

DEVERSIFIKASI SATE BUNTEL IKAN PATIN

Johan Pahlawan Cut Agam¹, Badraningsih Lastariwati²

¹Universitas Negeri Yogyakarta; ²Universitas Negeri Yogyakarta

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

ABSTRACT

Ikan patin (*Pangasius* sp.) merupakan salah satu jenis ikan air tawar populer. Ikan ini sangat potensial untuk dibudidayakan di Indonesia. Tercatat pada tahun 2011, produksi ikan patin di Indonesia mencapai 229.267 ton dengan kontribusi 16,11% dari produksi patin dunia (FAO, 2013). Sebagai ikan konsumsi, daging ikan patin memiliki kandungan kalori dan protein cukup tinggi, rasa dagingnya pun gurih. Daging ikan ini rendah sodium sehingga cocok bagi orang yang sedang diet garam. Selain itu, daging ikan ini mudah dicerna oleh usus serta mengandung kalsium, zat besi dan mineral yang sangat baik untuk kesehatan. Kandungan gizi dari ikan patin adalah 68,6% protein, 5,8% lemak, 3,5% abu dan 51,3% air. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap hasil laut, menemukan resep dan teknik olah yang tepat, serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk sate buntel ikan patin. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan model 4D (*Define, Design, Development, Disseminate*).

Keywords: ikan patin, sate buntel

INTRODUCTION

Kuliner merupakan aspek penting yang tidak pernah terlepas dari kehidupan manusia. Kuliner berkembang dengan sangat cepat dan terlihat sangat mengagumkan. Terdapat produk-produk baru dengan segala macam kreatifitas dan inovasi yang belum pernah di bayangkan sebelumnya.

Masyarakat saat ini akan berhati-hati terhadap makanan yang mereka konsumsi, apakah baik untuk kesehatan atau tidak. Seperti halnya masyarakat yang sedang hamil, mereka akan lebih hati-hati untuk memakan sesuatu yang tidak tahu kandungan apa yang tidak baik untuk kesehatan. Menurut Aritonang (2012), mutu makanan adalah penilaian mutu yang disajikan kepada konsumen yang meliputi warna, aroma, rasa, dan sanitasi pada peralatan yang digunakan. Pada anak autisme perlu diperhatikan dalam mutu makanan dengan menggunakan terapi bebas gluten.

Bahan pangan yang mengandung protein salah satunya adalah ikan patin. Ikan

patin sendiri merupakan salah satu ikan air tawar yang sering ditemui di beberapa daerah di Indonesia. Ikan patin merupakan sumber terbesar dari zat protein, protein merupakan salah satu pencegah penyakit stunting.

Guna memfasilitasi salah satu masalah yang ada di dunia kuliner, tujuan pembuatan penelitian Inovasi Produk Boga ini guna menciptakan makanan dengan tambahan kandungan protein yang bersumber dari ikan patin, proposal ini berinisiatif untuk melakukan inovasi terhadap makanan yang berasal dari Indonesia yaitu Sate Butel dengan bahan dasar ikan patin merupakan sumber protein yang tinggi.

Metode Penelitian

Metode ini bertujuan untuk memanfaatkan bahan lokal yaitu ikan patin dalam pembuatan produk Jasa Boga yang diganti dengan daging sapi serta menemukan formula yang tepat. Penyajian yang menarik juga harus di perhatikan sehingga dapat di terima

oleh masyarakat. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (*Research and Development*) bertujuan menghasilkan sebuah prdoduk yang teruji empiris. Untuk menghasilkan produk tersebut maka perlu ada tahapan kegiatan yang terdokumentasi dan terukur pada semua tahap pengembangan. (Endang Mulyatiningsih). Model 4D yaitu, Define (Pendefinisian), Design (Perancangan), Develop(Pengembangan),dan Desminate(Penyebaran).

Produk Pengembangan

Prosedur yang digunakan disesuaikan dengan model pengembangan 4D yaitu Define, Design, Develop, Destiminate.

1. Define

Sate Buntel Ikan Patin dengan Saus Padang dan Lontong Beras Merah yang dibuat menggunakan teknik *Grill Method* yaitu pencampuran bahan-bahan kering lalu baru tambahkan cairan di aduk rata lalu di tambahkan telur dan santan. Produk yang dibuat memiliki karakteristik tekstur yang sedikit kasar dan berat, harum, gurih lalu di beri saus padang. Pada formula yang menggunakan 100% ikan patin dengan perbandingan putih telur.

Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain.

Tabel 1. Resep Acuan

Bahan	Jumlah		
	Resep Acuan	Resep Acuan	Resep Acuan

	I	II	III
Daging Kambing	500 gr	500 gr	500 gr
Putih Telur	1 btr	1 btr	2 btr
Garam	sejimpit	sejimpit	sejimpit
Bawang Merah	4 siung	3 siung	6 siung
Bawang Putih	2 siung	2 siung	4 siung

2. Design (Perencanaan)

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan adonan *Sate Buntel Ikan Patin* menggunakan *Grill method* yang dikombinasikan Ikan Patin guna menambah kandungan protein didalamnya. Berikut adalah tabel formula pengembangan dan pengujian Sate Buntel.

Tabel 2. Resep Pengembangan Produk

Bahan	Resep Acuan	Rancangan		
		Resep I (1/2 putih telur)	Resep II (1 putih telur)	Resep III (2 putih telur)
Ikan Patin	500 gr	500 gr	500 gr	500 gr
Putih Telur		1 btr	1 btr	2 btr
Garam	sejimpit	sejimpit	sejimpit	sejimpit
Bawang Merah	6 siung	6 siung	6 siung	6 siung
Bawang Putih	4 siung	4 siung	4 siung	4 siung

3. Develop (pengembangan)

Pada tahap devolep dilakukan proses eksperimen atau percobaan Sate Buntel diganti dengan Ikan Patin hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang

sesuai atau lebih baik dari resep acuan. Dalam percobaan ini pengujian resep dilakukan sesuai rencana sesuai dengan hasil produk yang diinginkan untuk melakukan uji konsumen dan melihat penerimaan masyarakat.

Tabel 3. Resep Pengembangan Terpilih

Bahan	Resep Acuan	Resep II (1 putih telur)
Ikan Patin Putih	500 gr	500 gr
Telur		1 btr
Garam	sejimpit	sejimpit
Bawang Merah	6 siung	6 siung
Bawang Putih	4 siung	4 siung

4. Destimnite (Penyebarluasan)

Pada tahap destimate terdapat 3 kegiatan yaitu *validation testing, packaging, diffusion and adaption*. Produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada orang yang lebih ahli (dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk agar produk dapat disebarluaskan kepada masyarakat melalui Pameran Proyek Akhir Boga tahun 2020.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tabel 3. Penelitian pemanfaatan ikan patin pada pembuatan sate buntel ikan patin sebagai makanan tinggi protein untuk generasi milenial didapatkan satu resep pengembangan dengan penambahan putih telur.

Uji Sensoris (Panelis Tidak Terlatih)

Tahap yang dilakukan setelah uji validasi II adalah uji sensoris dengan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Pada tahap ini peneliti melakukan uji sensoris asyarakat sekitar tempat tinggal peneliti dengan jumlah 60 produk yang terdiri dari 30 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk dengan kode 164 sebagai produk acuan dan 345 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tidak Terlatih

	kontrol	penge mbang an	P value T tes
warna	3.4	3.4	1
aroma	3.1	3.2	0,80
rasa	3.2	3.1	0,69
tekstur	3.2	3.6	0,49
keseluru han	3.3	3.4	0,78

Uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan) dengan panelis tidak terlatih didapatkan hasil seperti pada tabel diatas, yang dihitung dengan uji T-test. Hasil diatas menunjukkan bahwa angka yang didapat lebih dari 0,05 untuk produk acuan dan pengembangan. Maka kontrol(acuan) dan pengembangan dapat dikatakan tidak berbeda nyata yang berarti produk diterima.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Resep yang diterima dalam penelitian ini adalah resep pengembangan dengan prosentase penggunaan telur putih sebagai penambahan untuk merekatkan antar daging ikan, bahan lain yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, lada, dan garam.
2. Berdasarkan hasil T test yang telah dilakukan pada produk, kategori warna, aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan nilai P value lebih dari 0,05 maka kontrol (acuan) dan pengembangan tidak dikatakan berbeda nyata. Namun untuk kategori keseluruhan menunjukkan nilai P value kurang dari 0,05 maka kontrol (acuan) dan pengembangan dikatakan berbeda nyata. Sehingga warna, aroma, rasa, dan tekstur diterima masyarakat sedangkan keseluruhan tidak diterima masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

All references should at least consist of 15 most pertinent and up-to-date sources. 60% (at elast 10) of the references must be from reputable international journals published in less than 5 years. Give all authors' names; use "et al." if there are six authors or more. Papers that have not been published, even if they have been submitted for publication, should be cited as "unpublished" Papers that have been accepted for publication should be cited as "in press". See the examples below.

Basic format for books:

- [1] J. K. Author, "Title of chapter in the book," in *Title of His Published Book*, xth ed. City of Publisher, Country if not

- [2] USA: Abbrev. of Publisher, year, ch. x, sec. x, pp. xxx-xxx.

Examples:

- [3] G. O. Young, "Synthetic structure of industrial plastics," in *Plastics*, 2nd ed., vol. 3, J. Peters, Ed. New York: McGraw-Hill, 1964, pp. 15-64.
- [4] W.-K. Chen, *Linear Networks and Systems*. Belmont, CA: Wadsworth, 1993, pp. 123-135.

Basic format for periodicals:

- [5] J. K. Author, "Name of paper," *Abbrev. Title of Periodical*, vol. x, no. x, pp. xxx-xxx, Abbrev. Month, year.

Examples:

- [6] J. U. Duncombe, "Infrared navigation—Part I: An assessment of feasibility," *IEEE Trans. Electron Devices*, vol. ED-11, no. 1, pp. 34-39, Jan. 1959.
- [7] E. P. Wigner, "Theory of traveling-wave optical laser," *Phys. Rev.*, vol. 134, pp. A635-A646, Dec. 1965.
- [8] E. H. Miller, "A note on reflector arrays," *IEEE Trans. Antennas Propagat.*, to be published.

Basic format for reports:

- [9] J. K. Author, "Title of report," Abbrev. Name of Co., City of Co., Abbrev. State, Rep. xxx, year.

Examples:

- [10] E. E. Reber, R. L. Michell, and C. J. Carter, "Oxygen absorption in the earth's atmosphere," Aerospace Corp., Los Angeles, CA, Tech. Rep. TR-0200 (4230-46)-3, Nov. 1988.
- [11] J. H. Davis and J. R. Cogdell, "Calibration program for the 16-foot antenna," Elect. Eng. Res. Lab., Univ. Texas, Austin, Tech. Memo. NGL-006-69-3, Nov. 15, 1987.

Basic format for handbooks:

- [12] *Name of Manual/Handbook*, x ed., Abbrev. Name of Co., City of Co., Abbrev. State, year, pp. xxx-xxx.

Examples:

- [13] *Transmission Systems for Communications*, 3rd ed., Western Electric Co., Winston-Salem, NC, 1985, pp. 44-60.

- [14] *Motorola Semiconductor Data Manual*, Motorola Semiconductor Products Inc., Phoenix, AZ, 1989.

Basic format for books (when available online):

- [15] Author. (year, month day). *Title*. (edition) [Type of medium]. *volume (issue)*. Available: site/path/file

Example:

- [16] J. Jones. (1991, May 10). *Networks*. (2nd ed.) [Online]. Available: <http://www.atm.com>

Basic format for journals (when available online):

- [17] Author. (year, month). *Title*. *Journal*. [Type of medium]. *volume (issue)*, pages. Available: site/path/file

Example:

- [18] R. J. Vidmar. (1992, Aug.). On the use of atmospheric plasmas as electromagnetic reflectors. *IEEE Trans. Plasma Sci.* [Online]. 21(3), pp. 876–880. Available: <http://www.halcyon.com/pub/journals/21ps03-vidmar>

Basic format for papers presented at conferences (when available online):

- [19] Author. (year, month). *Title*. Presented at Conference title. [Type of Medium]. Available: site/path/file

Example:

- [20] PROCESS Corp., MA. Intranets: Internet technologies deployed behind the firewall for corporate productivity. Presented at INET96 Annual Meeting. [Online]. Available: <http://home.process.com/Intranets/wp2.htm>

Basic format for reports and handbooks (when available online):

- [21] Author. (year, month). *Title*. Company. City, State or Country. [Type of Medium]. Available: site/path/file

Example:

- [22] S. L. Talleen. (1996, Apr.). *The Intranet Architecture: Managing information in the new paradigm*. Amdahl Corp., CA. [Online]. Available:

<http://www.amdahl.com/doc/products/bsg/intra/infra/html>

Basic format for computer programs and electronic documents (when available online):

ISO recommends that capitalization follow the accepted practice for the language or script in which the information is given.

Example:

- [23] A. Harriman. (1993, June). *Compendium of genealogical software. Humanist*. [Online]. Available e-mail: HUMANIST@NYVM.ORG Message: get GENEALOGY REPORT

Basic format for patents (when available online):

- [24] Name of the invention, by inventor's name. (year, month day). *Patent Number* [Type of medium]. Available: site/path/file

Example:

- [25] Musical toothbrush with adjustable neck and mirror, by L.M.R. Brooks. (1992, May 19). *Patent D 326 189* [Online]. Available: NEXIS Library: LEXPAT File: DESIGN

Basic format for conference proceedings (published):

- [26] J. K. Author, "Title of paper," in *Abbreviated Name of Conf.*, City of Conf., Abbrev. State (if given), year, pp. xxxxxx.

Example:

- [27] D. B. Payne and J. R. Stern, "Wavelength-switched passively coupled single-mode optical network," in *Proc. IOOC-ECOC*, 1985, pp. 585–590.

Example for papers presented at conferences (unpublished):

- [28] D. Ebehard and E. Voges, "Digital single sideband detection for interferometric sensors," presented at the 2nd Int. Conf. Optical Fiber Sensors, Stuttgart, Germany, Jan. 2-5, 1984.

Basic format for patents:

- [29] J. K. Author, "Title of patent," U.S. Patent xxx xxx, Abbrev. Month, day, year.

Example:

- [30] G. Brandli and M. Dick, "Alternating current fed power supply," U.S. Patent 4 084 217, Nov. 4, 1978.

