

PENAMBAHAN IKAN KEMBUNG PADA *FETTUCCHINE* SAUS TONGSENG UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN

The Addition of Mackerel in Fettuccine with Tongsenng Sauce to Increase Fish Consumption

Oleh : damar parikesit, program studi pendidikan teknik boga, jurusan pendidikan teknik boga busana dan rias, fakultas teknik, universitas negeri yogyakarta, damar8299parikesit@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep yang tepat untuk pembuatan *fettuccine* fortifikasi ikan kembung pada produk *fettuccine* saus tongsenng ikan kembung, 2) Melakukan uji proksimat untuk sebagai sumber informasi gizi produk *fettuccine* saus tongsenng ikan kembung, 3) Mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk *fettuccine* saus tongsenng ikan kembung, 4) menghitung harga jual produk *fettuccine* saus tongsenng ikan kembung, 5) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *fettuccine* saus tongsenng ikan kembung. Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, disseminate*). *Define* adalah penentuan resep acuan dari referensi terpercaya, *design* adalah tahap merancang resep untuk produk pengembangan, *develop* adalah tahap revisi dan validasi dari dosen pembimbing, *disseminate* adalah tahap uji penerimaan kepada masyarakat luas. Tempat dan waktu penelitian berada di Laboratorium Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan pada 22 Januari – 6 Mei 2020. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat pengumpul data berupa borang validasi I dan II, borang uji sensoris skala terbatas, borang uji kesukaan yang dibagikan kepada 30 orang masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih dengan teknik analisis data. Hasil penelitian ini menunjukkan 1) Resep yang tepat untuk produk *Fettuccine* Saus Tongsenng Ikan Kembung (Fetung) adalah resep yang menambahkan daging ikan kembung giling sebanyak 20% pada adonan pasta *fettuccine*, 2) Daya terima masyarakat terhadap produk Fetung ditunjukkan pada data borang dengan rerata kesukaan keseluruhan sebanyak 4,1. Angka tersebut menunjukkan bahwa produk Fetung disukai dan mampu diterima oleh masyarakat. 3) Hasil P Value dalam uji T test aspek keseluruhan menunjukkan angka 0,226936009 dimana jika P Value > 0,05 maka sampel pengembangan (802) tidak berbeda nyata dengan sampel acuan (159).

Kata kunci : Ikan kembung, *fettuccine*, suka

PENDAHULUAN

Sekitar tiga perempat (5,8 juta km²) wilayah Indonesia adalah perairan laut yang terdiri dari laut pesisir, laut lepas, laut teluk, dan selat. Indonesia juga memiliki hak pengelolaan dan

pemanfaatan ikan di Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) sekitar 2,7 juta km² (Kordi, 2015). Sepantasnya sektor kelautan dan perikanan menjadi salah satu sektor penting dalam memberikan kontribusi

pembangunan nasional seperti peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Sektor perikanan dan kelautan memiliki potensi sumber daya yang sangat besar, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal dan tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih rendah. Berdasarkan hasil penelitian Galuh Nita Prameswari (2018) dalam *Journal of Health Education* menunjukkan bahwa perlu dilakukan upaya promosi gemar makan ikan pada tiap daerah atau wilayah agar dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk gemar mengkonsumsi ikan pada menu sehari-harinya, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat di Indonesia pada umumnya dapat lebih baik.

Pasta adalah jenis makanan asing yang populer dikenal di masyarakat umum dan merupakan salah satu makanan yang sedang menjadi tren di kalangan anak muda. Jenis olahan pangan yang terbuat dari campuran tepung terigu, minyak/air, telur, dan garam yang membentuk adonan elastis dan mudah untuk dibentuk. Ada delapan jenis pasta yang sangat populer dikenal di Indonesia yaitu *spaghetti*, *fettuccine*, *lasagne*, *penne*, *cannelloni*, dan *fusilli* (Santoso, 2019) sehingga peneliti memutuskan untuk memilih pasta jenis *fettuccine*, selain populer dan proses pembuatan hingga pembentukan yang terbilang cukup mudah.

Tongseng merupakan kuliner tradisional asli Indonesia yang diolah dengan mengoseng bumbu rempah-rempah dengan kecap dipadu dengan kuah gulai. Hidangan tradisional kurang diminati oleh kalangan anak muda sehingga dengan memadukan pasta *fettuccine* sebagai saus tongseng.

Ikan merupakan salah satu protein hewani yang sangat baik untuk kesehatan. Apapun jenis ikannya, lemak yang terkandung dalam ikan adalah lemak tak jenuh yang bersifat mudah dicerna oleh tubuh, rendah kolesterol, tinggi asam lemak tak jenuh ganda, Omega-3 dan relatif lebih tinggi kuantitas dan mutu protein daripada bahan pangan sumber protein lainnya. Maka, dengan kandungan gizi yang dimiliki ikan, dapat dijadikan sebagai sumber pangan masa depan yang mempunyai banyak manfaat untuk pertumbuhan (Wahyuni, 2007).

Ikan kembung adalah salah satu sumber daya alam yang potensial, komoditas yang sering dikonsumsi. Ikan ini termasuk ikan yang memiliki nilai ekonomis penting dan potensi tangkapannya naik tiap tahunnya. Ikan ini memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Sampai saat ini, ikan kembung biasa dikonsumsi sebagai lauk yang dimasak secara utuh seperti dipeda,

digoreng, dibakar, kuah pindang, dan lain sebagainya (Siswanti, dkk. 2017). Produk pasta sudah sangat populer, sudah banyak olahan pasta yang diperjualbelikan dan mampu diterima oleh berbagai kalangan. Pembuatan produk *Fettuccine* saus tongseng ikan kembung diinovasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu ikan kembung sebagai bahan fortifikasi pada pasta *fettuccine* yang kaya akan kandungan gizi.

Tujuan peneliti melakukan penelitian adalah untuk memaksimalkan pemanfaatan komoditas ikan kembung dengan pengolahan yang diinovasikan sebagai bahan fortifikasi pada pasta *fettuccine*. Alasan kenapa memilih masakan tradisional tongseng sebagai saus *fettuccine* karena peneliti berharap agar mampu menumbuhkan minat kalangan muda untuk menggemari kuliner warisan Nusantara dan mampu bersaing di kancah internasional. Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat dengan menambah inovasi menu makanan. Penelitian ini dilakukan dengan uji kesukaan kepada panelis terlatih, semi terlatih dan tidak terlatih untuk mendapatkan rerata produk acuan dengan produk pengembangan.

Berdasarkan penelitian Monteiro dalam jurnal *Plos One* tentang pemanfaatan ikan Tilapia sebagai bahan

substitusi untuk roti sebesar 0%; 2,5%; 5%; 10%; 15%; dan 20% (Monteiro et al. 2018), peneliti menjadikan hasil penelitian tersebut sebagai acuan untuk melakukan percobaan dengan menambahkan daging ikan kembung yang sudah dihaluskan sebesar 10%; 20% dan 30%.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop and disseminate*). Tahap *define* atau tahap pendefinisian berguna untuk menemukan dan mendefinisikan berbagai kebutuhan serta mengumpulkan berbagai informasi yang berkaitan dengan produk yang akan dikembangkan. Tahap ini diawali dengan proses pencarian akar permasalahan dengan memunculkan berbagai fakta dan alternatif penyelesaiannya. Tahap *design* (perancangan) yang bertujuan untuk merancang produk, dan berkonsultasi dengan ahli yang bersangkutan dengan produk yang akan dikembangkan. Tahap *develop* (pengembangan) yang memiliki tujuan untuk menghasilkan produk yang sudah direvisi berdasarkan masukan dari para ahli. Tahap *disseminate* (diseminasi) yang bertujuan untuk menguji penerimaan produk, terdapat dua macam uji penerimaan, yaitu uji penerimaan terbatas dan uji penerimaan ke masyarakat.

Bahan baku yang digunakan berupa tepung terigu protein tinggi, minyak goreng, telur ayam, garam, air, ikan kembung, bawang putih, bawang merah, kecap manis, santan dan pelengkap lainnya yang bisa dibeli di pasar tradisional maupun swalayan.

Hasil uji sensoris dari panelis terlatih dan semi terlatih menunjukkan bahwa percobaan fortifikasi daging ikan kembung giling pada pasta *fettuccine* sebesar 20% yang dipilih karena dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dapat diterima oleh panelis. Sedangkan percobaan fortifikasi daging sebesar 10% menghasilkan warna yang pucat, tidak menunjukkan aroma ikan kembung, tidak menunjukkan rasa ikan kembung dan tekstur yang kurang kenyal. Sebaliknya, pada percobaan fortifikasi daging sebesar 30% menghasilkan warna yang kusam, aroma dan rasa ikan kembung yang sangat kuat, serta tekstur yang terlalu kenyal dan mudah putus.

Dari hasil uji sensoris berupa Uji Kesukaan (*Hedonic scale test*), telah dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang terhadap produk Fetung. Data dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

	Rerata Skor	Keterangan
Warna	3,9	Agak Suka

Aroma	4,0	Suka
Tekstur	4,0	Suka
Rasa	4,0	Suka
Keseluruhan	4,1	Suka

Skala penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap produk berupa penilaian terhadap tingkat kesukaan pada warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan, dengan penilaian sebagai berikut :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Data yang diperoleh berupa pengujian validasi produk dari borang yang diserahkan kepada dosen pengampu sebagai panelis terlatih sebanyak 2 orang dan kepada mahasiswa Pendidikan Teknik Boga sebanyak 5 orang sebagai panelis semi terlatih. Borang uji sensoris yang telah diberikan kemudian diisi penilaian tentang karakteristik sensoris produk acuan dan produk pengembangan dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan serta saran dan perbaikan. Data dalam penelitian ini juga diperoleh dari borang uji kesukaan ke masyarakat yang diberikan kepada 30 orang masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih. Panelis diberikan 2 produk

Fetung, sampel 159 sebagai produk acuan dan sampel 802 sebagai produk pengembangan.

Sebanyak 30 orang masyarakat umum (panelis tidak terlatih), telah disajikan 2 produk Fetung beserta borang uji kesukaan oleh peneliti. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan penilaian dan tanggapan dari masyarakat umum terhadap produk baru yang dihasilkan. Analisis deskriptif kuantitatif hasil penelitian ini dihitung dengan mencari hasil uji T-test dimana *P Value* lebih dari 0,05 maka sampel acuan dan pengembangan tidak berbeda nyata, sedangkan jika kurang dari 0,05 maka sampel acuan dan pengembangan berbeda nyata. Berikut hasil rata-rata penerimaan produk :

Hasil Uji Kesukaan Panelis Semi Terlatih

	159 (Kontrol)	802 (Pengembangan)	P Value T-test
<u>Warna</u>	4,267	3,933	0,105429824
<u>Aroma</u>	4,067	3,967	0,597315996
<u>Tekstur</u>	3,633	4,033	0,041214132
<u>Rasa</u>	3,667	4,033	0,051682228
<u>Keseluruhan</u>	3,867	4,067	0,226936009

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

Dari data yang diperoleh, hasil P Value pada keempat aspek yakni warna, aroma, rasa, dan keseluruhan lebih besar dari 0,05 yang menyatakan bahwa keempat aspek tersebut tidak berbeda nyata dengan sampel acuan. Sedangkan pada aspek tekstur, hasil P Value menunjukkan angka 0,041214132 yaitu kurang dari 0,05 dan

dinyatakan bahwa aspek tekstur berbeda nyata dengan sampel acuan.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan uji sensoris pada panelis terlatih sebanyak 2 orang (dosen pengampu) dan panelis semi terlatih sebanyak 5 orang (mahasiswa Pendidikan Teknik Boga) diperoleh hasil bahwa fortifikasi daging ikan kembung giling pada pasta *fettuccine* yang dapat diterima sebesar 20%. Kemudian, dilakukan uji kesukaan serta pengolahan data pada 30 orang masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih menunjukkan bahwa hasil P Value keempat aspek dengan rincian warna = 0,105429824; aroma = 0,597315996; rasa = 0,051682228; dan keseluruhan = 0,226936009 lebih besar dari 0,05; maka keempat aspek sampel pengembangan tidak berbeda nyata dengan sampel acuan. Sedangkan pada aspek tekstur dengan rincian 0,041214132; kurang dari 0,05; maka aspek tekstur sampel pengembangan berbeda nyata dengan sampel acuan. Dapat dinyatakan bahwa sampel pengembangan (802) tidak berbeda nyata dengan sampel acuan (159).

Hasil perhitungan *hedonic scale test* yang didapat menunjukkan bahwa keempat aspek dengan rincian aroma = 4,0; tekstur = 4,0; rasa = 4,0; dan keseluruhan = 4,1 dapat dinyatakan bahwa

produk pengembangan (802) disukai dan dapat diterima oleh masyarakat. Sedangkan pada aspek warna = 3,9; dinyatakan agak disukai oleh masyarakat.

Dari data hasil uji T test di atas disimpulkan bahwa dari segi penerimaan aspek warna, aroma, rasa dan keseluruhan, sampel acuan (159) dan sampel pengembangan (802) tidak berbeda nyata, sedangkan pada aspek tekstur, sampel acuan dan pengembangan berbeda nyata. Sedangkan hasil uji *hedonic scale test* pada aspek aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dinyatakan bahwa produk pengembangan (802) disukai, tetapi aspek warna dinyatakan agak disukai. Namun berdasarkan hasil uji kesukaan produk Fetung pada sampel pengembangan (802) dapat diterima di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Santoso, Agus Wibowo Setyo Budi dkk. (2019). Trend Wisata Kuliner Melalui Olahan Produk Pasta. *Media Wisata*, 17 (1), 79-93.
- Prameswari, Galuh Nita. (2018). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*, 3 (1), 1-6.
- Monteiro, Maria Lúcia G., Eliane T. Mársico, Manoel S. Soares, Rosires Deliza, Denize C. R. de Oliveira, and Carlos A. Conte-Junior. 2018. "Tilapia-Waste Flour as a Natural Nutritional Replacer for Bread: A Consumer Perspective." *PLoS ONE* 13(5).
- Kordi K, M. Ghufan H. (2015). *Pengelolaan Perikanan Indonesia Catatan Mengenai Potensi, Permasalahan, dan Prospeknya*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Siswanti dkk. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (1), 41-49.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2018). *Refleksi 2018 & Outlook 2019*. Tersedia pada file:///D:/semester%206/Inovasi%20Produk%20Boga/PA/jurnal%20jurnal/Bahan%20RO%20KKP%202018%20(finall).pdf diakses tanggal 10 Februari 2020