

PEMANFAATAN IKAN NILA DALAM PEMBUATAN KULIT PANGSIT DAN ISIAN PRODUK PANGSIT GORENG

Azahra Syafa Hamidah¹, Ichda Chayati²

^{1,2}Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: azahrasyafa2020@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Nille tilapia is a type of freshwater fish that is often found and consumed by Indonesian people. This is because nille tilapia can adapt even in an unfavorable environment. Even so, nille tilapia is a fish with a better protein content than other freshwater fish. In order to increase fish consumption among the younger generation, an innovative product of processed nille tilapia is made, namely fried Nille tilapia dumplings called "Panggori". The purpose of this study was to find a recipe with the right composition and processing technique to determine the level of public acceptance of the Nille tilapia fried dumpling product. The type of research used is R & D (Research and Development) with the 4D method (define, design, develop, and disseminate). Product research was carried out by adding 10% nille tilapia flour to dumpling skin and 100% Nille tilapia meat added to the spicy taste of chili in the dumpling filling. The products were presented and tested by 50 panelists at the culinary product innovation exhibition. The results of the preference test data for 50 panelists found that there were no significant differences in both the reference product and the development product so that the product was acceptable. The values obtained in the preference test starting from color, aroma, taste, texture, packaging, and overall are around an average of 3.96 to 4.58. Thus, the product of fried nille tilapia dumplings can be well received and includes food suitable for consumption.

Keywords : *Nille tilapia, Food for Milenial*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan, yang memiliki lautan yang luas. Indonesia juga dikenal sebagai negara maritim karena tiga perempat (70%) luas wilayahnya adalah lautan dan sisanya (30%) adalah daratan. Luasnya wilayah perairan membuat keanekaragaman sumber daya laut yang ada di Indonesia. Menurut Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan (Kepmen KP) No.19 Tahun 2022 potensi sumber daya ikan termasuk pada ikan demersal, ikan karang, pelagis kecil, cumi, udang penaeid, lobster, rajungan dan pelagis besar. Sumber daya laut Indonesia yang beranekaragam menyimpan banyak potensi yang bisa dimanfaatkan. Menurut UU RI No. 45 Tahun 2009 pasal 9 ayat 1 menegaskan bahwa pengelolaan perikanan ditunjukkan untuk tercapainya manfaat yang

optimal dan berkelanjutan, serta terjaminnya kelestarian sumber daya ikan. Namun, sayangnya masih banyak potensi sumber daya laut Indonesia yang belum dimanfaatkan dengan baik.

Ikan merupakan salah satu jenis sumber daya laut yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Menurut UU RI No. 45 Tahun 2009 pasal 9 ayat 1, ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Terdapat berbagai jenis ikan di Indonesia, mulai dari yang hidup di laut hingga di air tawar. Salah satu jenis ikan yang sering ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah ikan nila.

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di air tawar. Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah jenis ikan yang mudah ditemui

di Indonesia karena ikan nila dapat dibudidayakan dengan mudah. Budidaya ikan nila termasuk mudah karena ikan nila dapat beradaptasi dengan lingkungan yang kurang baik sekalipun sehingga penyebarannya di alam juga sangat luas. Ikan nila adalah ikan yang termasuk ke dalam golongan jenis ikan yang dapat hidup dan bertahan dalam kondisi kurang baik, seperti kekurangan oksigen sekalipun. Ikan nila banyak diminati pasaran karena harganya yang relatif terjangkau dan memiliki nilai gizi yang baik untuk dikonsumsi. Menurut Mukhayat (1995) ikan nila memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya dengan kandungan proteinnya sebesar 43,76%; lemak 7,01%, kadar abu 6,80%; dan air 4,28% per 100 gram berat ikan nila. Selain itu, ikan nila juga kaya akan vitamin dan mineral yang baik untuk dikonsumsi.

Besarnya sumber daya ikan di Indonesia tidak membuat ikan menjadi bahan baku masak yang digemari masyarakat khususnya generasi muda. Permasalahan di Indonesia saat ini, khususnya kota Yogyakarta adalah rendahnya konsumsi ikan oleh generasi muda. Padahal Yogyakarta sendiri adalah kota dengan produksi ikan yang tinggi. Berdasarkan data Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan tercatat konsumsi ikan di Yogyakarta hanya sebesar 23,75 kg per tahun. Angka tersebut masih jauh di bawah rata-rata konsumsi ikan nasional yang mencapai 7 kg per kapita per tahun. Oleh karena itu, inovasi produk makanan dari ikan sangat diperlukan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada generasi muda.

Produk inovasi dari ikan nila saat ini masih jarang ditemukan di pasaran. Salah satu produk inovasi dari ikan nila adalah pangsit goreng ikan nila. Pangsit goreng ikan nila yang banyak ditemukan di pasaran terlihat pada isiannya. Namun, belum ada pangsit goreng ikan nila yang menggunakan ikan nila sebagai bahan substitusi pada kulit pangsitnya. Produk diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan pada generasi muda. Pangsit goreng adalah produk makanan yang dibuat dari kulit pangsit kemudian diisi

dengan isian yang biasanya berasa asin. Pembuat dan konsumsinya yang praktis membuat pangsit goreng menjadi pilihan yang tepat untuk generasi muda khususnya Gen Z. Di sisi lain ikan nila dipilih sebagai inovasi produk olahan pangsit goreng karena ikan nila memiliki kandungan gizi yang baik, mudah ditemukan di pasaran, dan dengan harga yang relatif terjangkau. Dengan demikian produk pangsit goreng dengan substitusi ikan nila tidak hanya diminati secara sensoris tetapi juga memiliki nilai jual yang baik. Inovasi pada produk pangsit goreng dengan ikan nila dilakukan pada bagian kulit pangsit dan juga isiannya. Dimana pada kulit pangsit dilakukan substitusi menggunakan tepung ikan dan pada bagian isi menggunakan daging ikan nila yang diolah atau dimasak. Penambahan tepung ikan dan daging ikan pada produk pangsit goreng ini dilakukan untuk meningkatkan protein dan kalsium pada pangsit goreng. Produk pangsit goreng yang dikembangkan ini diharapkan dapat menjadi daya tarik masyarakat khususnya generasi muda untuk meningkatkan konsumsi ikan pada generasi muda.

METODE

2.1 Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah *R & D (research and development)* atau penelitian dan pengembangan. Menurut Sugiyono (2020:418), penelitian dan pengembangan (*R&D*) adalah metode penelitian yang digunakan untuk melakukan penelitian guna menciptakan produk baru dan menguji keefektifan produk tersebut. Pada penelitian ini, khususnya bidang boga digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dikembangkan.

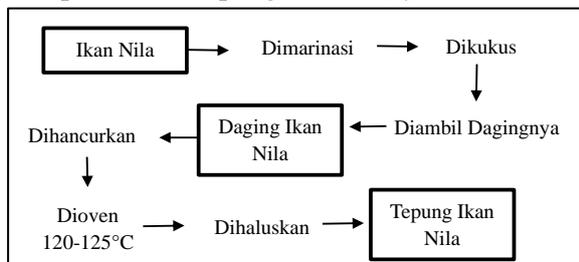
Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan atau menemukan resep atau teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu. Proses penelitian ini dilakukan secara bertahap dengan melakukan revisi yang didasarkan pada pertimbangan *expert*

atau pada penelitian ini adalah dosen boga. Model pengembangan yang dilakukan pada penelitian ini adalah model pengembangan 4D, yaitu *define, design, development, dan disseminate*. Tahap-tahap tersebut dilakukan secara urut agar produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara empiris.

2.2 Bahan dan Alat Penelitian

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pangsit goreng ikan nila terbagi menjadi dua, yaitu bahan untuk membuat kulit pangsit dan bahan untuk membuat isian pangsit. Bahan-bahan untuk membuat kulit pangsit yaitu tepung terigu protein sedang, tepung ikan nila, telur, garam, tepung sagu, *crispy powder*, air dan *baking powder*. Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat isian pangsit adalah ikan nila, udang, bawang putih, bawang merah, daun bawang, kecap asin, minyak, cabai merah, dan cabai rawit.

Bahan khusus yang digunakan pada penelitian ini adalah tepung ikan nila. Tepung ikan nila dibuat sendiri dengan referensi dari video-video pembuatan tepung ikan. Adapun, cara pembuatan tepung ikan nila, yaitu:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Nila

- Ikan nila dibersihkan sisik dan dipotong kepalanya,
- Ikan nila direndam/dimarinasi menggunakan jeruk nipis selama kurang lebih 30 menit,
- Ikan nila ditiriskan kemudian dikukus hingga matang,
- Ikan nila yang sudah matang kemudian diambil dagingnya,
- Daging ikan nila dihancurkan kemudian di oven menggunakan suhu 120-125°C selama

kurang lebih 4 jam atau hingga kering (tidak gosong),

- Setelah daging ikan nila kering, daging ikan nila dihancurkan menggunakan *food processor* hingga menjadi tepung,
- Tepung ikan nila siap untuk digunakan.

Dalam pembuatan tepung ikan nila, 500 gram ikan nila dengan duri/tulang (tanpa kepala) atau 300 gram daging ikan nila matang (setelah dikukus) dapat menjadi 100 gram tepung ikan nila.

Selain bahan-bahan, terdapat pula alat-alat yang digunakan untuk membuat kulit pangsit dan isian pangsit. Alat-alat yang digunakan yaitu, pisau, talenan, timbangan digital, baskom, sendok, garpu, penggiling mie, cetakan persegi, kukusan, wajan/teplon, spatula, dan piring.

Selain alat-alat yang digunakan untuk memasak, ada pula alat-alat yang digunakan untuk pengujian produk, yaitu boring. Borang-borang yang digunakan dalam pengujian produk ini, antara lain:

- Borang Percobaan

Borang percobaan adalah boring yang digunakan untuk menilai produk yang dikembangkan. Borang ini digunakan saat peneliti mengembangkan 3 resep produk acuan dan 3 resep produk inovasi. Masing-masing baik kulit pangsit dan isian pangsit diuji coba menggunakan boring ini sampai mendapatkan produk yang paling sesuai. Penilaian ini dilakukan oleh teman-teman dengan mempertimbangkan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil dari penilaian boring percobaan digunakan sebagai masukan pengembangan produk.

- Borang Uji Sensoris Validasi I

Borang uji sensoris validasi I diisi saat peneliti sudah melakukan tahap *disseminate/validasi I*. Borang ini diisi oleh 2 *expert* untuk menilai produk acuan dan produk pengembangan/inovasi. Pada validasi I *expert* memberikan penilaian kemudian memberi masukan terhadap produk yang dibuat. Setelah lulus validasi I maka peneliti bisa melanjutkan pengembangannya tetapi apabila belum lulus

maka peneliti harus merevisi dan melakukan uji validasi II.

c. Borang Uji Validasi II

Borang uji validasi II sama seperti borang uji validasi I, hanya saja produk yang dinilai pada boring ini adalah produk pengembangan yang telah direvisi sebelumnya mengikuti masukan dari uji validasi I. Penilaian juga dilakukan oleh *expert*. Setelah dinyatakan lulus tahap uji validasi maka peneliti bisa lanjut ke tahap uji panelis.

d. Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris panelis diberikan kepada 50 orang panelis tidak terlatih yang diberikan pada saat pameran inovasi berlangsung. Borang ini digunakan untuk menilai produk, meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan produk. Penilaian dilakukan dengan memberikan angka pada setiap kolom penilaian. Keterangan angka pada boring penilaian, meliputi (1) Sangat Tidak Suka, (2) Tidak Suka, (3) Agak Suka, (4) Suka, (5) Sangat Suka.

Tabel 1. Sumber data/subjek pengujian produk

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Uji coba produk ke-1 (Validasi I)	<i>Expert</i>	2
Uji coba produk ke-2 (Validasi II)	<i>Expert</i>	2
Uji kesukaan (sensoris)	Panelis Tidak Terlatih (Pameran)	50

2.3 Prosedur Pengembangan

a. Tahap *Define*

Tahap *define* adalah tahap awal yang dilakukan saat pengembangan produk. Pada tahap ini peneliti mencari resep dengan literasi melalui buku, jurnal maupun internet. Pada penelitian ini terdapat 3 resep acuan untuk kulit pangsit dan 3 resep acuan untuk isian pangsit.

Tabel 2. Resep Acuan Kulit Pangsit

Nama Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Tepung Terigu Pro Sedang	170 gr	500 gr	-
Tepung Terigu Pro Tinggi	-	-	250 gr
Telur	100 gr	3 btr	1 btr
Garam	$\frac{3}{4}$ sdt	1 sdm	1 sdt
Penyedap Rasa	$\frac{1}{4}$ sdt	-	-
Tepung Sagu <i>Crispy Powder</i>	-	1 sdm	-
Air	-	90 ml	75 ml
<i>Baking Powder</i>	-	1 sdt	-
Air Abu	-	-	1 sdm
Tepung Tapioka	-	-	100 gr

Sumber :

- R1 : Devina Hermawan, 2021
- R2 : Lanny Soechan, 2021
- R3 : Tim Boga Femina, 2019

Tabel 3. Resep Acuan Isian Pangsit

Nama Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Ayam	250 gr	200 gr	300 gr
Bawang Putih	2 siung	2 siung	4 btr
Bawang Bombay	-	$\frac{1}{2}$ bh	-
Bawang Merah	-	2 bh	4 btr
Saos Tiram	Sckp	1 sdt	-
Minyak Wijen	Sckp	1 sdt	-
Garam	-	$\frac{1}{2}$ sdt	-
Penyedap Rasa	-	$\frac{1}{2}$ sdt	-
Telur	1 btr	-	2 btr
Daun Bawang	1 btg	-	1 btg
Bawang Putih Bubuk	$\frac{1}{2}$ sdt	-	-
Merica	Sckp	-	-
Kecap Asin	Sckp	-	2 sdm
Minyak	-	Sckp	3 sdm
Udang	-	-	200 gr

Sumber :

- R1 : Dapur Dina, 2018
- R2 : Puguh Kristanto Kitchen, 2021
- R3 : Dapurfoody, 2020

Hasil dari tahap *define* adalah satu resep acuan yang terpilih menggunakan borang percobaan. Pada penelitian ini resep acuan terpilih untuk kulit pangsit adalah resep 2 dan resep yang terpilih untuk isian pangsit adalah resep 3.

b. Tahap *Design*

Tahap *design* adalah tahap kedua setelah tahap *define* terselesaikan. Pada tahap kedua ini satu resep acuan yang telah terpilih dikembangkan kembali menjadi beberapa resep inovasi. Pada penelitian ini inovasi resep dilakukan dengan penambahan tepung ikan nila pada kulit pangsit dan daging ikan nila untuk isian. Pada kulit pangsit akan mendapatkan substitusi dari tepung ikan nila sebesar 5, 10, dan 15%. Sementara itu, pada isian ayam akan digantikan 100% menggunakan daging ikan nila dan pengembangan dilakukan dengan penambahan rasa/bahan lainnya.

Tabel 4. Resep Pengembangan Kulit Pangsit

Nama Bahan	R	R1 (5%)	R2 (10%)	R3 (15%)
Tepung Terigu Pro Sedang	500 gr	475 gr	450 gr	425 gr
Tepung Ikan Nila	-	25 gr	50 gr	75 gr
Telur	3 btr	3 btr	3 btr	3 btr
Garam	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Tepung Sagu	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
<i>Crispy Powder</i>	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Air	90 ml	90 ml	90 ml	90 ml
<i>B. Powder</i>	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt

Tabel 5. Resep Pengembangan Isian Pangsit

Nama Bahan	R	R1	R2	R3
Ayam	300 gr	-	-	-
Ikan Nila	-	300 gr	300 gr	300 gr
Bawang Putih	4 btr	4 btr	4 btr	4 btr
Bawang Merah	4 btr	4 btr	4 btr	4 btr
Telur	2 btr	2 btr	2 btr	2 btr
Daun Bawang	1 btg	1 btg	1 btg	1 btg
Kecap Asin	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Minyak	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
Udang	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Cabai Merah	-	-	5 bh	-
Cabai Rawit	-	-	5 bh	-
Saus Lada Hitam	-	-	-	1 scht

Hasil dari tahap *design* adalah satu resep pengembangan terpilih. Pemilihan resep berdasarkan borang percobaan. Pada penelitian ini resep pengembangan yang terpilih untuk kulit pangsit adalah resep 2 dan resep pengembangan yang terpilih untuk isian pangsit adalah resep 2.

c. Tahap *Develop*

Tahap *develop* adalah tahap ketiga pada penelitian ini. Pada tahap ini telah terpilih satu resep pengembangan. Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah pemilihan kemasan dan konsep *plating* untuk produk yang dikembangkan. Pada tahap ini juga dilakukan uji validasi I dan uji validasi II.

Tabel 6. Resep Pengembangan Kulit & Isian Terpilih

Nama Bahan	Resep Acuan	Resep (10%)
Bahan Kulit		
Tepung Terigu Pro Sedang	500 gr	450 gr
Tepung Ikan Nila	-	50 gr
Telur	3 btr	3 btr
Garam	1 sdm	1 sdm
Tepung Sagu	1 sdm	1 sdm
<i>Crispy Powder</i>	1 sdm	1 sdm
Air	90 ml	90 ml
<i>B. Powder</i>	1 sdt	1 sdt
Bahan Isian		
Ayam	300 gr	-
Ikan Nila	-	300 gr
Bawang Putih	4 btr	4 btr
Bawang Merah	4 btr	4 btr
Telur	2 btr	2 btr
Daun Bawang	1 btg	1 btg
Kecap Asin	2 sdm	2 sdm
Minyak	3 sdm	3 sdm
Udang	200 gr	200 gr
Cabai Merah	-	5 bh
Cabai Rawit	-	5 bh
Saus Lada Hitam	-	-

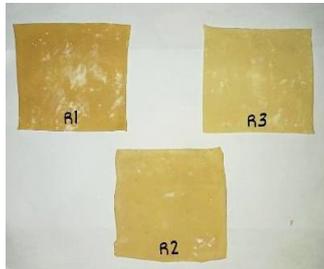
d. Tahap *Disseminate*

Produk pengembangan terpilih dan telah dinyatakan lulus pada uji validasi I dan II oleh *expert* akan lanjut ke tahap *disseminate*. Pada tahap ini produk pengembangan dan produk acuan akan dibuat dalam jumlah banyak untuk dicoba oleh panelis tidak terlatih dan dinilai menggunakan borang uji sensoris pada saat pameran inovasi berlangsung. Panelis tidak terlatih tersebut berjumlah 50 orang panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini ditinjau dari analisis data setiap tahap. Pada tahap *define* yang telah dilakukan didapatkan hasil satu resep acuan yaitu resep 2. Adapun resep 2 bisa dilihat pada

Tabel 2. Pada tahap ini hasil yang bisa dianalisis adalah perbandingan kulit pangsit dan juga isian pangsit. Berikut ini adalah perbandingan kulit pangsit mentah & matang serta isian pangsit pada resep acuan:



Gambar 2. Perbandingan Kulit Pangsit Mentah

Tabel 7. Hasil Perbandingan Kulit Pangsit Mentah

	R1	R2	R3
Bentuk	Lembaran	Lembaran	Lembaran
		Persegi	Persegi
Ukuran	9×9cm	9×9cm	9×9cm
Warna	Kuning	Kuning	Putih
	Sedikit	Pucat	Kekuningan
	Pekat		(Sangat Pucat)
Aroma	Terasa	Khas	Khas Adonan
	Aroma	Adonan	
	Telur		
Rasa	Terigu	Terigu	Terigu
	(Mentah)	(Mentah)	(Mentah)
Tekstur	Halus,	Halus,	Halus, Kurang
	Elastis	Sangat	Elastis
		Kurang	
		Elastis	



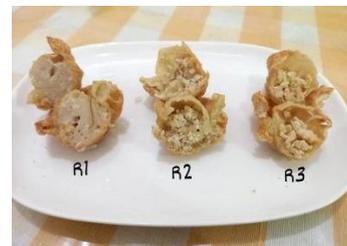
Gambar 3. Perbandingan Kulit Pangsit Matang

Tabel 8. Hasil Perbandingan Kulit Pangsit Matang

	R1	R2	R3
Bentuk	<i>rectangular</i> <i>ingot</i> <i>wonton</i>	<i>rectangular</i> <i>ingot wonton</i>	<i>rectangular</i> <i>ingot wonton</i>
Ukuran	Sedang	Sedang	Sedang
Warna	Coklat	Coklat	Coklat
	keemasan	keemasan	keemasan
Aroma	Aroma khas	Aroma khas	Aroma khas
	pangsit	pangsit	pangsit
	goreng	goreng	goreng
Rasa	Terasa	Khas Pangsit	Khas Pangsit
	Gurih	(Tidak	(Tidak
		Dominan)	Dominan)
Tekstur	Kurang	Garing	Garing
	Garing		Sedikit Keras

Berdasarkan pada hasil perbandingan resep acuan kulit pangsit dan juga borang percobaan didapatkan hasil terbaik adalah pada resep acuan nomor 2 (R2).

Setelah didapatkan resep acuan kulit pangsit, dilanjutkan dengan membandingkan resep acuan isian pangsit. Pangsit goreng dibuat dengan resep kulit acuan terpilih dengan isian yang berbeda-beda. Adapun hasil perbandingan resep acuan isian pangsit adalah:

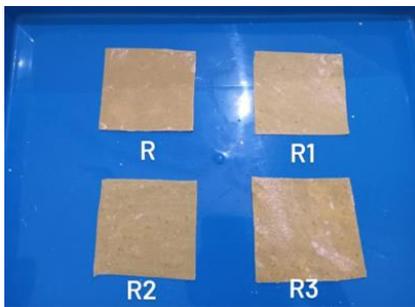


Gambar 4. Perbandingan Isian Acuan Pangsit

Tabel 9. Hasil Perbandingan Isian Pangsit

	R1	R2	R3
Bentuk	Pasta	Kering	Kering
Ukuran	-	Butiran	Potongan
		Kasar/Kecil	Kecil
Warna	Putih	Putih	Kuning
	Pucat	Kekuningan	Kecoklatan
Aroma		Khas Ayam	Dominan
	Ayam	Gurih	Udang dan
			Ayam
Rasa	Gurih dan	Gurih dan	Gurih dan
	Asin	Asin	Asin Serta
			Rasa Udang
Tekstur	Padat	Kering	Kering
	sedikit		
	kenyal		

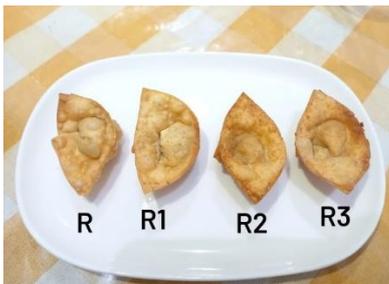
Berdasarkan pada hasil perbandingan resep acuan isian pangsit dan juga borang percobaan didapatkan hasil terbaik adalah pada resep acuan nomor 3 (R3). Setelah didapatkan resep acuan untuk kulit dan isian pangsit, lanjut pada tahap *design* dimana pada tahap ini membandingkan 3 resep pengembangan pada kulit dan isian pangsit dengan penambahan ikan nila. Pada kulit pangsit menggunakan substitusi tepung ikan nila sebesar 5, 10, dan 15% sedangkan pada isian menggunakan 100% ikan nila. Adapun hasil perbandingannya adalah:



Gambar 5. Perbandingan Kulit Pangsit Mentah (Pengembangan)

Tabel 10. Perbandingan Kulit Pangsit Mentah (Pengembangan)

	R1	R2	R3
Bentuk	Lembaran persegi	Lembaran persegi	Lembaran persegi
Ukuran	9×9cm	9×9cm	9×9cm
Warna	Coklat sedikit bintik	Coklat sedikit bintik	Coklat banyak bintik
Aroma	Tidak tercium aroma ikan	Sedikit tercium aroma ikan	Sangat tercium aroma ikan
Rasa	Tepung	Tepung	Tepung
Tekstur	Sedikit Elastis	Kurang Elastis	Sangat Kurang Elastis



Gambar 6. Perbandingan Kulit Pangsit Matang (Pengembangan)

Tabel 11. Perbandingan Kulit Pangsit Matang Pengembangan

	R1	R2	R3
Bentuk	Pangsit	Pangsit	Pangsit
Ukuran	Sedang	Sedang	Sedang
Warna	Coklat	Coklat	Coklat Gelap
Aroma	Tidak Tercium Ikan	Sedikit tercium ikan	Sangat tercium ikan
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Tekstur	Renyah	Renyah	Sedikit Keras

Berdasarkan pada hasil perbandingan resep pengembangan kulit pangsit dan juga borang percobaan didapatkan hasil resep pengembangan terpilih yaitu resep nomor 2 dengan penambahan 10% tepung ikan nila. Sementara itu, untuk isiannya terdapat 3 macam resep pengembangan yaitu R1 original dengan menggunakan 100% ikan nila, R2 dengan menambah rasa pedas, dan R3 dengan penambahan saos lada hitam. Adapun hasil perbandingannya adalah:



Gambar 7. Perbandingan Isian Pangsit (Pengembangan)

Tabel 12. Perbandingan Isian Pangsit (Pengembangan)

	R1	R2	R3
Bentuk	Kering	Kering	Kering
Ukuran	-	-	-
Warna	Putih khas ikan	Putih sedikit merah	Putih kecoklatan
Aroma	Khas ikan	Khas ikan	Khas ikan
Rasa	Dominan Gurih	Gurih, Pedas	Lada Hitam
Tekstur	Tidak terlalu kering/basah	Tidak terlalu kering/basah	Tidak terlalu kering/basah

Berdasarkan pada hasil perbandingan resep pengembangan isian pangsit dan borang

percobaan didapatkan hasil resep pengembangan terpilih yaitu resep npmpr 2 (R2) dengan penambahan rasa pedas menggunakan cabai. Setelah didapatkan resep pengembangan terpilih, lanjut pada tahap *disseminate*. Pada tahap ini produk pengembangan diberi *plating* dan kemasan yang bagus yang kemudian dilanjutkan dengan uji sensoris pada saat pameran berlangsung.

3.1 Uji Sensoris (Panelis Tidak Terlatih)

Uji sensoris merupakan tahap terakhir dari pengembangan produk. Pada tahap ini produk pengembangan di coba oleh 50 orang panelis yang didapatkan saat pameran produk inovasi berlangsung. Produk yang dicoba secara sensoris terdiri dari produk acuan dan produk pengembangan sehingga panelis dapat membandingkan sensoris kedua produk tersebut secara keseluruhan. Dengan demikian, pada penelitian ini produk yang dibuat oleh peneliti berjumlah 100 pcs yang terdiri dari 50 produk acuan dan 50 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk dengan nomor meja 68. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih:

Tabel 13. Hasil Uji Sensoris Tidak Terlatih

	Acuan	Pengembangan	P Value T Test
Warna	4,2	4,56	0,64
Aroma	4,28	4,48	0,84
Rasa	4,14	4,52	0,65
Tekstur	3,96	4,3	0,69
Kemasan	4	4,56	0,53
Keseluruhan	4,17	4,58	0,57

Uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan) dengan panelis tidak terlatih mendapatkan hasil seperti pada Tabel 13. Hasil tersebut dihitung dengan menggunakan uji T-test yang kemudian dicari nilai P atau P *value*-nya. Dari data tersebut 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. H_0 ditolak artinya tidak ada perbedaan signifikan (produk diterima) sedangkan H_0 diterima artinya terdapat perbedaan signifikan (produk tidak diterima). Hasil diatas

menunjukkan bahwa angka yang didapat lebih dari 0,05 untuk produk acuan dan pengembangan. Maka dari itu, P *Value* lebih dari 0,05 sehingga produk acuan dan pengembangan dapat dikatakan tidak berbeda nyata/signifikan yang artinya produk diterima.

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan paparan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan ikan nila sebanyak 10% sebagai substitusi pada kulit pangsit dan 100% pada isian pangsit menghasilkan produk inovasi yang baik dan dapat diterima secara sensoris. Hasil uji sensoris 50 orang panelis tidak terlatih dan perolehan data kuantitatif yang dianalisis menunjukkan bahwa antara produk acuan dan produk pengembangan tidak berbeda signifikan dengan nilai P yang di dapat lebih dari 0,05. Dengan demikian, secara keseluruhan menunjukkan penilaian yang baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan kemasan. Artinya, tingkat penerimaan produk pangsit goreng ikan nila sudah baik dan produk ini termasuk ke dalam makanan yang layak dikonsumsi. Selain itu, produk pangsit goreng ikan nila juga dapat dipasarkan agar dapat membantu meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia khususnya pada generasi Z (anak muda).

4.2 Saran

Dari hasil penelitian Pangsit Goreng Ikan Nila dengan tambahan ikan nila sebesar 10% pada kulit pangsit dan 100% pada isian pangsit dapat dijadikan alternatif makanan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada kalangan anak muda yang memiliki kandungan gizi baik, khususnya protein yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hermawan, Devina. (2021, Maret 14). Bisa Tanpa Mesin! [100% Sukses]. Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=D7UzJG9ZArE>

[11] Undang-Undang RI Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perikanan

- [2] Dapurfoody. (2020). *50 Chinese Foods Halal*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- [3] Femina, T. B. (2019). *Seri Masak Femina-Dapur Utama: Pintar Masak 3-Kulit Pangsit dan Bihun*. PT Gaya Favorit Press.
- [4] Hakim, A. R. (2022, April 6). *KKP: Ada 12,01 Juta Ton Potensi Ikan per Tahun*. Retrieved from Liputan 6: <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4932023/kkp-ada-1201-juta-ton-potensi-ikan-per-tahun>
- [5] Ramadhani, W. H. (2019). Proses Pengasapan Dengan Sistem Sirkulasi Ditinjau Dari Temperatur Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Nila.
- [6] Dapur Dina. (2018, September 8). Resep Pangsit Goreng. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=F2PtVauBoYo>
- [7] Puguh Kristanto Kitchen. (2021, September 24). Resep Rahasia Pangsit Goreng ala Mie Gacoan / Mie Kober Mirip Banget 100%. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=E42lhRMDmVA>
- [8] Soechan, L. (2021). *Hidangan Crispy Favorit Serba Digoreng*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [9] Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Penelitian Yang Bersifat: Eksploitatif, Enterpretif Dan Konstruktif*. Bandung: ALFABETA.
- [10] Sumbodo, J., Amalia, U., & Purnamayati, L. (2019). Peningkatan Gizi Dan Karakteristik Kerupuk Pangsit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.