

PEMANFAATAN EBI SEBAGAI ISIAN BAKPIA UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI PRODUK PERIKANAN

Oleh: Rani Timur Mumpuni¹, Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd². Pendidikan Teknik Boga, Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

¹ranitumur@gmail.com ²wika@uny.ac.id

Abstrak

Indonesia adalah negara maritim dengan potensi perikanan yang menjanjikan. Ebi merupakan salah satu produk perikanan yang berasal dari udang yang diasinkan dan dikeringkan kaya akan nutrisi dan sering digunakan sebagai bumbu dapur. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep dan pengembangan bakpia ebi serta daya terimanya terhadap masyarakat.

Metode yang digunakan ialah *research and development* menggunakan model 4 D yang terdiri dari *define, design, develop, dan dissemination*.

Bakpia ebi ini disubstitusi dengan presentase 50% pada isian, bakpia yang memiliki isian kacang hijau manis diberi ebi yang telah diolah sehingga menjadi manis gurih dengan tekstur berpasir. Hasil pengujian masyarakat cukup meminati produk bakpia ebi.

Kata kunci: Bakpia, Ebi .

UTILIZATION OF EBI IN BAKPIA TO INCREASE CONSUMPTION OF FISHERY

Abstract

Indonesia is a maritime country with promising fisheries potential. Ebi is one of the fishery products derived from dried and salted shrimp have alot of nutrients and is often used as a spice in the kitchen. This study aims to find recipes and development of bakpia ebi and its acceptability towards the community. The method used is research and development using the 4 D model which consists of define, design, develop, and dissemination. This bakpia ebi is substituted with a percentage of 50% in the filling, bakpia which has sweet green bean filling is given the processed ebi so it becomes savory sweet with a sandy texture. The results of community testing are quite interested in bakpia ebi products.

Keywords: Bakpia, Ebi

PENDAHULUAN

Menurut Undang – Undang Nomor 32 tahun 2014 “Laut adalah ruang perairan di muka bumi yang menghubungkan daratan dan bentuk – bentuk alamiah lainnya, yang merupakan kesatuan geografis dan ekologis beserta segenap unsur terkait, dan batas dan sistemnya ditentukan oleh peraturan perundang – undangan dan hukum internasional”. Indonesia adalah negara maritim yang 2/3 wilayahnya adalah laut, dengan panjang garis pantai terpanjang ke-2 di dunia, dengan ini Indonesia memiliki sumber daya laut yang melimpah khususnya dalam bidang perikanan.

Peluang tersebut sayangnya belum di manfaatkan secara maksimal, bahkan dilansir dari kotadata.co.id “Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, konsumsi ikan di dalam negeri per Oktober baru 93,5% dari target 2019. Masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi 50,49 kilogram (kg) ikan per kapita dari target 54 kg”. Hal ini menjadi problema yang masih diupayakan penganggulangnya oleh pemerintah, meski begitu masyarakat terus di dorong untuk ikut andil dalam program ini Inovasi

produk terbarukan menjadi salah satu alternatif yang mampu meningkatkan konsumsi bahan pangan pada sektor perikanan, maka diupayakan pelbagai penelitian yang melahirkan produk – produk tersebut entah dengan substitusi atau komplementer .

Bakpia adalah makanan yang berasal dari Cina dan berkembang pesat di Indonesia khususnya di Yogyakarta, bakpia terdiri dari kulit dan isi. Kulit bakpia terbuat dari tepung terigu, air, minyak, dan garam yang dibuat elastis dan berlapis, sedangkan isian bakpia sendiri terbuat dari kacang hijau kupas yang dikukus dan dihaluskan. Bakpia memiliki rasa dasar manis dari isian kacang hijaunya. Ebi atau udang kering adalah produk olahan perikanan yang terbuat dari udang yang diawetkan menggunakan metode penggaraman dan pengeringan, ebi sendiri sering digunakan untuk penambah cita rasa pada makanan karena rasanya gurih dan cenderung asin. Ebi mengandung mineral bernama *selenium* yang kaya akan manfaat diantaranya dapat mencegah pertumbuhan sel kanker, mencegah kardiovaskular dan anti depresan. Selain *selenium* ebi juga kaya akan protein dan omega tiga yang memang terdapat pada udang.

Bakpia sebagai makanan khas menjadi salah satu yang paling dicari dan digemari, oleh sebab itu hal ini menjadi peluang untuk dikembangkan, sedangkan ebi adalah salah satu bahan yang mudah dijumpai dan memiliki tekstur maupun rasa yang khas.

Bakpia dengan isian ebi merupakan salah satu inovasi menarik yang memberikan warna baru pada varian pangan dan meningkatkan konsumsi produk perikanan. Hal ini dikarenakan ebi akan memberi tekstur berbeda pada bakpia serta memberi varian rasa asin gurih yang membuat bakpia menjadi terasa lebih unik. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan formulasi terbaik untuk bakpia ebi serta tingkat penerimaannya di masyarakat.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan ialah *research and development* menggunakan model 4 D yang terdiri dari *define, design, develop, dan dissemination*.

Waktu dan Tempat Penelitian

Jalan Kaliurang KM 7 sebagai dapur pembuatan ketika melakukan uji coba produk pada tahap *define* hingga *design*; Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) sebagai tempat menguji hasil produksi; Semanu dan Wonosari Gunungkidul sebagai tempat uji panelis.

Waktu penelitian dimulai pada bulan Februari 2020 hingga bulan Juni 2020

Target/Subjek Penelitian

Uji sensoris dilaksanakan pada bulan Juni 2020 dengan sasaran utama masyarakat sekitar Gunungkidul, sebanyak 30 orang. Gunungkidul sendiri adalah wilayah dengan garis pantai yang cukup panjang dan wilayah laut yang cukup luas meski begitu konsumsi ikan masih terbilang rendah yakni pada angka 21 kg per kapita pertahun.

Prosedur

Prosedur pengembangan menggunakan model pengembangan *Research and Development*. Tipe yang digunakan yakni 4D dengan 4 tahap meliputi *define* atau menemukan resep acuan, *design* atau merancang formulasi terbaik terhadap produk, *development* atau pengujian dan pembuatan produk serta *dissemination* atau pengenalan produk kepada masyarakat secara langsung. Berikut penjabarannya :

Difine, pada tahap ini menentukan 3 resep acuan yang diuji untuk nantinya dipilih salah satu sebagai dasar resep pengembangan bakpia ebi. Resep dipilih oleh dosen pembimbing dan minimal panelis terlatih.

Tabel 1. Resep Produk Acuan

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1	Tepung Terigu Serbaguna	350 g	1 kg	100g
2.	Minyak Goreng	195 ml	500 ml	Sck
3.	Air	125 ml	40 ml	
4.	Gula Halus	50 g		
5.	Kacang Hijau Kupas	150 g	1 kg	1 kg
6.	Garam	$\frac{3}{4}$ sdt		Sck
7.	Gula Pasir	75 g	1 kg	800 g
8.	Daun Pandan	2 l		
9.	Coklat meses	50 g	-	
10.	Susu Bubu		100 g	

2. Design

Produk acuan yang telah terpilih kemudian di formulasikan dengan 3 resep pengembangan menggunakan beberapa persentase bahan substitusi diantaranya 50%, 75%, dan 100%. Setelah itu akan dipilih salah satu untuk dikembangkan menuju tahap selanjutnya.

Tebel 2. Resep Formulasi Isian Bakpia

No	Nama Bahan	Jumlah			
		F0 0%	F1 50 %	F2 75 %	F3 100 %
1.	Tepung Terigu Serbaguna	350 g	350 g	350 g	350 g
2.	Minyak Goreng	195 ml	195 ml	195 ml	195 ml
3.	Air	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml
4.	Gula Halus	50 g	50 g	50 g	50 g
5.	Kacang Hijau Kupas	150 g	75 g	45 g	-
6.	Garam	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt
7.	Gula Pasir	75 g	75 g	75 g	75 g
8.	Daun Pandan	2 lbr	2 lbr	2 lbr	2 lbr
9.	Ebi Kering	-	75 g	105 g	150 g
10.	Cabai	-	5 g	7 g	10 g
11.	Kecap	-	50 ml	75 ml	100 ml

Resep formulasi asli terdapat pada kolom pertama setelah bahan.

3. Develop

Pada tahap ini, resep pengembangan yang telah diformulasikan akan diuji validasi I dan II oleh panelis *expert* agar mendapat produk yang dapat diterima.

4. Disseminate

Merupakan tahap terakhir yang dilakukan dengan uji penerimaan terbatas terhadap masyarakat berguna untuk mengetahui daya terima produk, dilakukan oleh 30 panelis.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menggunakan uji sensoris atau penerimaan produk terhadap masyarakat Gunungkidul, borang atau angket digunakan sebagai media pengambilan data. Uji ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang telah dimodifikasi.

Nama validator:	Tanda tangan:
Jenis kelamin : L / P	Tanggal:
Sampel :	NIM nbs:

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang spot menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		
Ukuran		
Warna		
Aroma		
Rasa		
Tekstur		
Sifat keseluruhan (overall)		
Penyajian		
Kemasan		

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = agak suka
 4 = suka
 5 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Gambar 1 Borang Uji Panelis

Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan untuk analisis data yaitu secara deskriptif dan uji T.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan tahapan – tahapan penelitian maka didapatkan data sebagai berikut :

Formula yang terpilih ketika memilih resep acuan ialah resep 1 yang didapat dari Resepkoki.id Resep Bakpia Teflon Khas Yogyakarta oleh Atsarina Luthfiyyah, yang mana dari segi rasa, aroma, tekstur hingga bentuk yang paling disukai.

Berdasar dari komentar dan masukan dari panelis terlatih beserta dosen pembimbing pada tahap pengembangan 3 formulasi dengan persentase substitusi yakni 50%, 75%, dan 100% maka terpilih substitusi 50% dikarenakan rasa masih bisa diterima, aroma tidak terlalu mencolok dan masih mendekati produk yang dijadikan kontrol sedangkan untuk presentase 75% tidak terpilih karena rasa tajam ebi sudah mulai merusak cita rasa dan tekstur agak kering, sedangkan pada presentase 100% aroma dan rasa terlalu kuat serta isiannya terlalu kering dan kasar.

Tabel 3. Hasil Validasi

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	3	3
Aroma	3	3
Tekstur	3	3
Rasa	3	2
Keseluruhan	3	3

Hasil Validasi 1 dapat kita lihat dari data di atas bahwasanya formulasi yang digunakan masih kurang maksimal, hal ini disebabkan penanganan pada ebi yang kurang sempurna yakni tidak di rendam cukup lama serta tidak disangrai hingga cukup kering. sehingga rasa asinnya masih melekat begitupula aroma yang masih menyengat maka dilakukan perbaikan kembali melalui validasi ke-2.

Validasi ke-2 dilakukan secara daring dikarenakan keadaan yang tidak memungkinkan untuk bertemu. Pada validasi ini yang menjadi pengamatan utama ialah visual maupun penyajian serta kemasan yang akan digunakan, meski begitu telah dilakukan perbaikan pada pengolahan bakpia dari segi rasa.

Tahap terakhir yang dilakukan ialah uji sensoris terhadap 30 panelis terbatas tidak terlatih sebagai gambaran apakah produk bakpia ebi dapat diterima atau tidak, berikut data dan pemaparannya :

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan	Signifikansi
Warna	3.93 ^a	3.80 ^a	0.103
Aroma	4.03 ^a	3.30 ^b	0.00
Tekstur	4.10 ^a	3.63 ^b	0.011
Rasa	4.30 ^a	3.00 ^b	0.00
Keseluruhan	4.16 ^a	3.43 ^b	0.00

Skala yang digunakan ialah 1 sampai 5 dengan keterangan 1 Sangat tidak suka; 2 Tidak suka; 3 Agak suka; 4 Suka; 5 Sangat suka. Berdasar data pada tabel 4 dapat kita lihat bahwa dari segi warna masyarakat agak suka mendekati suka dan tidak ada beda nyata antara produk kontrol maupun pengembangan, untuk aroma hasil yang diberikan agak suka namun terdapat beda nyata antara kontrol dan produk pengembangan, untuk tekstur juga masih pada seputar angka 3 atau agak suka dan terdapat beda nyata antara produk kontrol dengan produk pengembangan, begitupula dengan rasa dan secara keseluruhan yang masih berada pada rerata 3 atau agak suka dengan beda nyata antara kontrol dengan produk pengembangan, dapat disimpulkan bahwa produk ini cukup diminati meski belum sepenuhnya diterima oleh masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan hal – hal sebagai berikut :

1. Resep acuan yang terpilih adalah resep pertama yakni resep yang berasal dari Resepkoki.id Resep Bakpia Teflon Khas Yogyakarta oleh Atsarina Luthfiyyah, substitusi 50% menjadi formulasi terbaik dilihat dari segi rasa, aroma, serta tekstur.
2. Hasil uji sensoris terhadap masyarakat menunjukkan produk cukup diterima dengan rerata yang berada di angka 3 atau agak suka.

Saran

Melihat dari hasil penelitian beserta proses yang telah dilakukan maka untuk peneliti selanjutnya agar mencari teknik penanganan terbaik guna mengurangi rasa asin maupun aroma kuat pada ebi.

SUMBER PUSTAKA

- Adriani, Merryana dan Bambang Wijatmadi. 2016. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta : Kencana
- Ida Ayu Eka Astuti 2018. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang Disajikan Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari*. Diakses pada 1 Desember 2019 pada <http://repository.poltekkeskdi.ac.id/767/1/GAMBARAN%20KESESUAIAN%20STANDAR%20PORSI%20%20MAKAN%20RUMAH%20SAKIT.pdf> :
- Garnish. Diakses pada 1 Desember 2019 pada <https://eprints.uny.ac.id/51240/7/MATERI%20GARNISH.pdf> laman
- Ginting, Elyani Br. 2017. *Hubungan Tindakan Pengrajin Selama Proses Pengolahan Dengan Karakteristik Mutu Dan Tingkat Kesukaan Bakpia Di Daerah Pathuk Yogyakarta*. Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Kemal Al Faj. 2017. *Cara Membaca Label Informasi Nilai Gizi Pada Kemasan Makanan* Diakses pada 1 Desember 2019 dari : <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/cara-membaca-label-informasi-nilai-gizi-pada-kemasan-makanan/> .
- Lubis, Cidartati. 2013. *Boga Dasar I*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- M.Haviz. 2013. *Research And Development; Penelitian Di Bidang Kependidikan Yang Inovatif, Produktif Dan Bermakna*.
- “Materi Teknik Kontinental”, <http://eprints.uny.ac.id/52507/25/materi%20teknik%20pengolahan%20kontinental.doc> diakses pada 2 Maret 2020
- Muchlisin Riadi. 2019. Pengertian, Fungsi, Tujuan dan Jenis-jenis Kemasan. Diakses pada 1 Desember 2019 dari : <https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html>
- Pengertian Larutan Garam Diakses pada 1 Desember 2019 dari : <https://www.gurupendidikan.co.id/larutan-garam/>