

***FLOSS PIE* DENGAN SUBSTITUSI IKAN TUNA SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN FUNGSIONAL**

Dewinta Oliviani

Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Email : Dewintaoliviani.2017@student.uny.ac.id

Abstrak

Masyarakat Indonesia semakin disadarkan akan pentingnya makanan sehat, sehingga terjadi peningkatan dalam masyarakat untuk konsumsi ikan. Penelitian ini bertujuan untuk : 1.) Menemukan resep yang tepat untuk produk *Pie* dengan substitusi ikan tuna; 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Pie* dengan substitusi ikan tuna; 3) Mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam produk *Pie* dengan substitusi ikan tuna; 4) Mengetahui kemasan dan labeling yang tepat terhadap produk *pie* substitusi ikan tuna; 5) Mengetahui harga jual produk *pie* dengan substitusi ikan tuna. Pada penelitian ini menggunakan metode RnD (Reserch and Develoment) dengan model pengembangan 4D dan diujikan pada 30 orang panelis tidak terlatih. Perlakuan penambahan terbung ikan pada *Pie* adalah 5%, 10%, 15% . Tingkat penerimaan panelis lebih menyukai *Pie* pengembangan dibanding kontrol, penambahan terbung ikan tuna tidak memberikan pengaruh nyata terhadap produk.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang secara geografis terletak pada posisi yang strategis yang memiliki persilangan antara dua benua yaitu (Benua Asia dan benua Australia), serta dua samudera (Samudera Hindia dan Samudera Pasifik). Indonesia memiliki 17.499 pulau mulai dari Sabang sampai Merauke, dengan luas wilayah 7,81 juta

km² terdiri dari 3,25 juta km² , 2,01 juta km² daratan, serta 2,55 juta km² dari Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE). Maka dari itu Indonesia pada saat ini dijuluki dengan negara Maritim.

Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki kekayaan sumber daya ikan laut dengan luas perairan laut diperkirakan sebesar 5,8 juta km² serta merupakan negara dengan garis pantai terpanjang kedua didunia yaitu sepanjang 81.000 km (Nikijuluw 2002). Pada sektor

kelautan dan perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki peranan dalam pembangunan ekonomi nasional, khususnya dalam penyediaan lapangan pekerjaan (Mulyadi 2005). Hasil dari laut Indonesia memiliki kualitas yang baik seperti ikan-ikanan, terumbu karang dan tumbuhan laut.

Provinsi DIY memiliki garis pantai sepanjang 113 km², yang terbentang pada 3 kabupaten yang ada di DIY, yaitu Gunung Kidul 71 km², Bantul 17 km², dan Kulon Progo 25 km². Serta pada wilayah laut selatan DIY yang memiliki potensi sumber daya kelautan yang baik. Ada beberapa jenis sumber daya kelautan yang ada di kawasan pesisir dan laut selatan DIY yang memiliki spesifikasi komoditas unggulan, antara lain: ikan tuna, cakalang, marlin, lemadang, lobster, layur, kakap, manyung, dan udang vaname. Ikan tuna yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Sadeng hampir sepanjang tahun dapat mencapai 2.500 ton dengan harga jual yang kompetitif.

Tuna adalah salah satu ikan laut yang menjadi konsumsi masyarakat Indonesia sampai mancanegara. Ikan tuna berada dalam kelompok *thunini* yang memiliki ukuran relatif kecil hingga

sangat besar. Ikan tuna memiliki 5 jenis spesies antara lain: tuna sirip kuning madidihang (*Yellowfin Tuna*), tuna mata besar (*Big eye Tuna*), Tuna albakor (*Albacore tuna*), Tuna sirip biru (*Thunnus Alalunga*), Cakalang (*Skipjack Tuna*). Dari 5 spesies itu banyak diperdagangkan dan disebut sebagai “*the most important species for commercial and recreational tunas*” oleh *International seafood sustainability foundation* (ISSF). Di Indonesia, persebaran ikan tuna meliputi perairan wilayah Samudera Hindia di bagian selatan pulau Sumatera dan Jawa, pada laut lepas perairan Bali, Selat Makasar, Laut Flores, dan perairan Aru.

Ikan tuna memiliki rasa yang lezat dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Hal ini disebabkan karena ikan tuna memiliki protein yang tinggi, kaya akan mineral seperti fosfor serta magnesium, dan memiliki banyak kandungan nutrisi seperti vitamin A, B6, serta omega-3. Manfaat dari ikan tuna ini sendiri sangat banyak untuk kesehatan jantung, menjaga kesehatan mata, mencegah depresi setelah melahirkan, melindungi kesehatan otak, sebagai detoksifikasi, serta mencegah kanker.

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 4DM 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 *Tunna Floss Pie* yang dibuat dengan bahan tepung terigu, Butter, gula, Margarine, air, garam dan disubstitusi dengan ikan tuna yang telah diolah menjadi tepung.

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan adalah kom adonan, blender, spatula, timbangan digital, sendok, oven, gelas ukur, kompor, cetakan pie, gunting, dan pisau.

Bahan-bahan yang digunakan adalah Tepung terigu, gula halus, butter, margarin, abon ikan tuna, air, garam.

Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dimulai dari bulan Februari 2020 - Mei 2020. Melakukan uji panelis sebanyak 30 orang di masyarakat sekitar Kota Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

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

Tabel 1. Tahap *Define* Produk *Tuna Floss Pie*

Substitusi	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
5%	Agak Sesuai	Sesuai	Agak sesuai	Sesuai
10%	Sesuai	Tidak Sesuai	Sesuai	Sesuai
15%	Tidak sesuai	Tidak Sesuai	Sesuai	Sesuai

Dari tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa, substitusi 10% merupakan substitusi terbaik dibandingkan dengan perbandingan lainnya. Sampel dengan substitusi 10% memiliki hasil yang sama dengan produk acuan .

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

Tabel 2. Hasil Uji Validasi I dan II

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

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:

Tabel 3. Hasil Uji T test Produk *Tunna Floss pie*

Parameter Sensoris	Hasil Perbandingan
Warna	0,010
Aroma	0,025
Tekstur	0,373
Rasa	0,292
Keseluruhan	0,775

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh tepung ikan tuna pada produk terhadap rasa dan aroma *Tuna Floss pie* dari beberapa panelis tidak menyukai ikan sehingga panelis kurang suka dengan produk *Tuna floss pie*.
2. Ada pengaruh dari substitusi ikan tuna, terdapat bercak-bercak hitam sehingga memberikan motif pada *Tuna floss pie* yang disukai oleh beberapa panelis.

Saran

Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji proksimat terhadap produk *Tuna floss pie* sehingga dapat diketahui kandungan nutrisi seperti

protein, karbohidrat, vitamin,serta lemak pada produk *Tuna floss pie*.

DAFTAR PUSTAKA

Mulyatiningsih, Endang. 2011.
Riset Terapan. Yogyakarta: UNY Press.
Universitas Negeri Yogyakarta

Ratnaningsih, N. (2008). Jobsheet
Pengendalian Mutu Pangan. Yogyakarta :
PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri
Yogyakarta.

Ratnaningsih, N. (2005). Analisis
Gizi Dalam Pengolahan. Yogyakarta:
PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri
Yogyakarta.

Huthaimah Huthaimah, Yusriana
Yusriana,
Martunis Martunis, vol 2 no 3 (2017)
*Pengaruh Jenis Ikan dan Metode
Pembuatan Abon Ikan terhadap
Karakteristik Mutu dan Tingkat
Penerimaan Konsumen.*

Latif sahubawa, Nurul Khakim, dan
Musrowati Lasindrang. No 2, 22 juni 2015
*Kajian sebaran potensi ekonomi sumber
daya kelautan di pantai selatan Daerah
Istimewa Yogyakarta sebagai upaya
percepatan invetasi*