

# PENGEMBANGAN MAKANAN RINGAN KOREA GIMMARI DENGAN OLAHAN CIRAMBAY EBI (GIMCIBI) YANG KAYA NUTRISI

**Zulfiana Marsaul Haq**

Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [zulfianamarsaul.2018@student.uny.ac.id](mailto:zulfianamarsaul.2018@student.uny.ac.id)

## ABSTRAK

Istilah Indonesia "Negara Maritim" mengacu pada fakta bahwa mayoritas wilayahnya adalah lautan. Indonesia memiliki banyak potensi dalam industri kelautan dan perikanan karena wilayah lautnya yang luas. Salah satu jenis hewan laut yang banyak ditemukan di perairan Indonesia adalah udang. Udang yang dikeringkan berukuran kecil biasa disebut dengan ebi. Tetapi dengan hasil ebi yang berlimpah, generasi Z masih kurang tertarik dengan produk makanan olahannya. Peneliti ini bertujuan untuk menciptakan makanan ringan kekinian yang digemari oleh generasi Z dengan penambahan ebi yang kaya nutrisi. Melihat perkembangan generasi Z lebih menyukai makanan ringan yang berbahan dasar tepung tapioka, maka peneliti berinovasi menciptakan produk inovasi makanan ringan korea, yaitu Gimmari dengan makanan lokal cirambay yang ditambahkan ebi sebagai isian. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk: 1) Menemukan resep produk gimmari dengan isian cirambay ebi; 2) Menambah nilai gizi pada makanan ringan generasi Z; 3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk gimmari dengan isian cirambay ebi. Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode *Research and Development (R&D)* yang menggunakan model pengembangan 4D, yaitu *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Pada penelitian ini, produk gimmari diganti isian dengan cirambay ebi dengan substitusi ebi sebanyak 10%, 20%, dan 30%. Hasil penelitian yang didapat melalui uji validasi 1 dan 2 oleh dosen pengampu dan kepada 50 panelis tidak terlatih pada proyek akhir boga menunjukkan bahwa produk makanan ringan gimmari isian cirambay ebi dengan substitusi 30% ebi yang diterima oleh masyarakat.

**Kata kunci:** inovasi produk, gimmari, cirambay, ebi

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim dengan garis pantai sepanjang 95.181 km dan luas laut 3,25 juta km<sup>2</sup>, atau sekitar 63 persen dari total luas daratannya. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) melaporkan, jumlah produksi ikan telah mencapai 17,76 juta ton sejak kuartal I-III/2022. Luas perairan, termasuk didalamnya laut, memiliki potensi produksi lestari ikan laut yang cukup besar, dengan asumsi sekitar 6,51 juta ton/tahun atau 8,2% dari total potensi produksi ikan laut dunia. Sumber daya air asin yang ditemukan di laut Indonesia berlimpah dan termasuk rumput laut, ikan pelagis besar dan kecil, karang, udang, lobster, dan cumi-cumi. Orang Indonesia memelihara ikan di daerah pesisir mereka selain ikan yang mereka tangkap di laut. Banyak di pantai utara Pulau Jawa membangun operasi budidaya ikan berbasis kolam. Ikan bandeng dan

udang adalah dua jenis ikan yang dibesarkan di kolam. Dengan 17.508 pulau dan garis pantai yang membentang sekitar 81.000 km, Indonesia menawarkan 913.000 hektar wilayah potensial untuk pengembangan tambak. Namun, hingga tahun 2003, penggunaan tambak di negara itu terbatas pada sekitar 480.000 ha.

Salah satu program terobosan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) adalah perluasan perikanan akuakultur difokuskan pada ekspor, dengan udang menjadi salah satu produk utama. Salah satu produk perikanan pokok Indonesia dengan potensi ekspor yang signifikan adalah udang. Udang selalu menjadi alternatif yang layak untuk dimasukkan dalam inisiatif untuk meningkatkan pendapatan negara dan memenuhi tujuan meningkatkan output hingga 250% pada tahun 2024, karena merupakan salah satu komoditas nasional yang paling penting.

Ebi adalah jenis udang berukuran kecil yang dibudidayakan di perairan laut maupun tambak. Ebi mengandung berbagai kandungan nutrisi seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, berbagai vitamin seperti A, B1, C. Ebi memiliki manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi, antara lain: 1) Mencegah kanker; 2) Menjaga daya tahan atau imunitas tubuh; 3) Sumber omega 3; 4) Mengatasi anemia atau kekurangan darah; 5) Tinggi kandungan protein; 6) Tinggi kandungan mineral. Hal tersebut sangat baik jika dikonsumsi sebagai bahan tambahan pangan pada makanan ringan yang digemari generasi Z.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti, generasi Z lebih menyukai makanan ringan yang berbahan dasar tepung, terutama tepung pati tapioka atau aci. Tepung tapioka biasa digunakan untuk membuat makanan ringan seperti cirembay, otak-otak, batagor, cilok, cimol, dan lainnya. Selain itu, makanan ringan dari negara lain seperti makanan Korea banyak diminati oleh generasi Z contohnya yaitu corndog, kimbap, tteobokki, odeng, gimmari, ramyeon, dan lain masih banyak lainnya. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan pengembangan produk dengan perpaduan antara produk makanan ringan Korea dan makanan lokal Indonesia. Makanan Korea yang diambil sebagai produk inovasi adalah gimmari. Gimmari adalah bihun gulung dengan nori dan digoreng balut tepung. Sedangkan makanan ringan yang disukai generasi Z berbahan dasar aci yang diambil adalah Cirembay. Cirembay atau aci rambay adalah makanan dari Garut, terbuat dari tapioka yang dijadikan adonan kemudian dipotong memanjang seperti mi atau kwetiaw dan disajikan dengan bumbu khas sendiri yang memiliki cita rasa pedas dan gurih. Peneliti mengembangkan produk gimmari dengan isian makanan ringan Indonesia yang digemari generasi Z yaitu cirembay karena bentuknya mi yang menggantikan isian bihun pada gimmari.

Berdasarkan kajian yang telah di uraikan, produk olahan yang akan dibuat yaitu diberi nama gimcibi (gimmari cirembay ebi) yaitu makanan ringan korea gimmari dengan isian cirembay ebi. Cirembay yang dibuat

ditambahkan ebi sehingga kandungannya lebih kaya akan nutrisi untuk generasi Z.

Tujuan dari penelitian ini untuk: 1) Menemukan resep produk gimmari dengan isian cirembay ebi; 2) Menambah nilai gizi pada makanan ringan generasi Z; 3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk gimcibi (gimmari dengan isian cirembay ebi).

## METODE

Penelitian ini merupakan penelitian dengan metode *Research and Development (R&D)* yang menggunakan model pengembangan 4D, yaitu *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Penelitian ini dilaksanakan di Gedung Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, universitas Negeri Yogyakarta dan lantai 3 Sleman City Hall pada bulan Maret-Juni 2023. Penelitian jenis ini menggunakan metode *R&D* yang merupakan sebuah proses atau langkah-langkah bertujuan untuk mengembangkan sebuah produk baru atau menyempurnakan yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan (Sukmadinata, 2011, hal. 164). Penelitian jenis ini menggunakan metode *R&D* menggunakan prosedur empat langkah: tahap *Define* melibatkan pemilihan resep referensi dari beberapa referensi untuk membuat resep referensi tunggal; Tahap *Desain* adalah tahap di mana resep referensi direncanakan dan dikembangkan menggunakan substitusi tepung ebi 10%, 20%, dan 30% dalam produk. Selama fase *Desain*, penulis melakukan tes panel dengan tiga siswa untuk menentukan resep referensi mana yang dipilih. Selanjutnya pada tahap *Develop*, produk pengembangan hasil tahap sebelumnya dikembangkan dengan menentukan teknik penyajian dan pengemasan. Tahapan terakhir yaitu tahap *Disseminate* atau yang disebut dengan tahap penyebarluasan atau publikasi dari produk yang telah dikembangkan melalui pameran produk.

## Alat dan Bahan

Alat yang digunakan untuk penelitian ini adalah penggiling mie, alas adonan kue, timbangan, teflon, talenan, mangkok, sendok, pisau, kom adonan, rolling pin, kompor, wajan, spatula, dan saringan minyak.

Kemudian bahan yang digunakan untuk bahan kulit pembungkus gimnari dan bahan lapis adalah nori, tepung terigu, tepung meizena, lada bubuk, minyak sayur, garam air, dan kaldu bubuk. Sedangkan bahan untuk cirambay adalah ebi, tepung tapioka, wortel, daun bawang, bawang putih, lada bubuk, cabai, kaldu bubuk, kecap asin, minyak wijen, saus tiram, gula pasir, garam, minyak sayur, dan air. Dan sausnya menggunakan saus sambal, saus tomat, bawang putih, minyak wijeng, garam, lada bubuk, dan air.

## Prosedur Pengembangan

### 1. Define

Tahap pemeriksaan kebutuhan pengembangan dan persyaratan untuk pengembangan produk dilakukan selama tahap pertama, yang disebut *Define*. Untuk memilih tiga resep dari beberapa sumber untuk digunakan sebagai resep referensi tunggal, langkah ini selesai. Satu supervisor dan dua panelis dengan pelatihan kemudian menilai kelayakan resep. Pada titik ini, referensi resep telah membuahkan hasil, yang dijelaskan pada Tabel 1.

Tabel 1. Resep Acuan Cirambay

Bahan	R1	R2	R3
Tepung tapioka	225 g	400 g	350 g
Tepung terigu	90 g	-	-
Maizena	-	40 g	-
Garam	½ sdt	1 sdm	1 sdt
Bawang putih	6 siung	3 siung	-
Minyak bawang	-	-	50 ml
Kaldu jamur	½ sdt	-	-
Kaldu ayam	-	1 sdt	1 sdt
Daun jeruk	-	-	3 lbr
Bubuk cabai	sck	sck	sck
Air	60 ml	100 ml	200 ml
Minyak untuk menggoreng	200 ml	200 ml	200 ml

- R1: Resep Cirambay Viral yang Mudah Dibuat, Rasanya Gurih Abis! (idntimes.com)
- R2: Resep Cirambay Pedas Bikin Nagih - Food Fimela.com
- R3: 4 Cara Membuat Cirambay Khas Garut, Mudah tanpa Cetakan | merdeka.com

### 2. Design

Tahap *Design* merupakan tahap lanjutan dari *define*, yang merupakan tahap perencanaan dari resep acuan terpilih yang dikembangkan dengan substitusi ebi pada produk cirambay yaitu 10%, 20%, dan 30%. Untuk menentukan perkembangan yang optimal, dosen pembimbing melakukan uji panelis pada tahap *desain* bersama tiga mahasiswa. Hasil tahap ini dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Resep Pengembangan Produk perpersi

Tabel 2. Resep Pengembangan Produk perpersi	R2	10%	20%	30%
Tepung tapioka	100 g	250 g	250 g	250 g
Ebi yang sudah dihaluskan	-	1 g	2 g	3 g
Maizena	10 g	9 g	8 g	7 g
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Bawang putih	1 siung	1 siung	1 siung	1 siung
Kaldu ayam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Bubuk cabai	sck	sck	sck	sck
Air	50 ml	50 ml	50 ml	50 ml
Minyak untuk menggoreng	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml



Gambar 1. Resep Acuan Cirambay



Gambar 2. Resep Pengembangan Substitusi 10% Ebi



Gambar 3. Resep Pengembangan Substitusi 20% Ebi



Gambar 4. Resep Pengembangan Substitusi 30% Ebi

Kesimpulan hasil dari uji produk adalah resep pengembangan dengan substitusi ebi sebanyak 30% memiliki rasa, warna, dan aroma yang terbaik, kemudian produk terpilih dapat dilanjutkan ke tahap berikutnya yaitu tahap *develop*.

### 3. *Develop*

Pada tahap ini, pengujian ulang resep dilakukan dengan menggunakan tahap *desain*, yang meliputi proses presentasi / plating, dan pengemasan produk. Hasil yang didapatkan dari uji *design* adalah resep yang menggunakan substitusi 30% ebi pada cirambay. Kemudian resep tersebut akan di validasi ulang sebanyak dua kali untuk penyempurnaan resep yang terbaik dengan uji validasi I dan uji validasi II.

Tabel 3. Resep Gimmari dan Resep Pengembangan Produk Terpilih (Substitusi Ebi 30%)

Bahan	Banyak
Resep cirambay isi ebi	
Tepung tapioka	100 g
Ebi yang sudah dihaluskan	40 g
Meizena	4 g
Garam	25 ml
Bawang putih	1 siung
Kaldu ayam	½ sdt
Bubuk cabai	sck
Air	50 ml
Bumbu cirambay	
Minyak sayur	2 sdm

Minyak wijen	1 sdt
Saus tiram	1 sdt
Lada bubuk	sck
Garam	½ sdt
Wortel	1 buah kecil
Daun bawang	1 batang
Cabai	2 buah
Kaldu jamur	½ sdt
Resep kulit gimmari	
Nori	2 lembar
Tepung terigu	100 g
Maizena	10 g
Lada bubuk	¼ sdt
Garam	¼ g
Minyak untuk menggoreng	300 ml



Gambar 5. *Plating* gimcibi (gimmari cirambay ebi)



Gambar 6. Kemasan gimcibi (gimmari cirambay ebi)

### 4. *Disseminate*

Tahap akhir dari siklus hidup produk, tahap *disseminate*, mengukur seberapa luas pengembangan dan referensi produk diterima. Produk yang telah diuji validasi oleh dosen pembimbing selanjutnya diuji kesukaannya oleh panelis tidak terlatih saat pameran produk berlangsung. Produk yang dibuat berjumlah 100 produk (50 produk acuan terpilih dan 50 produk pengembangan terbaik). Sebanyak 50 panelis mencoba kedua produk tersebut kemudian mengisi borang untuk diuji tingkat kesukaannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan di dalam penelitian ini adalah gimcibi (gimmari cirambay ebi). Sebelum menemukan produk tersebut, peneliti melewati proses 4D, yaitu *define*, *design*, *develop*, dan *desseminate*. Tahap pertama yaitu tahap *define* yang merupakan tahap merencanakan resep yang akan dipilih, kemudian tahap *design* pengembangan dari resep yang dipilih dengan substitusi ebi sebanyak 10%, 20%, dan 30%. Dari tahap *design* diambil satu resep pengembangan terbaik sekaligus teknik

penyajian dan pengemasan produk tersebut. Kemudian tahap selanjutnya adalah tahap *develop* dengan dua kali uji validasi sehingga menghasilkan produk terbaik. Tahap terakhir adalah tahap *desseminate* yaitu uji produk pada pameran produk oleh 50 orang panelis tidak terlatih dengan mengisi borang yang telah disiapkan. Setiap panelis mencoba produk acuan dan produk pengembangan kemudian menyimpulkan hasilnya sebagai uji kesukaan panelis.

Peneliti mengambil resep gimhari dengan substitusi ebi sebanyak 30% karena memiliki tekstur, aroma, dan rasa terbaik dari resep lainnya. Gimhari memiliki rasa sedikit pedas dan lebih gurih karena terdapat penambahan ebi di dalamnya, tekstur gimhari renyah karena digoreng dengan baluran tepung dan tekstur cirambay ebi sebagai bahan isian kenyal. Gimhari memiliki warna hijau gelap karena nori sebagai pembungkus cirambay ebi. Perpaduan antara nori dan ebi menghasilkan perpaduan yang lebih enak dan lebih disukai oleh masyarakat, terutama generasi Z. Kemudian dalam penyajiannya dengan menggunakan saus sambal yang dibumbui dan ditambahkan ebi sehingga rasa yang dihasilkan lebih menyatu.

Hasil yang didapatkan berdasarkan penyebaran terhadap 50 panelis tidak terlatih pada saat pameran inovasi produk boga, sebagai berikut:

Tabel 4. Uji Organoleptik Tidak Terlatih

	Acuan	Inovasi	P Value T Test
Warna	4,18	4,28	0,9
Arom	4,02	4,12	0,9
Rasa	3,88	4,06	0,8
Tekstur	3,82	4,04	0,8
Kemasan	4,02	4,28	0,7
Keseluruhan	3,96	4,14	0,8

Tabel di atas adalah hasil dari uji kesukaan panelis dari pameran produk melalui borang uji kesukaan yang didapat dari perhitungan uji *T-test*, kemudian dicari nilai P atau *P value*. Warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan diuji menggunakan panelis yang tidak terlatih. Berdasarkan data, dapat dianalisis apabila data *P Value* lebih besar

dari pada 0,05 maka  $H_0$  ditolak sedangkan jika lebih dari 0,05 maka  $H_0$  diterima. Jika ditolak artinya tidak ada perbedaan signifikan (produk diterima) sedangkan  $H_0$  diterima artinya terdapat perbedaan signifikan (produk tidak diterima). Hasil di atas menunjukkan bahwa dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan, hasil penelitian dan referensi temuan produk menunjukkan perbedaan yang signifikan ( $hasil > 0,05$ ). Karena tidak ada perbedaan yang jelas atau substansial antara barang pengembangan dan referensi, Nilai P lebih besar dari 0,05, menunjukkan bahwa hasil produk pengembangan lebih unggul dan lebih disukai oleh masyarakat umum.

## KESIMPULAN

### Kesimpulan

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya laut yang sangat melimpah, salah satunya adalah ebi. Ebi tersebut dapat digunakan sebagai tambahan dalam bahan pangan yang mempunyai nilai gizi dan kaya nutrisi. Nutrisi tersebut sangat diperlukan oleh tubuh, terutama anak-anak dan remaja (generasi Z). Dengan menambahkan kedalam makanan ringan yang kekinian, makanan olahan ebi dengan mudah diterima dengan baik.

Berdasarkan penelitian dan data, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan produk gimcibi (gimhari cirambay ebi) dengan hasil terbaik melalui beberapa tahap dengan menggunakan metode 4D, yang hasilnya adalah: 1) Resep dengan tektur, rasa, dan aroma terbaik adalah dengan substitusi ebi sebanyak 30% dengan tekstur kenyal dan rasa ebi yang lebih kuat, 2) Berdasarkan dari data uji-T melalui 50 panelis tidak terlatih, hasil yang diperoleh adalah resep gimcibi pengembangan lebih diterima oleh masyarakat, dan 3) Resep gimcibi (gimhari cirambay ebi) dibuat untuk meningkatkan nilai nutrisi dengan penambahan ebi pada makanan ringan gimhari. Perpaduan antara nori dan cirambay ebi menghasilkan rasa yang lebih disukai oleh generasi Z, sehingga produk ini dapat menambah variasi produk makanan ringan yang lebih kaya nutrisi.

## Saran

Dari hasil penelitian, penambahan ebi pada cirambay tidak terlalu mempengaruhi tekstur cirambay selama memperhatikan takaran bahan lainnya. Ebi pada cirambay dapat dijadikan alternatif sebagai bahan penyedap maknana maupun perasa pada makanan yang kaya nutrisi sehingga dapat meningkatkan nilai gizi pada makanan ringan yang gimemari oleh generasi Z.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] KKP. (2023). Angka Konsumsi Ikan 2022. Diambil dari Balai besar Riset Sosial Ekonomi dan Kelautan Perikanan: <https://kkp.go.id/brsdm/sosek/artikel/41211-angka-konsumsi-ikan-per-provinsi>
- [2] Kordi, M. G. 2007. Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan. Rineka Cipta. Jakarta. 210 Hal.
- [3] Pratiwi, R. 2008. Aspek Biologi Udang Ekonomis Penting. *Oseana*. 33(2):15-24
- [4] [BPS]. Badan Pusat Statistik. 2018. Data Ekspor Cumi, Sotong, Gurita (CSG). [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)
- [5] Haryati, S. (2013). RESEARCH AND DEVELOPMENT (R&D) SEBAGAI SALAH SATU 33 MODEL PENELITIAN DALAM BIDANG PENDIDIKAN
- [6] [KKP]. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2018. Statistik Ekspor Perikanan. Direktorat Jendral Pengawasan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan. [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id).
- [7] [KKP]. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013. Statistik Ekspor Perikanan 2013, 2012, dan 2011. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id).
- [8] Sivasailam Thiagarajan, Dorothy S. Semmel, dan Melvyn I. Semmel (1974). Model Pengembangan dan Pembelajaran. <https://ayahaly.files.wordpress.com/2012/10/konsep-pengembangan-dan-pembelajaran-modul.pdf>.
- [9] Fikri, M. Rejeki, S. Widowati, L.L. 2015. Produksi Dan Kualitas Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Kedalaman Berbeda Di Perairan Bulu Kabupaten Jepara. Budidaya Perairan, Jurusan Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. *Journal of Aquaculture Management and Technology*. Vol. 4. 2
- [10] Untsayain, A. M., Mu'tamar, M. F. F., & Fakhry, M. (2017). Analisis Pasokan Udang di Kabupaten Sidoarjo (Studi Kasus UD Ali Ridho Group). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 119-125.
- [11] Arsad, S., Afandy, A., Purwadhi, A. P., Saputra, D. K., & Buwono, N. R. (2017). Studi Kegiatan Budidaya Pembesaran Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) dengan Penerapan Sistem Pemeliharaan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 9(1), 1-14
- [12] Faisal, R.H., Indah, R., Ujang, S., Yudi, N.I. (2018). Efek Cekaman Salinitas Rendah Perairan Terhadap Kemampuan Adaptasi Udang Vename (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9 (2), 72-79.
- [13] Tatty Yuniarti, S. D. (2021). Pengetahuan Bahan Baku Perikanan. Yayasan Kita menulis.