

ROLL CAKE BEONG (ROLL CABE) SEBAGAI KUDAPAN MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PADA MILENIAL

Anggi Lia Pusparini

Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: anggilia.2017@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Roll Cake merupakan kue bolu yang di panggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian di gulung memiliki tekstur yang lembut dan gurih. *Roll Cake* dengan substitusi ikan beong adalah produk baru yang akan di buat sebagai kudapan. *Roll cake* ikan beong (Roll Cabe) seperti roll cake pada umum nya hanya saja *Roll cake* beong (CABE) menggunakan ikan beong pada cakenya. Penelitian ini bertujuan untuk ¹ Menentukan resep yang tepat untuk produk *Roll cake* ikan beong (Roll Cabe),² Mengetahui daya penerimaan masyarakat terhadap produk *Roll Cake* dengan substitusi ikan beong. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode R&D (*research and development*) dengan metode pengembangan dalam penelitian ini adalah mdel pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Roll cake* ikan beong (Roll Cabe) terpilih adalah roll cake dengan substitusi ikan beong sebanyak 30% karena memiliki karakteristik yang mendekati produk acuan dan masih dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: Ikan beong, roll cake

PENDAHULUAN

Indonesia yang beriklim tropis, termasuk perairan tropis, memiliki perairan yang luas dan memiliki keanekaragaman jenis ikan yang tinggi, sehingga tercatat sebagai salah satu perairan dengan mega biodiverssity di dunia. . Komisi Nasional Plasma Nutfah Indonesia mengatakan perairan indonesia mengandung kekayaan ikan yang jenisnya sangat banyak.

Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) kandungan zat yang ada di ikan segar jauh lebih tinggi di dibandingkan daging sapi. Seperti kandungan zat Omega 3 yang dihitung Mg/100 gram bahan baku ikan sgar berada di peringkat pertama dengan angka 210 Mg/100 gram bahan baku.

Ikan baung adalah ikan air tawar yang hidup di berbagai ekosistem di sepanjang aliran sungai daerah aliran sungai (DAS), sungai utama, anak sungai, danau, waduk dan lebak. ikan ini merupakan komoditas yang populer sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi di berbagai daerah penyebaran. Ikan baung memiliki nilai gizi seperti protein 51,99%, lemak 15,85% dan air 75,07%.

Roll Cake merupakan kue bolu yang di panggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian di gulung. Produk ini memiliki porsi yang sesuai untuk camilan pada anak-anak sampai orang dewasa dengan ukuran oval mempunyai warna

kuning kecoklatan dengan tekstur yang lembut dan gurih.

Komposisi pada Roll cake ini dibagi menjadi dua bagian dimana bagian pertama adalah bahan utama yang terdiri dari tepung terigu, gula, kuning telur, putih telur, ovalet, baking powder, air dan susu. Sedangkan bagian ke dua adalah bahan selai yang terdiri dari nanas, gula dan vanili.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka akan di teliti pengembangan produk Roll cake dengan penambahan ikan beong serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap *Roll cake* ikan beong (Roll Cabe).

METODE

Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2020 sampai dengan bulan April 2020.

Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Roll cake ikan beong (Roll CABE) terdiri dari ikan beong, tepung terigu, butter, mentega, kuning telur, putih telur, gula pasir, baking powder, ovalet dan essens vanilla. Sedangkan untuk membuat selai bahan yang dibutuhkan yaitu nanas, gula pasir, garam, dan essens vanilla.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kom, loyang 24x28x4 cm, timbangan, kuas, mixer, spatula plastik, dan oven.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode R&D (*research and development*). Penelitian dan pengembangan (*research and development*) adalah penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan.

Prosedur Pengembangan

Model pengembangan dalam penelitian ini adalah model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*).

Pada tahap *define* akan dilakukan uji coba 3 resep acuan secara bersamaan, kemudian akan dilakukan uji sensoris 3 produk acuan tersebut dengan panelis dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (3 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih.

Selanjutnya pada tahap *design* resep tersebut dikembangkan menjadi tiga resep baru dengan substitusi ikan beong dengan kadar yang berbeda-beda. F1 menggunakan substitusi ikan beong sebanyak 20%, F2 menggunakan substitusi ikan beong sebanyak 30%, dan F3 menggunakan tepung millet sebanyak 40%. ketiga resep tersebut di uji coba secara bersamaan. Kemudian dilakukan uji sensoris 3 produk pengembangan beserta 1 produk acuan secara bersamaan dengan panelis dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (3 orang) sehingga diperoleh 1 resep produk pengembangan terpilih.

Kemudian memasuki tahap *develop* akan ditentukan teknik penyajian dan pengemasan pada produk pengembangan hasil tahap *design*. penyajian dan kemasan merupakan tahapan akhir dan memegang peranan penting sebelum produk sampai ke tangan konsumen.

Selanjutnya yaitu tahap *disseminate* Pada tahap ini akan dilakukan uji coba penerimaan kepada konsumen atau masyarakat. Uji coba ini dilakukan dua tahap, yang pertama adalah uji penerimaan terbatas. Uji penerimaan terbatas ini dilakukan pada mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri

Yogyakarta sebanyak 30-40 mahasiswa. Tahapan yang kedua adalah uji penerimaan kepada masyarakat. Tahap ini dilakukan pameran produk dimana pengunjungnya berasal dari masyarakat umum sebanyak minimal 80 pengunjung.

Metode Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan pemberian borang uji kesukaan kepada panelis yaitu panelis semi terlatih dan panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang yang berasal dari masyarakat sekitar. Para panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma, dan kesukaan produk Roll cake ikan beong (Roll CAFE).

Metode Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan pemberian borang uji kesukaan kepada panelis yaitu panelis tidak terlatih. Panelis semi terlatih sebanyak 30 orang yang berasal dari masyarakat. Para panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma, dan kesukaan produk Roll cake ikan beong (Roll CAFE).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk

Sesuai dengan namanya, Roll cake ikan beong merupakan suatu produk Roll cake yang terbuat dari substitusi ikan beong. Roll cake ikan beong ini memiliki rasa yang manis dan gurih, tekstur yang lembut, dan menggunakan selai nanas.

Secara keseluruhan produk ini memiliki rasa manis dan gurih yang berasal dari cake yang telah dimodifikasi menggunakan ikan beong dan selai nanas. Memiliki warna kuning kecoklatan. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan Roll cake

ikan beong ini yaitu baking. Dimana adonan yang sudah dimixer lalu dituang pada loyang roll cake dan terakhir di panggang dalam suhu 180°C selama kurang lebih 15 sampai 20 menit.

Setelah matang, produk Roll cake ikan beong di beri selai da kemudian digulung dan akan dikemas menggunakan kemasan mika tebal berbentuk oval. Penggunaan kemasan mika tebal oval bertujuan untuk menjaga produk agar tetap bagus saat diterima konsumen.

Tahap Define

Dalam penelitian ini, tahap *define* dilakukan uji coba 3 resep acuan secara bersamaan, kemudian akan dilakukan uji sensoris 3 produk acuan tersebut sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih yang kemudian akan dikembangkan.

Tabel 1 Resep roll cake

No	Nama Bahan	R1	R2	R3
1	Tepung terigu	38 gr	33 gr	30 gr
2	Kuning Telur	5 btr	4 btr	1 btr
3	Putih telur	2 btr	4 btr	1 btr
4	Gula	30 gr	50 gr	60 gr
5	Susu bubuk	8 gr	-	-
6	Margarin	30 gr	-	-
7	Butter	15 gr	-	75 gr
8	Air	1 sdt	-	-
9	Baking powder	¼ sdt	-	-
10	Essens Vanila	sck	sck	½ sdt
11	Sp	1 sdt	-	½ sdt
12	Cream of tar tar		½ sdt	-
13.	Gula halus	-	17 gr	-

R1 = Jobsheet pengembangan cake dan cookies

R2 = Jobsheet pengembangan cake dan cookies

R3 =Sukmawati 2017. Cookpad

Tabel 2 Resep roll cake

No	Nama Bahan	R1	R2	R3
1	Tepung terigu	38 gr	33 gr	30 gr
2	Kuning Telur	5 btr	4 btr	1 btr
3	Putih telur	2 btr	4 btr	1 btr
4	Gula	30 gr	50 gr	60 gr
5	Susu bubuk	8 gr	-	-
6	Margarin	30 gr	-	-
7	Butter	15 gr	-	75 gr
8	Air	1 sdt	-	-
9	Baking powder	¼ sdt	-	-
10	Essens Vanila	sck	sck	½ sdt
11	Sp		-	½ sdt
12	Ovalet	1 sdt		
13	Cream of tar tar		½ sdt	-
14	Gula halus	-	17 gr	-

R1 = Jobsheet pengembangan cake dan cookies

R2 = Jobsheet pengembangan cake dan cookies

R3 =Sukmawati 2017. Cookpad

Tahap Design

Pada proses *define* didapatkan satu resep yang akan dijadikan acuan dalam pembuatan produk roll cake yaitu R1. Selanjutnya resep tersebut dikembangkan menjadi tiga resep baru dengan substitusi ikan beong dengan kadar yang berbeda-beda. F1 menggunakan ikan beong sebanyak 20%, F2 menggunakan substitusi tepung millet sebanyak 30%, dan F3 menggunakan tepung millet sebanyak 40%.

Formula yang dihasilkan dapat dilihat pada tabel 3 dan 4 di bawah ini:

Tabel 3 Pengembang Resep roll cake ikan beong

No	Nama Bahan	F1 20%	F2 30%	F3 40%
1	Tepung terigu	30 gr	27 gr	23 gr
2	Kuning Telur	5 btr	5 btr	5 btr
3	Putih telur	2 btr	2 btr	2 btr
4	Ikan beong	8 gr	11 gr	15 gr
5	Gula	30 gr	30 gr	30 gr
6	Susu bubuk	8 gr	8 gr	8 gr
7	Margarin	30 gr	30 gr	30 gr
8	Butter	15 gr	15 gr	15 gr
9	Air	1 sdt	1 sdt	1 sdt
10	Baking powder	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
11	Essens Vanila	sck	sck	½ sdt
12	Ovalet	1 sdt	1 sdt	1 sdt

Tabel 3 Pengembang Resep roll cake ikan beong

No	Nama Bahan	Acuan	Pengembangan
1	Tepung terigu	38 gr	27 gr
2	Kuning Telur	5 btr	4 btr
3	Putih telur	2 btr	4 btr
4	Ikan beong	-	11 gr
5	Gula	30 gr	50 gr
6	Susu bubuk	8 gr	8gr
7	Margarin	30 gr	30 gr
8	Butter	15 gr	15 gr
9	Air	1 sdt	1 sdt

10	Baking powder	¼ sdt	1/ 4 sdt
	Ovalet	1 sdt	1 sdt

Berdasarkan tabel 3 formula roll cake ikan beong terpilih yang bisa diterima secara sensoris dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur keseluruhan adalah F2 30%.

Tahap Develop

Pada tahap ini dilakukan uji coba produk dengan tampilan dan kemasan yang sesuai seperti yang akan digunakan pada saat pameran. Hasil uji coba ini akan digunakan untuk memperbaiki produk.

Tabel 4. Hasil Validasi I

Karakteristik	Produk	Produk
	Acuan	Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	3
Keseluruhan	4	3

Berdasarkan hasil validasi I yang tersaji pada tabel 4 tersebut, aspek rasa dan tekstur mempunyai nilai sesuai/disukai. Sedangkan aspek bentuk, ukuran, warna, dan aroma mempunyai nilai sangat disukai/sangat sesuai. Sehingga secara keseluruhan produk Roll cake ikan beong (Roll CABE) memiliki nilai disukai/sesuai.

Tahap Disseminate

Pada tahap disseminate dilakukan uji panelis. Uji panelis dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih yang berasal dari masyarakat sekitar. Para

panelis diminta untuk memberikan penilaiannya terhadap uji sensoris yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan dari produk.

Tabel 5. Hasil Penilaian Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Rerat	Keterangan
Warna	4,23	Sangat Disukai
Aroma	4,23	Sangat Disukai
Tekstur	4,4	Sangat Disukai
Rasa	4,33	Sangat Disukai
Keseluruhan	4,46	Sangat Disukai

Berdasarkan 30 borang yang disebarkan dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji sensoris oleh panelis tidak terlatih untuk produk Roll cake ikan beong dari karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan masuk dalam kategori “sangat disukai”.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil pengembangan, analisa, serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk Roll cake ikan beong (Roll CABE), maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Roll cake yang terbuat dari substitusi ikan beong sebanyak 30% dan tepung terigu 70% menghasilkan produk roll cake pengembangan yang sesuai dengan kriteria.

2. Penerimaan konsumen terhadap produk roll cake ikan beong dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan masuk dalam kategori “sangat disukai”.

Saran

Saran terhadap penelitian ini adalah:

1. Produk roll cake ikan beong memiliki tekstur basah berbeda dengan roll cake umumnya
2. Menambahkan perasa dan aroma atau menggunakan filling yang memiliki rasa dan aroma yang kuat untuk menutupi rasa khas akibat penggunaan ikan baung.