

# FORTIFIKASI IKAN PATIN PADA PEMBUATAN *TTEOKBOKKI* SAUS RICA-RICA UNTUK Mendukung Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan

## *PANGASIU* FORTICATION OF MAKING *TTEOKBOKKI* RICA-RICA SAUCE TO SUPPORT GERAKAN MEMASYARAKATKAN MAKAN IKAN

Oleh: Anggraita Maya Ragate, Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

anggraita.maya@gmail.com

### Abstrak

Ikan patin adalah jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan dan memiliki harga yang terjangkau di masyarakat dan juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep *tteokbokki* patin saus rica-rica dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat *tteokbokki* patin saus rica-rica. Metode penelitian yang digunakan adalah R&D (*Research and Development*) dengan model penelitian 4D (*define, design, develop, dan disseminate*). Pada penelitian ini *Tteokbokki* difortifikasi menggunakan daging ikan patin segar sebanyak 0%, 25%, 50%, dan 75%. Saus yang digunakan adalah saus khas Indonesia yaitu rica-rica. Hasil pengujian menunjukkan bahwa *tteokbokki* dengan fortifikasi 75% dapat diterima baik oleh masyarakat.

Kata kunci: *tteokbokki, ikan patin, tteokbokki* ikan patin, *tteokbokki* patin rica

### PENDAHULUAN

Pada survey sementara yang dilakukan KKP pada tahun 2019, diketahui bahwa capaian angka konsumsi ikan nasional mencapai 55,95 kg/kapita/tahun. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Litbangkes) menunjukkan 8% penduduk Indonesia masih menghadapi permasalahan kekurangan gizi, yang tentunya berpotensi menurunkan kualitas hidup dan produktivitas masyarakat (kkp.go.id, 2020). Untuk mengatasi hal tersebut pemerintah mengupayakan sebuah gerakan yang selanjutnya disebut Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) karena melihat potensi perikanan yang kaya dan

kandungan protein pada ikan yang tinggi dan jauh lebih sehat.

Agus Suherman dalam wawancaranya (10/1/20) menerangkan bahwa dalam upaya peningkatan konsumsi ikan, KKP sejak 2004 menginisiasi sebuah program nasional Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang sifatnya promotif dan dilakukan dalam berbagai kegiatan, antara lain kampanye terbuka, penayangan iklan layanan masyarakat, dan lomba masak serba ikan. Sampai saat ini, GEMARIKAN terus berkembang serta diadopsi oleh beberapa pemerintah provinsi/ kabupaten/ kota, pelaku usaha, organisasi masyarakat dan kementerian/ lembaga terkait. Beberapa kegiatan Gemarikan diantaranya pameran produk kelautan dan perikanan di dalam negeri, lomba masak

serba ikan tingkat nasional, bazaar produk dan kuliner perikanan, kerjasama mitra gemarikan, lomba inovasi menu masakan ikan, festival perikanan nusantara dalam rangka Hari Ikan Nasional 21 November, pembentukan Forum Peningkatan Konsumsi Ikan (Forikan) tingkat daerah dan pusat, Rakor Gemarikan dan Forikan (kkp.go.id, 2020).

Ikan patin adalah salah satu jenis ikan air tawar yang paling banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dari berbagai lapisan. Hal ini disebabkan harganya terjangkau sehingga pemanfaatan ikan patin terdistribusi secara merata hampir di seluruh pelosok tanah air. Budidaya Ikan patin berkembang pesat di daerah Jawa Barat, Sumatera Selatan, Riau, Bengkulu dan Kalimantan (Suryaningrum, 2008). Untuk diketahui, data sementara produksi ikan patin nasional tahun 2018 sebesar 391.151 ton, naik 22,25% dari 319.966 ton pada tahun 2017.

Makanan yang banyak digemari oleh generasi *millennials* sekarang adalah makanan *Fushion* yang menurut William Wongso, *fusion* berarti peleburan, dalam dunia memasak bisa diartikan gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional untuk menciptakan masakan baru dengan cita rasa yang lebih inovatif (femina.co.id, 2016). Persebaran informasi yang begitu cepat melalui media menjadikan beberapa makanan khas luar negeri menjadi terkenal dengan cara yang unik salah satunya makanan korea yang terkenal melalui budaya K-pop dan drama korea dan membangkitkan rasa penasaran untuk mencoba. Itulah yang menyebabkan makanan Korea menjadi begitu digemari.

Salah satunya adalah *topokki* atau *tteokbokki*. *Tteokbokki* merupakan olahan berupa *rice cakes* berfungsi sebagai *garniture* atau makanan pelengkap karbohidrat pengganti nasi secara utuh yang disajikan dengan saus pedas. Rice cakes yang umumnya digunakan terbuat dari beras putih untuk meningkatkan kandungan zat gizi didalamnya, maka dilakukan fortifikasi dengan daging ikan patin dengan perbandingan tertentu untuk mendapatkan hasil sensoris yang layak dan dapat diterima. Hasil makanan yang diinginkan adalah perpaduan antara olahan korea yang divariasikan dengan citarasa khas indonesia terdapat pada sausnya yang terbuat dari bumbu rica.

Menemukan resep yang pas untuk *tteokbokki* patin saus rica-rica dengan kandungan gizi yang lebih tinggi dari *tteobokki* acuan. Hal lainnya adalah memberikan kemasan dan label yang menarik agar dapat dijual dengan layak dan diterima baik secara sensoris dan ekonomi. *Tteokbokki* Patin Saus Rica-Rica yang dikembangkan ini memiliki manfaat untuk menambah kandungan zat gizi yang ada pada produk serta mendukung Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan yang dicanangkan oleh pemerintah. Penelitian ini juga dapat menggabungkan masakan Korea dengan citarasa Indonesia.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan adalah pengembangan R&D (*Research and Development*) dengan model penelitian 4D (*define, design, develop, dan disseminate*).

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini termasuk penelitian pengembangan yang mana bertujuan memperluas

atau memperdalam pengetahuan yang telah ada. Dalam penelitian pengembangan digunakan metode penelitian *Research and Development (R&D)*. *Research and Development* adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2015).

Model penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengembangan 4D (*four D*). Model penelitian dan pengembangan 4D terdiri dari 4 tahapan, yaitu; *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate* (Thiagarajan, 1974:5). Jika diartikan, tahapan dari 4D yaitu tahap pendefinisian/penemuan, perancangan, pengembangan, dan penyebaran.

#### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Januari 2020 sampai dengan Mei 2020.

#### Target/Subjek Penelitian

Tabel 1. Sumber data/subjek pengujian produk

Tahap penelitian	Sumber data	Jumlah
Tahap <i>define</i>	Dosen dan mahasiswa satu bimbingan	9 orang
Tahap <i>design</i>	Dosen dan mahasiswa satu bimbingan	9 orang
Tahap <i>develop</i> :		
a. Uji coba produk ke-1 (validasi I)	Expert	1 orang
b. Uji coba produk ke-2 (validasi II)	Expert	1 orang
c. Uji proksimat	Komposisi gizi produk acuan dan pengembangan	2 sampel
Tahap <i>disseminate</i> :		

a. Uji kesukaan skala terbatas	Panelis semi terlatih	0
b. Uji penerimaan skala luas	Masyarakat sekitar	30 Orang

#### Prosedur

*Define* (pendefinisian) kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Dalam model lain, tahap ini sering dinamakan analisis kebutuhan. Tiap-tiap produk tentu membutuhkan analisis yang berbeda-beda. Tahap ini merupakan proses penemuan resep dengan cara mencoba resep acuan dari 3 sumber berbeda. Percobaan terhadap resep acuan bertujuan untuk mengetahui karakteristik produk dari masing-masing resep sehingga didapatkan resep acuan dengan karakteristik yang diinginkan. Berikut adalah 3 acuan resep dasar yang digunakan untuk pembuatan *rice cakes/garatteok*:

Tabel 2. Resep Acuan Dasar *Rice Cake/tteok*

Nama Bahan	Komposisi (gram)		
	A	B	C
Tepung beras putih	240 g	150 g	210 g
Tepung tapioka		60 g	
Garam	5 g	5 g	5 g
Gula			
Penyedap			
Minyak wijen	10 g	sck	10 g
Air panas	180ml	200 ml	195 ml

Keterangan:

A = Maangchi 2013

B = Astri Dyahloka

C = Anindiah Aring Soka

Setelah melalui tahap diskusi bersama dosen dan teman satu bimbingan yang berjumlah 9 orang Ditetapkan bahwa resep B adalah resep yang akan dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan produk *Tteokbokki Patin Saus Rica-Rica* selanjutnya.

Tahap design atau perancangan ini adalah tahap lanjutan dari *define*. Dalam tahap ini dilakukan mengubah resep berdasarkan kriteria-kriteria produk yang diinginkan. Produk dimungkinkan masih memerlukan perbaikan sesuai saran validator. Resep *Tteokbokki* Patin Saus Rica-Rica dikembangkan dengan fortifikasi daging ikan patin sebanyak 25%, 50%, 75%.

Tabel 3. Resep dengan Fortifikasi

Bahan	Komposisi (gram)			
	Kontrol	25%	50%	75%
Tepung beras putih	150	150	150	150
Ikan patin		37,5	75	112,5
Tepung tapioka	60	60	60	60
Garam	5	5	5	5
Minyak wijen	10	10	10	10
Air panas	200ml	200ml	200ml	200ml

Pada tahap *develop* dilakukan uji penerimaan terbatas (*Expert Appraisal*) kepada dosen pembimbing untuk mendapatkan tanggapan dan komentar. Berdasarkan tanggapan yang diberikan kemudian produk dievaluasi Kembali sehingga menghasilkan produk yang lebih baik.

Selanjutnya dilakukan uji penerimaan ke masyarakat (*Development Testing*) dilakukan kepada masyarakat sekitar tempat tinggal sebanyak 30 orang.

Pada tahap *disseminate* produk yang telah diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen kemudian diujicobakan oleh orang yang ahli dalam bidangnya untuk memperoleh hasil yang sesuai. Selanjutnya, produk dikemas dengan kemasan yang sesuai sebelum disebarluaskan pada konsumen.

## Data, Intrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk yang telah diujikan secara organoleptik.

### Teknik Analisis Data

Teknik analisis data hasil uji kesukaa oleh masyarakat dilakukan dengan analisis uji t perpasangan dan perhitungan rerata.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Setelah melalui beberapa tahap penelitian terhadap resep acuan dan resep formulasi yang telah ditentukan, maka menghasilkan data sebagai berikut:

Table 4. *Tteokbokki* Patin Saus Rica-Rica Dalam Beberapa Perbandingan

Perban	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
25%	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
50%	Sesuai	Agak sesuai, sedikit kecokl atan	Sesuai	Sesuai
75%	Agak Sesuai	Agak sesuai, lebih kecokl atan	Agak sesuai, lebih kenyal	Agak Sesuai

Dari table diatas dapat disimpulkan bahwa 75% fortifikasi dapat diterima secara sensoris meskipun sedikit berbeda dengan kontrol.

Setalah tahap *design* selanjutnya melakukan tahap validasi I dan II, yang

menghasilkan bahwa produk sudah layak uji skala terbatas untuk tahap panelis tidak terlatih.

Tabel 5. Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Kontrol	Produk Pengembangan	P Value T test	Kriteria
Warna	3.67	3.7	0.85	Tidak berbeda nyata
Aroma	3.7	3.73	0.88	Tidak berbeda nyata
Rasa	3.4	3.43	0.78	Tidak berbeda nyata
Tekstur	3.2	3.7	0.055	Tidak berbeda nyata
Keseluruhan	3.5	3.73	0.21	Tidak berbeda nyata

Tabel 6. Rerata Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Rerata Skor
Warna	3.7
Aroma	3.7
Rasa	3.4
Tekstur	3.7
Keseluruhan	3.7

Dari tabel hasil uji kesukaan panelis tidak terlatih dapat disimpulkan bahwa produk *Tteokbokki* Patin Saus Rica-Rica dapat diterima oleh masyarakat secara warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan.

## SIMPULAN

### Simpulan

Simpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah:

1. Tahap *define*, terpilih resep B sebagai resep acuan.
2. Fortifikasi 75% daging ikan patin adalah fortifikasi tertinggi yang dapat diterima secara sensoris.
3. Hasil uji panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang menunjukkan bahwa produk *Tteokbokki* Patin Saus Rica-Rica dapat diterima oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Gisselen, Wayne. (1946). *Professional Cooking*. (6<sup>th</sup> ed.). Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Maangchi. (2012). *Cooking Korean Food With Maangchi*. Korea.
- Bartono & Ruffino. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- K, Tourlethya Chusnul (2018). Proses Produksi *Garaetteok* (Kue Beras Korea) dengan Penambahan Ikan Tengiri. Skripsi, tidak dipublikasikan. Universitas Negeri Sebelas Maret.
- <https://katadata.co.id/berita/2019/11/24/konsumsi-ikan-di-indonesia-baru-935-dari-target>
- <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp-targetkan-konsumsi-ikan-56-39-kg>
- <https://kkp.go.id/djpb/artikel/11662-dukung-ekspor-patin-kkp-dorong-industrialisasi-budidaya-patin-berkelanjutan>
- <https://lestariweb.com/Indonesia/AyamRicaRica.php>
- <https://www.agronet.co.id/detail/indeks/sehat/3698-Ikan-Patin-Gurih-Lembut-dan-Kaya-Manfaat>
- <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- <https://www.femina.co.id/food-trend/sejarah-fusion-food-perkawinan-antarmakanan>