap ini produk dinilai oleh 1 dosen pembimbing dan teman satu bimbingan.

Design

Design produk acuan yang terpilih dikembangkan dengan formulasi 3 resep substitusi daging ikan nila segar dengan substitusi yang berbeda-beda. Mulai dari 30%, 20% dan 10%. Dari formulasi yang telah ditentukan tersebut akan dipilih 1 produk substitusi terpilih untuk dikembangkan ditahap selanjutnya.

Develop

Resep produk *Japanese Dessert Box* yang telah terpilih ditahap sebelumnya dikembangkan lagi agar berbeda dari produk acuan. Produk *develop* akan di uji validasi I dan II, validasi dilakukan oleh panelis *expert* sebanyak 2 orang.

Disseminate

Tahap terakhir dilakukan *Disseminate* adalah tahap uji sensoris setelah validasi I dan II yang dilaksanakan oleh panelis *expert* dan telah mengalami perbaikan produk sehingga lebih layak disajikan kepada konsumen luas. Pada tahap ini produk akan mengalami uji penerimaan secara terbatas yaitu dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melalui tahapan-tahapan penelitian terhadap resep acuan dan resep formulasi yang di tentukan, maka menghasilkan data sebagai berikut:

Tabel 1. Tahap *Define* Produk *Japanese Dessert Box*

Substitusi	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
10 %	Sesuai	Agak Sesuai	Agak Sesuai	Sesuai
20 %	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
30 %	Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai	Tidak Sesuai

Dari tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa, substitusi 20% merupakan formulasi terbaik dibandingkan dengan formulasi perbandingan lainnya. Sampel dengan substitusi 20% memiliki hasil yang hampir sama dengan produk acuan bahkan memiliki warna yang lebih baik

dan aroma yang lebih bagus. Setelah dilakukan tahap *design*, maka dilakukan ke tahap selanjutnya yaitu validasi I dan II. Hasil uji validasi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Validasi I dan II

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	3,5	4
Aroma	3	3,5
Tekstur	3,5	4
Rasa	3,5	4
Keseluruhan	4	4

Dari data uji validasi oleh panelis *expert* menilai bahwa produk sudah layak uji skala

terbatas untuk tahap uji panelis tidak terlatih. Tahapan setelah uji validasi adalah uji panelis tidak terlatih sebanyak 30 panelis. Hasil uji panelis terbatas adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Uji T *test* Produk *Japanese Dessert Box*

Parameter Sensoris	Hasil Perbandingan
Warna	0.413
Aroma	0.829
Rasa	0.838
Tekstur	0.714
Keseluruhan	0.652

Keterangan:

Jika P Value lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata

Jika P Value kurang dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata.

Berdasarkan tabel dan keterangan tabel, dalam keseluruhan parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan juga keseluruhan menunjukkan bahwa kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh Substitusi Ikan Nila terhadap rasa dan aroma *Japanese Cheesecake* yaitu bagi beberapa panelis yang mempunyai indra penciuman lebih peka mencium bau Ikan Nila walaupun tidak terlalu terasa
2. Tidak ada pengaruh yang pekat daging Ikan Nila terhadap tekstur *Japanese Dessert Box*
3. Tidak ada pengaruh daging Ikan Nila terhadap rasa pada *Japanese Dessert Box*

Saran

Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji proksimat terhadap produk *Japanese Dessert Box* serta lebih menginovasi supaya memberikan cita rasa ikan Nila yang unik pada produk

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid II* .
Jakarta: Direktorat Jenderal
Manajemen Pendidikan Dasar dan
Menengah Departemen Pendidikan
Nasional
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking
6th Edition*.
- Hamidah, S. (2009). Bahan Ajar
Patiseri. Yogyakarta : Pendidikan
Teknik Boga dan Busana, Fakultas
Teknik Universitas Negeri
Yogyakarta
- Komariyah, K (2002). Pengetahuan
Pengolahan Hidangan Utama
- Mulyatiningsih, E. (2011). *Metode
Penelitian Terapan Bidang
Pendidikan*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Tintin Rayner (2018). Simple and Moist
Cake

