**IKNIGAYO CANAPE**

**(Produk Olahan Roti Tawar Penambahan Ikan Patin)**

**UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT**

**Vrisca Pricillia**1, **Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes**2

1,2 Universitas Negeri Yogyakarta

Email: [vriscapricillia.2017@student.uny.ac.id](mailto:vriscapricillia.2017@student.uny.ac.id)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menemukan resep produk inkigayo canape (2) Mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk inkigayo canape (3) Menghitung harga jual produk inkigayo canape, dan (4) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *inkigayo canape*. 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 patin sebesar 10% (2) Tingkat penerimaan inkigayo canape 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 menunjukan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

**Kata Kunci**: Ikan Patin, Roti Tawar, Canape, Inkigayo Canape, Milenial

*This study aims to: (1) find inkigayo canape recipes (2) package and provide attractive labels to inkigayo canape products (3) calculate the selling price of inkigayo canape products, and (4) determine the level of community acceptance of inkigayo 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 inkigayo 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 inkigayo canape are worth selling products. (4) The overall value of the community's acceptance of the inkigayo 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, Inkigayo Canape, Millennial.*

**PENDAHULUAN**

Secara geografis distribusi ikan air tawar di Indonesia terdiri dari Paparan Sunda, daerah Wallace dan Paparan Sahul (Rahardjo et al. 2011). Setiap spesies yang berbeda mendiami wilayah tersebut. Wilayah yang termasuk kawasan Paparan Sunda antara lain Pulau Sumatera, Kalimantan, Jawa, Bali, Mindanau dan pulau-pulau kecil di sekitarnya. Pulau Bangka jika dilihat dari pembagian distribusi tersebut berapa pada daerah Paparan Sunda. Menurut Rahardjo et al (2011) Paparan Sunda merupakan bagian dari benua Asia yang kemudian terpisah pada zaman es sehingga terbentuk kondisi geografis seperti sekarang, dengan demikian ikan-ikan yang mendiami pulau-pulau Sumatera, Jawa, dan Kalimantan sangat mirip dengan ikan-ikan di daratan Asia.

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 postif bagi tubuh.

Meskipun potensi dan pemanfaatan sumberdaya perikanan di perairan tawar, payau maupun laut relatif tinggi, akan tetapi makan ikan belum menjadi budaya di sebagian besar wilayah Indonesia. Faktanya, tingkatan konsumsi ikan masyarakat Indonesia tertinggal jauh di bawah bangsa bangsa lain yang memiliki potensi sumberdaya perikanan jauh lebih kecil (Iin, 2017).

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 Patin (*Pangasius sp.*) adalah sekelompok ikan berkumis yang termasuk dalam genus Pangasius, famili Pangasiidae. Nama "patin" juga disematkan pada salah satu anggotanya, *P. nasutus*. Kelompok hewan ini banyak yang bernilai ekonomi, seperti patin dan patin siam. Dalam 100 gram ikan patin saja, hanya terdapat 21-30 gram kolesterol. Ikan patin sangat baik dikonsumsi ibu hamil karena kaya akan manfaat baik bagi pertumbuhan janin. Ini karena adanya kandungan DHA dan manfaat omega 3 dalam patin. Ikan patin kaya akan protein yang tinggi. Protein dapat bekerja membentuk, mengencangkan, menambah massa, dan memperkuat otot (Nur Luthfiana, 2019).

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.

Inkigayo canape berasal dari modifikasi produk sandwich dari Korea. Inkigayo canape merupakan produk lanjutan patiseri berbahan dasar roti tawar yang ditambahkan daging ikan patin yang sudah dikukus dengan penambahan 10% dari total tepung terigu. Penggunaan ikan patin panggang sebagai isian pada lapisan yang menggantikan crab stick. 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 inkigayo canape sebagai produk olahan roti tawar penambahan ikan patin sebagai menu sehat untuk meningkatkan konsumsi ikan patin 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 *developmen*t, pengembangan resep dan kemudian menentukan teknik penyajian (*garnish*, *platting* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design. Setelah tahap *developmen*t 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* (mendifinisikan produk acuan), *design* (perancangan produk), *developmen*t (pengembangan produk), dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk). Metode 4D terhadap produk inkigayo canape yakni:

1. *Define*

Inkigayo canapeadalah produk hasil olahan roti tawar yang berbentuk segitiga yang berlapis 3 dengan 4 tumpukan roti kemudian diberi salad sayur disatu sisi kemudian ditengahnya diberi selai strawberry dan disisi lainnya diberi campuran kentang rebus dan abon ikan, kemudian dikemas dengan menggunakan kemasan kertas roti tembus pandang. Inkigayo canape diolah dengan hanya dengan memberi isian berupa salad sayur, selai strawberry dan campuran kentang rebus dan abon ikan patin.

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*

1. *Design*

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

Tabel 2. Formula Pengembangan Roti Tawar

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama Bahan | R Acuan | R1 | R2 | R3 |
| Tepung protein tinggi | 225gr | 225gr | 225gr | 225gr |
| Ikan patin | - | 11,25 | 22,5 | 33,75 |
| Yeast | 3gr | 3gr | 3gr | 3gr |
| Gula pasir | 20gr | 20gr | 20gr | 20gr |
| Dough softener | 1gr | 1gr | 1gr | 1gr |
| 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 |

1. *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, platting* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design*.*

Tabel 3. Resep Rencana Roti TawarPengembangan Terpilih

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Bahan | R Acuan | R2 |
| Tepung protein tinggi | 225gr | 225gr |
| Ikan patin | - | 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 |

1. *Dissemination*

Berdasarkan pada tahap *development,* produk inkigayo canapemenghasilkan resep baku yang kemudian produk diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 30 orang.

## METODE ANALISIS DATA

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen, yang bertujuan untuk megetahui 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 30 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 berserat | Putih tulang | 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.

1. 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 tulang | Kuning kecoklatan |
| Aroma | Khas roti | Khas roti | Sedikit gosong |
| Rasa | Roti tawar | Roti tawar | Agak 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.

1. 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, platting* dan kemasan) pada produk pengembangan hasil pada tahap design.

*Platting* inkigayo canape yaitu roti tawar di tumpuk empat lapisan roti dengan salah satu sisi diberi salad sayur, kemudian sisi bagian tengah diisi dengan olesan selai strawberry dan sisi satunya diberi campuran kentang rebus dan abon ikan patin, kemudian di beri dengan garnish polesan saos tomat dan *chop parsley* untuk memberikan kesan segar pada hidangan. Pengemasan yang digunakan inkigayo canape yaitu menggunakan kemasan berupa pouch kertas roti yang sisi bagian tengahnya diganti dengan plastik supaya inkigayo canape terihat dan dilengkapi dengan stiker dibagian tengah kemasan. Untuk harga jual 1 porsi inkigayo canapeadalah Rp 5.000,00.

1. Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris yang diuji oleh panelis tidak terlatih minimal 30 dengan jumlah 60 produk yaitu 30 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk pertama dengan kode 588 sebagai produk acuan dan kode 390 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Karakteristik | Produk Acuan | Produk Pengembangan | Sig. Hasil Analisis |
| Warna | 4,33 | 3,96 | 0,14 |
| Aroma | 4,33 | 3,93 | 0,14 |
| Rasa | 4,30 | 3,26 | 0 |
| Tekstur | 4,23 | 3,60 | 0 |
| Keseluruhan | 4,36 | 3,46 | 0 |

Keterangan : n (jumlah sample) = 30 sampel

Jika nilai sig hasil analisis > 0,05 (tidak ada perbedaan yang signifikan). Jika nilai sig hasil analisis < 0,05 (ada perbedaan yang signifikan). Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap inkigayo canape acuan dan inkigayo canape modifikasi pada karakteristik warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena produk acuan dan modifikasi memiliki warna yang sama. Pada karakteristik aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena aroma amis dari ikan tidak menyengat sehingga kedua produk tersebut memiliki aroma yang sangat khas.

Pada karakteristik tekstur dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena ikan patin yang digiling memiliki tekstur yang lembut, sedangkan rasa ikan pada roti tawar terasa karena tertutup dengan rasa di setiap lapisan roti tawar. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signfikan, jadi antara produk acuan danproduk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat.

Dari data hasil perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan panelis untuk inkigayo canape dari rata-rata karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan inkigayo canape sebagai produk olahan dari roti tawar dengan penambahan ikan patin maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Resep yang tepat dari produk roti tawar adalah 15% ikan patin.
2. Tingkat penerimaan inkigayo canape 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. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukan dengan borang yang yang telah diterima dari hasil analisis uji t dengan rata- rata 4,15 dengan hasil uji t sebesar 0,14 untuk warna, rata- rata 4,13 dengan hasil uji t sebesar 0,14 untuk aroma, rata rata 3,78 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk rasa, rata- rata 3,92 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk tekstur, rata-rata 3,91 dengan hasil uji t sebesar 0 untuk keseluruhan dari data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

## REFERENSI

1. Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
2. Akhrianti, irma dan Andi Gustomi. 2017. *Identifikasi Keanekaragaman dan Potensi Jenis-Jenis Ikan Air Tawar Pulau Bangka*. Akuatik Jurnal Sumberdaya Perairan.
3. Nur Luthfiana Hardian, (2019) 12 Manfaat Ikan Patin Untuk Kesehatan, Bantu Naikkan Trombosit. m.brilio.net. 08 Juni 2020.
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.
6. Iin Siti Djunaidah, (2017) Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari, Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11(1) : Halaman: 12-24.