

# PEMBUATAN TORTILLA IKAN TENGGIRI UNTUK INOVASI PENJUALAN PRODUK UMKM

Deva Ria Nurvita<sup>1</sup>, Ichda Chayati<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [devaria.2020@student.unv.ac.id](mailto:devaria.2020@student.unv.ac.id)

E-mail: [ichda\\_chayati@unv.ac.id](mailto:ichda_chayati@unv.ac.id)

## ABSTRAK

Menghadapi persaingan bisnis dalam era globalisasi ini sangat ketat dimasa setiap perusahaan dituntut untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen serta berusaha untuk menciptakan produk yang berbeda dengan pesaing. Dengan demikian usaha pengembangan produk yang berbeda, dapat menjadi suatu strategi yang efektif bagi perusahaan dalam memberikan penawaran produk yang inovatif sehingga tercapai suatu kepuasan masing-masingpihak, baik dari pembeli karena membeli produk yang sesuai dengan kebutuhannya dan selaranya maupun bagi pihak perusahaan yang ingin mendapatkan keuntungan dari penjualan produk-produknya dan juga menjaga citra baik perusahaan di mata pelanggan. Prosedur pengembangan dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan pengembangan atau yang biasa dikenal dengan Research and Development. Melalui empat tahap yaitu *Define, Design, Disseminate, dan Development*. Setelah melakukan pengembangan dari 4 tahap itu terpilihlah satu buah resep acuan dengan substitusi 25% ikan tenggiri dari tepung. Hasil uji panelis pada 50 orang menunjukkan kesukaan mereka terhadap tortilla ikan tenggiri substitusi ikan 25%. Jadi, tortilla substitusi ikan tenggiri dapat diterima oleh masyarakat.

**Kata kunci:** Tortilla, tenggiri, substitusi, UMKM.

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan dan dikenal sebagai negara maritim di dunia. negara Maritim adalah sebuah negara yang memiliki kawasan teritorial laut yang luas. Umumnya, negara maritim berbentuk kepulauan atau negara yang memiliki banyak pulau, memiliki berbagai kekayaan alam dalam laut, dan kondisi geografisnya dikelilingi perairan. Secara pengertian, mengapa Indonesia disebut sebagai negara maritim karena merupakan negara kepulauan dengan luas wilayah daratan yang hampir sama dengan luasnya laut dan perairan.

Penangkapan Menurut Kepala Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan SDM-KP Kementerian Kelautan dan Perikanan I Nyoman Suyasa, salah satu alasan utama Indonesia disebut sebagai negara maritim karena sebagian besar wilayahnya merupakan perairan Hal ini terbukti dari posisi geo-strategis Indonesia dengan data kurang lebih 40% lalu lintas perdagangan perdagangan barang dan jasa yang diangkut kapal melintasi perairan Indonesia termasuk 20% oil demand melalui selat Malaka. Dari posisi geo-strategis ini, sebanyak 70% produksi minyak dan gas nasional berasal dari pesisir dan lautan. Serta, sumber daya hidrokarbon khususnya minyak dan gas yang tersedia di 60 titik cekungan.

daya perikanan jauh lebih kecil. Negara Jepang yang total luas wilayahnya sekitar 85% dari pulau Sumatera, dengan garis pantai sepanjang 29.751 Km serta lautan

3.091 km persegi, dan dengan tingkat konsumsi ikan kg per-kapita pertahun mencapai angka 140 kg perkapita per-tahun. Begitu pula dengan negara tetangga lain seperti Malaysia dan Korea Selatan yang masing-masing sebesar 70, serta 80 kg per- kapita pertahun. (Djunaidah 2017). Sebagai bahan pangan, ikan tidak hanya sebagai sumber protein, ikan juga sebagai sumber lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Data Susenas BPS menunjukkan bahwa sumbangan protein ikan terhadap konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia mencapai 57% (Saefudin 2015). Sebagai rakyat di negara Indonesia seharusnya bisa memanfaatkan lebih banyak lagi hasil perikanan yang di peroleh terutama untuk para UMKM yang saat ini dihadapkan dengan banyak persaingan yang semakin kompetitif menuntut pelaku usaha untuk mencari solusi baru dalam mengembangkan usahanya khususnya dalam hal pengembangan produk, strategi inovasi perlu dikembangkan dan dilakukan. Tanpa inovasi, pelaku usaha akan mati sebaliknya pelaku usaha yang melakukan inovasi secara terus menerus akan dapat mendominasi pasar. Misalnya seperti kreatifitas dan rasa yang baru dengan membuat produk olahan ikan atau menginovasi produk makanan dengan olahan ikan.

Tenggiri adalah nama umum bagi sekelompok ikan yang tergolong ke dalam genus *Scomberomorus*, famili *Scombridae*. Ikan ini merupakan kerabat dekat tuna, tongkol, madidihang, makarel dan kembung. Tenggiri banyak disukai orang, diperdagangkan dalam bentuk segar, ikan kering, atau diolah menjadi kerupuk, siomay, dan lain-lain.

Ikan tenggiri bertubuh memanjang, memipih lumayan kuat pada sisi-sisinya, telanjang tidak bersisik kecuali pada gurat sisinya (bidang corselet tidak jelas). Moncong meruncing, dengan mulut lebar dan gigi-gigi yang tajam dan kuat di rahang atas dan bawah. Panjang moncong (snout length) lebih pendek daripada sisa kepala bagian belakang. Sirip punggung dalam dua berkas, yang depan dengan XIII - XXII jari-jari keras (duri). Sirip punggung dan sirip anal diikuti oleh banyak sirip kecil tambahan (finlet). Tenggiri Melayu (*Scomberomorus commerson*), spesies yang terbesar, dapat mencapai panjang 220 cm, meski kebanyakan kurang dari 1 m saja. Tenggiri merupakan ikan pelagis yang kerap berenang menggerombol dalam kelompok kecil, tidak jauh dari pantai

Keripik tortilla adalah sebuah makanan ringan yang terbuat dari tortilla jagung, yang dipotong menjadi segitiga dan kemudian digoreng atau dipanggang. Tortilla jagung terbuat dari jagung, minyak sayur, garam dan air. Meskipun mula-mula secara komersial diproduksi massal di Los Angeles, Amerika Serikat pada akhir 1940an, kripik tortilla berkembang dari hidangan Meksiko.

## METODE

Prosedur pengembangan dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan pengembangan atau yang biasa dikenal dengan Research and Development. Model ini dilakukan dengan memilih tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* (kajian produk acuan) *design* (perencanaan produk), *development* (pembuatan dan pengujian produk) dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk).

1) *Define*

Tortillachips adalah makanan khas meksiko. Adonan dasar tortilla chips adalah jagung. Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi daging ikan tenggiri.

2) *Design*

Dalam tahap ini mulai merancang produk berdasarkan resep acuan yang diperoleh. Rancangan produk yang dikembangkan adalah mengganti sebagian singkong dengan udang yang dihaluskan. Setelah menganalisis resep acuan, dipilih satu terbaik yang nantinya digunakan sebagai kontrol substitusi tenggiri. Produk dengan ketiga formula tersebut diuji coba dan dipilih yang terbaik.

3) *Development*

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk sesuai dengan rancangan resep atau produk yang telah dibuat sehingga menghasilkan produk yang akan digunakan sebagai validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Tahap yang digunakan mulai dari pencampuran bahan, teknik olah yang digunakan, hingga penyelesaian.

4) *Disseminate*

Produk yang telah diuji coba berulang- ulang dan menghasilkan resep baku kemudian dipamerkan. Sebelum dipamerkan dilakukan uji penerima produk kepada panelis sebanyak 50 orang. Panelis yang jadi sasaran adalah para remaja. Dalam tahap disseminate juga dilakukan pemotretan produk pengembangan dan produk acuan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tortilla chips adalahh makanan yang terbuat dari tepung jagung,bawang putih,bawang merah,

Lalu digoreng dengan minyak panas sampai crispy. Pada pengembangan kali ini, peneliti mensubstitusikan udang pada adonan tortilla chips.

1) *Define*

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan tiga resep dari berbagai sumber lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi ikan tenggiri.

Tabel 1. Resep Acuan Pembuatan Adonan tortilla ikan tenggiri

Bahan	Resep Acuan		
	R(1)	R (2)	R (3)
Tp terigu	620 gr	500 gr	550g
Tp sagu	20 gr		50 gr
Bawang Putih	25 gr	25 gr	25 gr
Margarin	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garam	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Baking powder	1 gr		1 gr
Tp tapioca			20 gr

Sumber :

1. Youtube paprika merah
2. Cookpad resep tortilla chips
3. Teknologi hasil perikanan booklet tortilla chips rumput laut

Ketiga resep acuan di uji sensoris kemudian didapatkan data pada tabel 2.



Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap Define

Aspek	Resep Acuan		
	R(1)	R (2)	R (3)
Warna	Kuning sedikit kecoklatan	Kuning sedikit kecoklatan	Kuning sedikit kecoklatan
Bentuk	segitiga	segitiga	segitiga
Aroma	Khas tortilla	Khas tortilla	Khas tortilla
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Tekstur	Agak keras	Krispy agak kera	Renyah Krispi

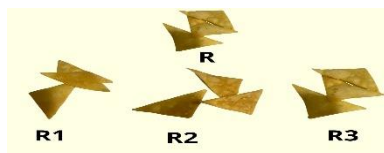
Pada analisis resep acuan ini telah di uji kan pada mahasiswa dan juga dosen, lalu dipilihlah satu resep acuan yaitu resep (3) yang berasal dari “Teknologi hasil perikanan booklet tortilla chips rumput laut”

## 2) Design

Dalam tahap ini mulai merancang produk berdasarkan resep acuan yang diperoleh. Rancangan produk yang dikembangkan adalah mengganti Sebagian tp jagung dan terigu dengan ikan tenggiri yang telah dihaluskan. Setelah menganalisis resep acuan, dipilih satu terbaik yang nantinya digunakan sebagai kontrol substitusi ikan tenggiri. Produk dengan ketiga formula tersebut diuji coba dan dipilih yang terbaik. Berikut tabel formula pengembangan dan pengujian tortilla ikan tenggiri.

Tabel 3. Rencana Substitusi tortilla ikan tenggiri

Bahan	Resep Acuan			
	Acuan	10%	20%	25%
Tp terigu	500g	450g	400g	500g
Ikan tenggiri		150 gr	200g	250g
Tp sagu	20 gr	20 gr	20g	20g
Bawang Putih	25g	25g	25g	25g
margarin	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Baking powder	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Tp tapioca				20g



Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Aspek	Resep Acuan		
	10%	20%	25%
Warna	Kuning sedikit kecoklatan	Kuning sedikit kecoklatan	Kuning Kecoklatan
Bentuk	segitiga	segitiga	segitiga
Aroma	Khas Tortilla sedikit aroma tenggiri	Khas Tortilla sedikit aroma tenggiri	Khas tortilla dan aroma tenggiri agak tajam
Rasa	Gurih dan sedikit terasa tenggiri	Gurih dan sedikit terasa tenggiri	Gurih dan terasa tenggiri pas

Setelah dilakukan analisis uji coba resep substitusi telah ditemukan satu resep yang dapat digunakan yaitu substitusi tenggiri sebesar 30% dari tepung yang digunakan.

## 3) Development

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk sesuai dengan rancangan resep atau produk yang telah dibuat sehingga menghasilkan produk yang akan digunakan sebagai validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Berikut hasil pengujian tahap development: Validasi I :

## 4) Disseminate

Produk yang telah di uji coba berulang-ulang dan menghasilkan resep baku kemudian dipamerkan. Sebelum dipamerkan dilakukan uji penerimaan produk kepada panelis sebanyak 50 orang. Panelis yang jadi sasaran adalah para remaja (mahasiswa). Dalam tahap *disseminate* juga dilakukan pemotretan produk pengembangan dan produk acuan. Setelah semua tahapan *disseminate* ditempuh lalu produk dipamerkan pada pameran proyek akhir. Berikut hasil tahap *disseminate* :

Tabel 5. Hasil Uji Panelis 132

Karakteristik	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Warna	0	0	2	28	21
Aroma	0	0	3	21	26
Rasa	0	0	1	15	34
Tekstur	0	0	1	26	21
Keseluruhan	0	0	3	25	20

Tabel 6. Hasil Uji Panelis 321

Karakteristik	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Warna	0	0	2	33	36
Aroma	0	0	0	28	19
Rasa	0	0	1	47	31
Tekstur	0	0	1	24	25
keseluruhan	0	0	1	25	26

## KESIMPULAN

Perbedaan resep pada tahap define terdapat pada takaran penggunaan tp tapioca lebih rnyeah daripada yg tidak menggunakan . Hasil uji produk acuan menghasilkan resep yang menggunakan tp tapioca lebih baikdaripada kedua resep lainnya.

Pada tahap design peneliti menggunakan presentase sebesar 10%, 20%, dan 25%. hasil yang didapatkan dari substitusi 10 % ikan adalah tidak banyak perbedaan dengan produk acuan, warna dan aroma tetap sama namun sedikit terasa tenggirinya. Pada substitusi 20% mulai terlihat perbedaannya, yaitu warna yang sedikit kecoklatan, sedikit terasa ikan tenggiri dengan aroma tenggiri namun tidak begitu tercium.pada substitusi 30% warna kuning kecoklatan , rasa renyah dan ikan tenggiri terasa.

Pada tahap development peneliti membuat produk sesuai dengan rancangan resep yang sudah ditentukan untuk validasi I dan II. Pada tahap disseminate produk yang telah di uji coba berulang-ulang dan menghasilkan resep baku kemudian dipamerkan. Pada uji panelis 50 orang hasilnya sebagian besar menyukai produk dengan sampel 314

. Yang berarti tortilla ikan tenggiri dapat diterima masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

Oki Pratama.2020. *Konservasi Perairan Sebagai Upaya Menjaga otensi Kelautan dan Perikanan Indonesia*

Djunaidah. 2017. “Tingkat Konsumsi Ikan Di Indonesia: Ironi Di Negeri Bahari.” *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 11(1): 12–24.

Ekawatiningsih, Prihastuti. 2013. *Journal of Chemical Information and Modeling Restoran Jilid 1.*

Endang Mulyatiningisih. 2011. “Metode Penelitian Terapan.” In *Penelitian Terapan*, Yogyakarta: Alfabeta.

Saefudin. 2015. “Esensi Hari Ikan Nasional.” *www.radarcirebon.com.*

Titik rostika.2014 “Aneka Kreasi Keripik”

Rudi H Paeru. 2017 “Panduan praktis budidaya jagung”