

EKALE EKADO IKAN LELE MAKANAN SEHAT BERBAHAN LELE UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN GENERASI MILINEAL

EKALE : CAT FISH EKADO, CAT FISH BASED HEALTHY FOOD TO INCREASE FISH CONSUMPTION OF MILLENIAL GENERATION

Oleh: Kurniawan Dwi Mukti, Prodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta,
email: kurniawandwi.2017@student.uny.ac.id
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd., Prodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta,
email: prihastutieka@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : 1) Menentukan resep yang tepat untuk produk inovasi Ekale ekado dengan bahan ikan lele; 2) Mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk inovasi Ekale ekado dengan bahan ikan lele; Pada penelitian ini menggunakan metode R&D dengan rangkaian tahapan 4D (*define, design, develop, disseminate*) serta menggunakan teknik analisis data deskriptif. Hasil penelitian: Dapat disimpulkan resep ekado yang paling tepat dalam pembuatan Ekale ekado dengan bahan ikan lele sebanyak 50%; tingkat penerimaan kosumen terhadap produk dengan uji skala terbatas mendapat respon dengan nilai 0,0218 yang berarti produk berbeda sangat nyata pada instrumen warna, kemudian, untuk instumen aroma 0,375, tekstur 0,0759, rasa 1 dan keseluruhan 0,0781 yang berarti produk tidak berbeda nyata pada instrument aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan.

Kata kunci : penerimaan, ekale, ikan lele

Abstract

The objectives of this study are to: 1) Determine the right recipe for Ekado Ekado's innovative product with catfish ingredients; 2) Determine consumer acceptance of Ekale Ekado innovation products with catfish ingredients; In this study using the R&D method with a series of 4D stages (define, design, develop, disseminate) and use descriptive data analysis techniques. The results of the study: It can be concluded that the most appropriate ekado recipe in making ekado ekale with catfish as much as 50%; the level of customer acceptance of the product with a limited scale test received a response with a value of 0.0218 which means the product is very significantly different on the color instrument, then, for the aroma instrument 0.375, 0.0759 texture, taste 1 and overall 0.0781 which means the product is no different evident in the instrument's aroma, texture, taste and overall.

Keywords: reception, ekale, catfish

PENDAHULUAN

Diversifikasi olahan hasil perairan adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perairan dari bahan baku yang sudah ada atau belum dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan factor mutu dan gizi sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perairan baik kuantitas dan

peningkatan nilai jual. Diversifikasi produk hasilperairan ini dimaksudkan untuk memberi nilai tambah pada ikan lele. Nilai tambah adalah semua bentuk proses baik manual maupun mekanikal yang berubah bentuk baru, baik dari segi penampakan, tekstore, taste dan flavour/cita rasa dsb. Nilai tambah dalam rencana penelitian ini akan dicapai dengan proses pengembangan

produk diversifikasi ikan lele. Pengembangan produk merupakan suatu proses untuk menciptakan produk-produk baru yang biasanya dikaitkan dengan kebutuhan konsumen atau pasar dapat berupa produk inovatif, modifikatif dan imitativ. (Dyah Ilminingtyas, 2015:2).

Tingkat konsumsi ikan di Indonesia relatif rendah dibandingkan dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki. Angka konsumsi ikan pada tahun 2010 sebesar 30,48 kg/kap/th, meningkat setiap tahunnya hingga mencapai 38,1 kg/kap/th pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 5,78%. Penyediaan ikan pada tahun 2010 sebesar 38,39 kg/kap/th dan meningkat menjadi 51,8 kg/kap/th pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 7,85%. Penyebab rendahnya konsumsi ikan diantaranya adalah kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat mengkonsumsi ikan, kurang lancarnya distribusi ikan, belum optimalnya sarana dan prasarana serta mitos yang berkembang di masyarakat. Regulasi perikanan diantaranya UU No 31 thn 2004 tentang Perikanan, UU No 45 th 2009, UU No 18 tahun 2012 tentang Pangan serta INPRES No. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Djunaidah, 2017:1).

Ekado adalah salah satu produk boga, yang berasal dari Negara Jepang. Memiliki cita rasa enak dan gurih sehingga banyak masyarakat yang menyukainya mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Di Indonesia ekado bisa di temui di restoran restoran Jepang. Meskipun ekado ini bukan merupakan makanan asli dari Indonesia, namun di Indonesia sendiri olahan makanan ekado ini cukup banyak peminatnya.

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan budidaya yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang

khas dan harganya yang relatif murah, selain itu ikan lele juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik dengan nilai kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 17,5% (Rahayu dkk. 1992). Ikan lele memiliki warna daging yang putih, aroma netral, dan dagingnya tebal tanpa duri kecil di dalamnya sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produk olahan hasil Perikanan. Selain itu, lele juga gampang dijumpai di banyak tempat, salah satunya di daerah-daerah kabupaten Sleman.

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 ekado. Ekado dibuat dengan bahan daging ayam disubsitusi dengan daging ikan lele.

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 di masyarakat sekitar Desa Pandowoharjo Sleman

secara terbatas yaitu dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih.

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 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:

a. Define

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

b. Design

Design produk acuan yang terpilih dikembangkan dengan formulasi 3 resep substitusi daging lele dengan perbandingan yang berbeda-beda. Mulai dari 1:2, 1:1 dan 100%. Dari formulasi yang telah ditentukan tersebut akan dipilih 1 produk substitusi terpilih untuk dikembangkan ditahap selanjutnya.

c. Develop

Resep produk ekado 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.

d. Disseminate

Tahap terakhir dilakukan Dissaminate adalah tahap uji sensoris setelah validasi I dan II yang dilaksanakan oleh panelis expert dan telah mengalami perbaikan produk sehingga lebih layak di sajikan kepada konsumen luas. Pada tahap ini produk akan mengalami uji penerimaan

HASIL DAN PEMBAHASAN

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

Tabel 1. Resep acuan dengan perbandingan

Perbandingan	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
1:2	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
1:1	Agak sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
100%	Tidak sesuai	Tidak Sesai	Sesuai	Agak sesuai

Dari table tersebut dapat disimpulkan bahwa, perbandingan 1:2 merupakan formulasi terbaik dibandingkan dengan formulasi perbandingan lainnya. Sampel dengan perbandingan 1:2 memiliki hasil yang hampir sama dengan produk acuan.

Setelah dilakukan tahap design, maka dilakukan ketahap selanjutnya yaitu validasi I dan II. Hasil uji validasi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil uji validasi

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

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:

Table 3. Hasil uji panelis

Karakteristik	Produk Pengembangan	Kriteria
Warna	3,7	Disukai
Aroma	4	Sangat disukai
Tekstur	4,2	Sangat disukai
Rasa	3,8	Disukai
Keseluruhan	4,3	Sangat disukai

Dari hasil penyajian tabel uji sensoris tidak terlatih dapat disimpulkan bahwa produk Ekale Ekado Ikan Lele dapat diterima oleh masyarakat dari warna, aroma, tekstur, rasa, dan secara keseluruhan.

Daya terima di uji menggunakan uji T test, yang ditampilkan pada table berikut.

Table 4. Hasil uji T

Parameter Sensoris	Hasil Perbandingan
Warna	0,02
Aroma	0,3
Tekstur	0,07
Rasa	1
Keseluruhan	0,08

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 table dan keterangan table, dalam parameter warna control dan pengembangan berbeda nyata. Sedangkan untuk parameter aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan control dan pengembangan tidak berbeda nyata.

KESIMPULAN

1. Ikan lele merupakan salah satu hasil perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Ikan lele dapat untuk mensubsitisi bahan dalam pembuatan ekado, untuk meningkatkan konsumsi ikan.
2. Ekado yang disubstitusi dengan ikan lele dengan perbandingan 1:2 secara umum dapat diterima masyarakat.
3. Tidak ada perbedaan nyata pada aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Hanya perlu adanya perbaikan dari segi warna.

SARAN

1. Ekado ikan lele dapat digunakan sebagai makanan alternatif untuk meningkatkan konsumsi ikan.
2. Penelitian dan eksperimen menggunakan ikan lele dapat dilanjutkan, karena dapat meningkatkan nilai jual ikan lele.

DAFTAR PUSTAKA

Dyah Ilminingtyas (2015). Stiklele alternative diversifikasi olahan lele (Clarisp) tanpa limbah berkalsium tinggi. *Jurnal ilmiah UNTAG Semarang*, 2

Endang Mulyatiningsih, “ Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan” , Jakarta:Alfabeta, 2011, hal. 145-187

Lin Siti Djunaidah (2017). Tingkat konsumsi ikan di Indonesia: ironi di negeri bahari. *Jurnal penyuluhan perikanan dan kelautn 11(1) 1*

Sri Wening, “Pengujian Bahan Pangan”, Universitas Negeri Yogyakarta, 2011, hal. 1-9.