

**CANAPE IKAN TUNA**  
**(Produk Olahan Roti Tawar Penambahan Ikan Tuna) UNTUK**  
**MENINGKATKAN INOVASI PENJUALAN PRODUK UMKM**

**Liza Shefia Rizwana<sup>1</sup>, Badraningsih Lastariwati<sup>2</sup>**

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

[lizashefia.2020@student.uny.ac.id](mailto:lizashefia.2020@student.uny.ac.id)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menemukan resep produk canape ikan tuna (2) Mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk canape ikan tuna (3) Menghitung harga jual produk canape ikan tuna, dan (4) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *canape ikan tuna*. Jenis penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dengan prosedur 4D yaitu tahap *define, design, development* dan *disseminate*. Data tersebut dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian: (1) Resep produk roti tawar penambahan ikan tuna sebesar 10% (2) Tingkat penerimaan canape ikan tuna memperoleh hasil P value T test antara kontrol dengan pengembangan tidak berbeda nyata, sehingga antara produk kontrol dengan produk pengembangan memiliki karakteristik produk yang sama. (3) Produk *inkigayo canape* termasuk produk layak jual. (4) Nilai daya terima masyarakat terhadap produk *inkigayo canape* secara keseluruhan sebesar 4,13 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

**Kata Kunci:** Ikan Tuna, Roti Tawar, Canape, Canape Ikan Tuna, Milenial

*This study aims to: (1) find ikan tuna canape recipes (2) package and provide attractive labels to ikan tuna canape products (3) calculate the selling price of ikan tuna canape products, and (4) determine the level of community acceptance of ikan tuna canape products. This type of research uses the Research and Development method with 4D procedures, namely define, design, development and disseminate stages. The data is analyzed descriptively. Results: (1) Recipe for white bread for catfish substitution by 10%. (2) The level of acceptance of ikan tuna canape obtained the P value T test between control and development was not significantly different, so that between control products and development products had the same product characteristics. (3) Products of ikan tuna canape are worth selling products. (4) The overall value of the community's acceptance of the ikan tuna canape product is 4.13 with a very favorable description, from the data showing that the product can be accepted by the wider community.*

**Keywords:** Catfish, White Bread, Canape, ikan tuna Canape, Millennial.

## PENDAHULUAN

Ikan laut atau Ikan air asin adalah spesies ikan yang hidup di dalam air laut.[1] Berbeda dengan ikan air tawar yang mengharuskan lingkungan hidup dengan kadar garam yang lebih rendah daripada kadar garam dalam cairan tubuh, ikan laut dapat menyesuaikan diri terhadap lingkungan yang memiliki kadar garam yang lebih tinggi dibandingkan dengan kadar garam dalam cairan tubuh ya.[1] Ikan laut mempunyai cairan tubuh berkadar garam lebih rendah dibandingkan kadar garam di lingkungannya.

Pada negara berkembang mayoritas asupan makanannya didominasi oleh makanan sumber kalori dan kurangnya asupan makanan hewani, buah-buahan, sayur-sayuran. Salah satu produk pangan hewani yaitu ikan. Ikan merupakan sumber protein dan vitamin yang baik, termasuk vitamin A dan D (Speedy 2003). Ikan merupakan sumber utama asam lemak tak jenuh rantai panjang omega-3, eicosapentaenoic acid (EPA) dan docosahexaenoic acid (DHA), yang sangat penting bagi fungsi dan struktur otak (Devore et al. 2009). Sebagai sumber penting asam lemak EPA dan DHA, konsumsi ikan juga dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular. Mengonsumsi ikan pada taraf tertentu memberikan dampak positif bagi tubuh.

Ikan merupakan salah bahan pangan yang bermutu gizi tinggi. Daging ikan mengandung protein 18,0-30,0 %, lemak 0,1-2,2 %, dan sisanya merupakan vitamin terutama larut lemak, dan mineral seperti iodium, seng, dan besi (Afrianto dan Liviawaty 1989). Nilai biologis proteinnya yang mencapai 90% membuat ikan berkontribusi besar bagi protein tubuh bila dikonsumsi (Suhartini dan Hidayat 2005).

Ikan Tuna adalah ikan menurut pelagik yang termasuk tribus Thunnini, terdiri dari beberapa spesies dari famili skombridae, terutama genus Thunnus. Ikan ini adalah perenang andal (pernah diukur mencapai 77 km/jam). Tidak seperti kebanyakan ikan yang memiliki daging berwarna putih, daging tuna berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini karena otot tuna lebih banyak mengandung mioglobin daripada ikan lainnya.

Beberapa spesies tuna yang lebih besar, seperti tuna sirip biru Atlantik (*Thunnus thynnus*), dapat menaikkan suhu darahnya di atas suhu udara dengan aktivitas ototnya. Hal ini menyebabkan mereka dapat hidup di udara yang lebih dingin dan dapat bertahan dalam kondisi yang beragam. Kebanyakan bertubuh besar, tuna adalah ikan yang memiliki nilai komersial tinggi. Roti adalah makanan olahan tertua di dunia. Bukti dari 30.000 tahun lalu di Eropa memperlihatkan residu tepung di permukaan bebatuan yang digunakan untuk menumbuk makanan. Roti tawar adalah roti yang dibuat dari adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit gula dan menggunakan susu skim, lemak dan rasanya tawar.

Canape Ikan Tuna berasal dari modifikasi produk sandwich dari Korea. Canape Ikan Tuna merupakan produk lanjutan patiseri berbahan dasar roti tawar yang ditambahkan daging ikan tuna yang sudah di jadikan HAM. Penggunaan ikan tuna segar sebagai isian HAM pada lapisan yang menggantikan Smoke beef. Produk ini dapat menjadi salah satu sarapan sehat ataupun dibuat isian lunchbox karena kaya akan karbohidrat, protein dan serat.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan pembuatan resep, proses pembuatan, dan tingkat penerimaan Canape Ikan Tuna sebagai produk olahan roti tawar penambahan ikan tuna sebagai menu sehat untuk meningkatkan konsumsi ikan tuna di masyarakat.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dengan prosedur 4D yaitu tahap *define* dimana dilakukan pemilihan resep acuan dari berbagai referensi, kemudian dilakukan identifikasi penilaian terhadap resep. Kemudian tahap *design* merupakan tahap dilakukannya perancangan dari resep acuan yang kemudian dikembangkan dengan pemanfaatan ikan patin dalam proses pembuatan. Pada tahap

ini, dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (3 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih. Selanjutnya pada tahap *development*, pengembangan resep dan kemudian menentukan teknik penyajian (*garnish, plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design. Setelah tahap *development* dilakukan tahap *dissemination* yang merupakan tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi (Endang Mulyatiningsih, 2011 : 183).

Produk yang telah jadi, siap untuk disebarluaskan dan siap untuk diujikan kepada konsumen sekitar 30 panelis. Kemudian hasil dari penilaian konsumen dilakukan untuk memperbaiki produk dan menghasilkan resep final. Resep final dapat digunakan untuk usaha rumah tangga.

### Produk Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan

pengembangan (*Research and Development*).

Model ini dilakukan dengan memilih tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* (mendefinisikan produk acuan), *design* (perancangan produk), *development* (pengembangan produk), dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk). Metode 4D terhadap produk Canape Ikan Tuna yakni:

#### 1. Define

Canape Ikan Tuna adalah produk hasil olahan roti tawar yang berbentuk bulat yang berlapis 2 tumpukan roti kemudian diberi salad sayur disatu sisi kemudian ditengahnya diberi saus mayonaise dan disisi lainnya diberi olahan HAM ikan tuna, kemudian dikemas dengan menggunakan kemasan mika bulat tembus pandang. Canape Ikan Tuna diolah dengan hanya dengan memberi isian berupa salad sayur, saus mayonaise dan olahan ikan tuna yang berbentuk HAM.

Penentuan resep diperoleh dengan mengumpulkan 3 resep acuan dari berbagai sumber yaitu resep bakery dan internet. Ketiga resep tersebut dianalisis sehingga didapat resep acuan terbaik untuk dapat dilanjutkan ke tahap *design*.

Tabel 1. Resep Acuan Roti Tawar

Nama Bahan	R1	R2	R3
Tepung protein tinggi	225gr	250gr	250gr
Tepung protein sedang	-	-	20gr
Yeast	3gr	4gr	6gr
Gula pasir	20gr	20gr	24gr
Dough softener	1gr	1gr	-
Susu bubuk	4gr	15gr	-
Shortening	15gr	25gr	27gr
Garam	2gr	4gr	5gr
Susu cair	60ml	-	Sck
Air	75ml	150ml	-
Egg yolk	-	½ btr	¼ btr

R1 : *Gallery Bakery Recipe*

R2 : *Tantry Setyorini, merdeka.com*

R3 : *Plataran Recipe*

#### 2. Design

Pada tahap ini dilakukan perancangan produk dengan menggunakan resep acuan terpilih yang kemudian akan dikembangkan dengan penambahan ikan tuna. Resep acuan terbaik akan dijadikan kontrol dalam analisis roti tawar dengan penambahan ikan tuna.

Tabel 2. Formula Pengembangan Roti Tawar

Nama Bahan	R	R1	R2	R3
<u>Acuan</u>				
<u>Tepung</u>				
protein tinggi	225gr	225gr	225gr	225gr
Ikan Tuna	-	11,25	22,5	33,75
Yeast	3gr	3gr	3gr	3gr
Gula pasir	20gr	20gr	20gr	20gr
Dough Softene	1gr	1gr	1gr	1gr
r				
Susu bubuk	4gr	4gr	4gr	4gr
Shortening	15gr	15gr	15gr	15gr
Garam	2gr	2gr	2gr	2gr
Susu cair	60ml	60ml	60ml	60ml
Air	75ml	75ml	75ml	75ml

#### 3. Development

Pada tahap ini, resep pengembangan yang telah ditentukan kemudian akan digunakan untuk validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Pada tahap validasi I adalah validasi teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan 2 orang dosen. Bila masih perlu perbaikan, maka dilakukan uji validasi II. Tujuan pada tahap *develop* adalah untuk menentukan teknik penyajian (*garnish, plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design.

Tabel 3. Resep Rencana Roti Tawar Pengembangan Terpilih

Nama Bahan	R Acuan	R2
Tepung protein Tinggi	225gr	225gr
Ikan Tuna	-	11,25
Yeast	3gr	3gr
Gula pasir	20gr	20gr
Dough softener	1gr	1gr
Susu bubuk	4gr	4gr
Shortening	15gr	15gr
Garam	2gr	2gr
Susu cair	60ml	60ml
Air	75ml	75ml

#### 4. Dissemination

Berdasarkan pada tahap *development*, produk Canape Ikan Tuna menghasilkan resep baku yang kemudian produk diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 50 orang.

#### METODE ANALISIS DATA

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Aspek-aspek penilaian produk antara lain: warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian, dan nilai secara keseluruhan. Data yang diuji merupakan data kualitatif, kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif. Populasi penelitian ini sebanyak 50 orang.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

##### 1. Tahap *Define*

Ketiga resep acuan diuji sensoris yang kemudian didapatkan data pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Karakteristik Produk	Hasil R1	Hasil R2	Hasil R3
Warna	Putih berserabut	Putih tulan g	Putih tulang
Aroma	Khas roti	Khas roti	Khas roti
Rasa	Roti tawar	Roti tawar	Roti tawar
Tekstur	Lembut Sedikit pulen	Sedikit pulen	Sedikit pulen
Keseluruhan	Suka	Kurang suka	Kurang suka

Pada tahap ini, setelah dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan

mahasiswa lain dalam satu bimbingan (3 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih yaitu resep 3, di karenakan pada resep 1 menghasilkan produk yang memiliki tekstur berpasir dari tekstur tepung gandum, sedangkan resep 2 memiliki rasa yang tidak enak dari rasa tepung jagung dan memiliki aroma seperti makanan ayam, sehingga dipilihlah resep 3 sebagai produk acuan.

##### 2. Tahap *Design*

Dalam tahap ini, uji sensoris dilakukan dengan disajikan 1 sampel produk kontrol dan 3 sampel produk pengembangan dengan substitusi 5%, 10%, dan 15%

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Karakteristik Produk	5%	10%	15%
Warna	Putih	Putih tulan g	Kuning kecoklatan
Aroma	Khas roti	Khas roti	Sedikit gosong
Rasa	Roti tawar	Roti tawar	Aga k pahit
Tekstur	Lembut	Lembut Sedikit pulen	Keras
Keseluruhan	Kurang suka	Suka	Tidak suka

Pada tahap ini, di pilih substitusi dengan resep 10% karena rasa roti tawar tidak bantat dan sesuai dengan yang dikehendaki.

##### 3. Tahap *Development*

Pada tahap ini, resep pengembangan yang telah ditentukan kemudian akan digunakan untuk validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Pada tahap validasi I adalah validasi teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan 2 orang dosen. Bila masih perlu perbaikan, maka dilakukan uji validasi II. Tujuan pada tahap *develop* adalah untuk menentukan teknik penyajian (*garnish*, *plating* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap *design*.

*Plating* Canape Ikan Tuna yaitu roti tawar di tumpuk dua lapisan roti dengan salah satu sisi diberi salad sayur, kemudian sisi bagian tengah diisi dengan olesan saus mayonaise dan sisi satunya diberi olahan ikan tuna yang berbentuk HAM, kemudian di beri dengan garnish polesan saos tomat dan *chop parsley* untuk

memberikan kesan segar pada hidangan. Pengemasan yang digunakan Canape Ikan Tuna yaitu menggunakan kemasan berupa Mika berbentuk bulat yang di bawah nya di lapis kertas doilies paper dan dilengkapi dengan stiker dibagian tengah kemasan. Untuk harga jual 1 porsi Canape Ikan Tuna adalah Rp 5.000,00.

#### 4. Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris yang diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 50 dengan jumlah 100 produk yaitu 50 produk acuan dan 50 produk pengembangan.

Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 5 Hasil uji panelis prduk inovasi

karaktistik	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Warna	0	0	9	20	21
Aroma	0	0	4	23	23
Rasa	0	0	4	20	26
Tekstur	0	0	7	22	21
keseluruhan	0	0	2	28	20

Tabel 4. Hasil uji panelis produk sampel

karaktistik	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Warna	0	0	1	29	20
Aroma	0	0	2	25	23
Rasa	0	0	6	14	30
Tekstur	0	0	7	20	23
keseluruhan	0	0	1	28	21

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan Canape Ikan Tuna sebagai produk olahan dari roti tawar dengan penambahan ikan tuna maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Resep yang tepat dari produk roti tawar adalah 15% ikan tuna.
2. Tingkat penerimaan Canape Ikan Tuna memperoleh hasil P value T test antara produk acuan dengan produk pengembangan tidak terlalu berbeda nyata, sehingga antara produk acuan dengan produk inovasi memiliki karakteristik produk yang hampir sama.
3. Produk Canape Ikan Tuna termasuk produk layak jual.
4. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima dari hasil analisis uji bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

### REFERENSI

- [1] Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- [2] Iin Siti Djunaidah, (2017) Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari, *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 11(1) : Halaman: 12-24.
- [3] Sukis Wariyono, (2008) *Ikan laut Universitas STEKOM Semarang*
- [4] Suhartini dan Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- [5] Farida dan Katrin Roosita. 2018. *Kebiasaan Konsumsi Ikan Laut, Tingkat Konsumsi, Status Gizi, Dan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar*. *Jurnal Gipas Volume 2 Nomor 2*.



