

“TERISTRY” TERI STICK PUFF PASTRY

Galang Ardi Setyoko¹, ichda cahyati m.p.²

Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: galang.ardi2016@uny.ac.id

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan menemukan resep pengembangan produk yang tepat pada teristry *Teri stick puff pastry* substitusi ikan teri dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat pada produk tersebut. Ikan Teri merupakan jenis ikan yang memiliki nilai jual Tinggi Dan terdapat Banyak diwilayah Indonesia ,ikan Teri Salama ini lebih di konsumsi dikalangan menengah ke bawah . Ikan Teri merupakan salah satu sumber kalsium yang tahan Dan tidak larut dalam air, kandungan gizi pada ikan Teri meliputi energi 77 kkal; protein 16g; lemak 1,0g; kalsium 500 mg ; fosfor 500 mg; best 1,0 mg; Vit A RE 47; Dan Vit B 0,1 mg (Djuhanda, 1981). Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian dan pengembangan model 4D (*Define, Design, Development, Disseminate*).

Keywords: Ikan Teri ,puff pastry

INTRODUCTION

Masyarakat Indonesia sangat gemar sekali yang namanya ngemil terutama generasi saat ini yang sering menyebutnya “generasi millennial” yang terkenal dengan inovatifnya. Generasi millennial sangat mudah mendapat informasi tentang apapun yang terikini atau terupdate dari *trend* pakaian, teknologi, Makanan, dll. Menurut survei makanan dan kesehatan tahun 2017 dari badan informasi pangan internasional ,55% dari millennial mengatakan bahwa nyaman pendorong utama ketika membeli makanan, karena pada dasarnya generasi tersebut lebih memilih makanan yang menyediakan alat makan yang praktis dan efisien, menyediakan layanan pengiriman makanan, pemesanan online dll.

Kandungan makanan yang berupa protein memang tidak disadari merupakan makanan yang kurang diminati oleh sebagian masyarakat. Bahan pangan yang mengandung

protein salah satunya adalah ikan teri. Ikan teri sendiri merupakan salah satu ikan air laut yang sering ditemui di Indonesia. Potensi sumber daya ikan di Indonesia Salama ini dikenal sangat berlimpah. Kementerian dan kelautan (KKP) mencatat, potensi sumber daya ikan saat ini sudah mencapai 9,9 juts ton selain itu, potensi lahan budidaya juga mencapai 83,6 juts hektare. Dari semua potensi tersebut minat masyarakat untuk konsumsi ikan sebagai makanan ringan atau berat masih Harus terus di tingkatkan. Snack merupakan aspek penting yang tidak pernah terlepas dari kehidupan masyarakat indonesia .

Snack berkembang dengan sangat cepat dan terlihat sangat mengagumkan. Terdapat produk-produk baru dengan kreatifitas dan inovasi yang belum pernah di bayangkan sebelumnya.

METODE PENELITIAN.

. 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.(EndangMulyatiningsih). Model 4D yaitu, *Define* (Pendefinisian), *Design*(Perancangan),*Develop*(Pengembangan), dan *Desminate*(Penyebaran).

Yaitu tahap *define* dimana dilakukan pemilihan resep acuan dari berbagai referensi. *Design* merupakan tahap dilakukannya perancangan dari resep acuan yang kemudian dikembangkan dengan pemanfaatan ikan teri dalam proses pembuatannya.selanjutnya tahap *development*,resep pengembangan kemudian diuji coba kembali dan dinilai kepada 20-30 panelis.setelah itu tahap *dissemination* yang merupakan tahap terakhir penelitian ini tahap ini sering disebut dengan tahap penyebar luasan atau publikasi (Endang mulyatiningsih,2011:183).

Produk Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian ini menggunakan model (*research and development*).model ini dilakukan dengan tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* ,*design*, *development*,dan *dissemination*. Metode 4D terhadap produk teri *stick puff pastry* yakni:

1. Define (Pendefinisian)

Tahap *define* berguna untuk mendefinisikan syarat – syarat pengembangan dalam pembuatan “*Teristry*”*Teri stick puff pastry* serta mengumpulkan informasi mengenai resep pembuatan *Teri stick puff pastry*. Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol.

Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan diganti ikan Teri.

Table 1. Resep acuan TERISTRY

Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Kuning telur	1 butir	1 butir	1 butir
Keju parmesan	2 sdm		
Keju cheddar	85 gr	85 gr	
parsley	skc		
nutmeg		1/8 sdt	
Merica		1/8 sdt	
Garam		½ sdt	1 sdt
Tepung terigu protein tinggi			500 gr

Margarin			25 gr
Butter			25 gr
Air			250 ml
Lemak korsvet			250

2. Design (Perencanaan)

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan adonan *Teri stick puff pastry* menggunakan *baked method* yang dikombinasikan Ikan teri guna menambah kandungan protein dan kalsium didalamnya. Berikut adalah tabel formula pengembangan dan pengujian *Teri stick puff pastry*

Table 2. Formula pengembangan produk

Bahan	Jumlah			
	Resep Acuan	Resep I (50%)	Resep II (75%)	Resep II (100%)
keju + Ikan teri	85 gr	42,5 gr	60 gr	85 gr
nutmeg	1/8 sdt	¼ sdt	1/6 sdt	1/8 sdt
Lada bubuk	1/8 sdt	¼ sdg	1/6 sdt	1/8 sdt
Daun selederi	1 batang	½ batang	¾ batang	1 batang
Garam	Sck	Sck	Sck	sck
telur	1 btr	1 btr	1 btr	
Adonan puff pastry	1 resep	½ resep	¾ resep	1 resep

3. Develop (pengembangan)

Pada tahap devolep dilakukan proses eksperimen atau percobaan cheese stick puff pastry diganti dengan Ikan teri 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. Berikut prosedur pembuatan Teri stick puff pastry.

Pada tahap validasi I dan II yang diujikan oleh *expert* sebanyak 2 orang dapat ditentukan sensoris dan penampilan produk yang sesuai harapan.

Table 3. resep rencana Teri *stick puff pastry* Pengembangan terpilih

Bahan	Jumlah
Ikan Teri	85 gr
Nutmeg	1/6 sdt
Lada bubuk	1/8
Daun parsley	¼ batang
Garam	sck
Adonan puff pastry	¾

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.

Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji penerimaan produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa), penyajian dan kesan secara keseluruhan. Data yang di dapat dari uji penerimaan produk merupakan kualitatif yang tidak dapat diukur yang berisi tentang komentar panelis terhadap warna, warna, aroma, tekstur, rasa dan penyajian. Data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur dalam penelitian diperoleh dari hasil penerimaan panelis semi terlatih 30 orang dan pengujung pameran 80 orang terhadap produk yang diterima maupun produk yang tidak diterima. Dari hasil data kuantitatif ini akan dihitung frekuensi nilai yang didapat untuk mengetahui daya terima produk di masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tabel 3. Penelitian pemanfaatan ikan Teri pada pembuatan *stick puff pastry* sebagai makanan tinggi protein dan untuk generasi milenial didapatkan satu resep pengembangan dengan jumlah presentase 100% substitusi ikan Teri.

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 masyarakat sekitar tempat tinggal peneliti dengan jumlah 60 produk yang terdiri dari 30 produk acuan dan

30 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk dengan kode 113 sebagai produk acuan dan 313 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih

	KONTROL	PENGEMBANGAN	P VALUE T TES
WARNA	3,06	3,2	0,52
AROMA	3,2	3,3	0,69
RASA	3,1	3,2	0,51
TEKSTUR	3,06	3,16	0,70
KESELURUHAN	3,33	3,4	0,76

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 ikan Teri yang dapat diolah sebagai cemilan milenial.
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

REFERENCES

All references should at least consist of 15 most pertinent and up-to-date sources. 60% (at least 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/21ps_03-vidmar

- [19] M.detik.com/food/info

- [20] Www.cookpad.com

- [21] Oktadoni saputra, triola fitria
khasiat daun seledri
- [22] Ilmupengetahuanumum.com
- [23] Semuaikan.com
- [24] Ingpalupismk6.blogspot.com
- [25] Himitepa.lk.ip .ac.id
- [26] Umamigirl.com

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

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

Example:

- [28] 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):

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

Example:

- [30] 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:

- [31] 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):

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

- [33] 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):

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

Example:

- [35] 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):

- [36] 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:

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

Example:

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

Basic format for theses (M.S.) and dissertations (Ph.D.):

- [39] Dewita, Syahrul, dan Isnaini 2019. *PEMANFAATAN KONSENTRAT PROTEIN IKAN.*
- [40] *PATIN (Pangasius hypophthalmus)*

UNTUK PEMBUATAN BISKUIT DAN SNACK. Jurnal

- [41] Saharman Gea, Kerista Sebayang, T. Alief Aththorick. 2016. *Jurnal Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa sebagai bahan baku Industri Kulner di Kota Medan.*
- [42] *Propesinal baking .*
- [43] .