

PEMANFAATAN IKAN TUNA PADA OLAHAN PUFF PASTRY UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PADA GEN Z

Angela Auralia Krisna¹, Badraningsih Lastariwati²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: angelala.auralia@gmail.com

ABSTRAK

Generasi Z umumnya memiliki preferensi makanan yang berbeda dibandingkan dengan generasi sebelumnya. Mereka cenderung lebih terbuka terhadap berbagai jenis makanan dan mencari variasi dalam pola makan mereka. Ikan merupakan sumber protein yang sehat dan alternatif namun tidak banyak diminati oleh generasi Z. Tujuan penelitian ini adalah 1) Menentukan resep produk tuna creamy with abon horn pastry. 2) Menentukan penyajian dan kemasan untuk produk tuna creamy with abon horn pastry. 3) Menentukan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tuna creamy with abon horn pastry. 4) Menentukan harga jual dan break-even point produk tuna creamy with abon horn pastry.. Penulis akan membuat olahan pastry yang akan menggunakan ikan tuna untuk membuat inovasi produk. Penelitian ini menggunakan metode 4D untuk menghasilkan suatu olahan yang dapat diterima masyarakat. Hasil perhitungan T-Test memiliki hasil terdapat perbedaan nyata pada uji sensoris antara produk acuan dan pengembangan, namun nilai rata-rata pada produk pengembangan lebih besar sehingga dapat disimpulkan bahwa walaupun terdapat perbedaan secara nyata, namun panelis lebih menyukai produk pengembangan dan produk pengembangan dapat diterima.

Kata kunci: Puff Pastry, abon Tuna, Inovasi, Konsumsi ikan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu penghasil Ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang cukup luas, dengan bentangan luas laut mencapai kurang lebih 5.800.000km² dan mempunyai garis pantai sepanjang 81.000km yang terpanjang kedua di dunia setelah Kanada. Terdapat perairan umum di wilayah daratan seluas 540.000km². Namun demikian tingkat pemanfaatan sumberdaya perikanan tersebut masih belum optimal, baik untuk pemenuhan konsumsi ikan, pembuatan produk inovasi serta meningkatkan tingkat konsumsi produk olahan ikan masyarakat Indonesia.

Ikan sangat berpeluang menjadi sumber protein utama dalam rangka meningkatkan gizi masyarakat Indonesia, namun peluang tersebut tidak diimbangi dengan tingkat konsumsi yang tinggi pula. Hal ini dibuktikan pada tahun 2017 tingkat konsumsi ikan di Indonesia sebesar 46.49kg/kapita/tahun (KKP, 2018). Jika dibandingkan dengan negara maritim lainnya

seperti Malaysia, Singapura dan Jepang nilai tersebut relatif lebih rendah. Malaysia memiliki nilai 70kg / kapita / tahun, Singapura 80kg / kapita / tahun dan Jepang 100kg / kapita/ tahun.

Salah satu ikan yang memiliki gizi baik adalah ikan tuna. Ikan tuna adalah ikan air asin populer yang sering ada dalam masakan Asia, serta di benua lain seperti Australia dan Eropa. Ikan ini ada banyak jenisnya, seperti sirip biru, sirip kuning, tuna peluru, dan lain-lain. Ikan ini mengandung nutrisi penting seperti asam lemak omega-3, potasium, magnesium, zat besi, vitamin A, B6 dan B12 sehingga manfaatnya pun melimpah. Termasuk mencegah anemia dan mendukung kesehatan jantung. Ikan tuna memiliki rasa yang khas dan gurih sehingga membuat banyak orang menyukainya. Ikan tuna memiliki tekstur yang kenyal.

Generasi Z umumnya memiliki preferensi makanan yang berbeda dibandingkan dengan generasi sebelumnya. Mereka cenderung lebih terbuka terhadap berbagai jenis makanan dan mencari variasi dalam pola makan mereka. Ikan merupakan sumber protein yang sehat dan

alternatif namun tidak banyak diminati oleh generasi Z. Ikan dikenal kaya akan asam lemak omega-3, protein, vitamin D, dan mineral lainnya yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan yang sehat. Manfaat kesehatan ini mungkin masih belum dapat mendorong generasi Z untuk lebih memilih dan mengonsumsi ikan secara rutin karena generasi Z lebih mementingkan makanan praktik dan kekinian.

Melihat rendahnya tingkat konsumsi olahan ikan masyarakat Indonesia khususnya pada Generasi Z serta tingginya potensi hasil laut di Indonesia, penulis memiliki ide untuk membuat produk inovasi olahan ikan dari ikan tuna. Produk yang akan penulis adalah tuna creamy with abon horn pastry. Olahan ragout tuna yang disantap dengan puff pastry dengan garnish abon tuna. Produk ini dibuat agar sesuai dengan selera masyarakat Indonesia dan memiliki visual yang membangkitkan selera. Produk ini diharapkan dapat meningkatkan tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Menentukan resep produk tuna creamy with abon horn pastry. 2) Menentukan penyajian dan kemasan untuk produk tuna creamy with abon horn pastry. 3) Menentukan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tuna creamy with abon horn pastry. 4) Menentukan harga jual dan break-even point produk tuna creamy with abon horn pastry.

METODE

Penelitian yang digunakan menggunakan metode R&D dan 4D. R&D adalah tahap awal dan tahap eksplorasi dengan melakukan riset dan pengembangan serta pengujian pada suatu produk.

Model 4D merupakan kepanjangan dari Define, Design, Develop dan Dessimination. Model ini diperkenalkan oleh Thiagerajan pada 1974. Melihat dari pemberian nama model ini, nampak jelas bahwa dalam penelitian pengembangan dengan model 4D menggunakan 4 langkah utama.

1. *Define*

Puff pastry adalah jenis adonan berlapis yang terkenal dengan tekstur renyah dan mengembang saat dipanggang. Pada Tahap ini mengumpulkan tiga resep acuan dalam pembuatan adonan puff pastry, isian dan juga abon lalu di uji coba untuk mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol produk untuk melakukan pengembangan.

2. *Design*

Pada tahap ini, setelah memperoleh resep acuan dari uji *define* akan dilakukan pengembangan. Rancangan produk yang dikembangkan adalah penggunaan kaldu ikan tuna sebagai pengganti sebagian atau seluruh cairan yang digunakan dalam proses pembuatan adonan puff pastry.

3. *Development*

Pada tahap ini, akan dilakukan uji coba antara resep acuan dan resep pengembangan yang telah terpilih. Produk disajikan secara utuh lengkap dengan kemasan dan plating. Lalu di uji coba melalui uji validasi I dan II.

4. *Dessiminate*

Pada tahap ini, produk dipamerkan dan dilakukan uji kesukaan pada para panelis yang hadir ke pameran. Jumlah panelis adalah 50 panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Puff Pastry adalah produk pastry yang berasal dari Perancis dan biasa disajikan dengan isian manis. Adonan puff pastry dibuat dengan tepung terigu, korsvet, butter, garam dan air lalu di uleni hingga kalis dan dilipat dengan teknik lipatan pastry. Pada pengembangan kali ini, peneliti mengganti cairan pada adonan puff pastry dengan kaldu tuna dan juga isian dengan ragout tuna.

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 penambahan kaldu tuna.

Tabel 1. Resep Acuan Puff Pastry

Bahan	Resep Acuan		
	R1	R2	R3
Tepung Terigu Protein Tinggi	500 g	500 g	500 g
Garam	2,5 sdt	0,5 sdt	10 g
Butter	75 g	50 g	-
Air	250 ml	200 ml	300 ml
Korsvet	300 g	200 g	500 g
Telur	-	1 butir	-

Sumber Resep :

1. Professional Baking (Fourth Edition) oleh Wayne Gisslen
2. Puff Pastry oleh Sisca Soewita
3. Pastries & Bakeries oleh H. Hidayat

Tabel 2. Tabel penilaian tahap *Define*

Parameter	Resep Acuan		
	R1	R2	R3
Bentuk	3	4	3
Ukuran	3	4	3
Warna	3	4	3
Aroma	4	4	3
Rasa	4	3	3
Tekstur	3	4	3
Overall	3	4	3

Pada analisis resep acuan berdasarkan uji oleh dosen, lalu dipilihlah satu resep acuan yaitu R2 dari buku berjudul Puff Pastry oleh Sisca Soewita.

2. Design

Dalam tahap ini, mulai merancang produk berdasarkan resep acuan yang terpilih. Pengembangan yang dilakukan adalah dengan mengganti sebagian atau seluruh cairan yang digunakan untuk mengadon adonan puff pastry. Berikut tabel formula *design*:

Tabel 3. Formula *Design* Puff Pastry

Bahan	Resep			
	Acuan	25%	50%	100%
Tep Pro Tinggi	500 g	500 g	500 g	500 g
Garam	0,5 sdt	0,5 sdt	0,5 sdt	0,5 sdt
Margarin	50 g	50 g	50 g	50 g
Air	200 ml	150 ml	100 ml	200 ml
Kaldu Tuna	-	50 ml	100 ml	200 ml
Korsvet	200 g	200 g	200 g	200 g
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir

Tabel 4. Tabel penilaian tahap *Design*

Parameter	Resep			
	Acuan	25%	50%	100%
Bentuk	4	3	3	4
Ukuran	3	3	3	4
Warna	3	3	3	4
Aroma	3	3	3	4
Rasa	4	3	3	4
Tekstur	4	3	3	4
Overall	3	3	3	4

3. Development

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk sesuai dengan rancangan resep atau produk yang telah dibuat sehingga menghasilkan produk yang akan digunakan untuk pameran produk serta uji *Dessiminate*.

Produk dikemas menggunakan mika dan diberi sticker yang memberikan informasi terkait produk tersebut.

Perhitungan HPP setiap produk adalah 9.000 dengan harga jual 11.700 (*mark-up HPP 30%*). Untuk BEP, produk minimal harus terjual 6 produk dalam satu kali produksi yang dapat menghasilkan 13 produk.

4. Dessiminate

Pada tahap ini, dilakukan uji coba oleh panelis umum dan pameran produk. Uji *Dessiminate* dan Pameran produk dilaksanakan secara bersamaan. Panelis yang mengisi borang penilaian pada saat pameran ada 50 panelis. Berikut hasil dari tahap *dessiminate* :

Tabel 5. Penilaian panelis pada produk acuan

Parameter	Produk Acuan					Rata-rata
	1	2	3	4	5	
Warna			2	18	30	4,56
Aroma			4	21	25	4,42
Rasa			5	15	30	4,5
Tekstur			6	18	26	4,4
Kemasan				11	39	4,78
Overall			3	20	27	4,48

Tabel 6. Penilaian panelis pada produk pengembangan

Parameter	Pengembangan					Rata-rata
	1	2	3	4	5	
Warna			2	14	34	4,64
Aroma			2	15	33	4,62
Rasa			3	11	36	4,66
Tekstur			4	16	30	4,52
Kemasan				10	40	4,8
Overall				14	36	4,72

Tabel 7. Hasil Uji Paired Sample T-Test

Parameter	Rata-Rata		P-Value
	Acuan	Pengembangan	
Warna	4,56	4,64	0.0443
Aroma	4,42	4,62	0.0010
Rasa	4,5	4,66	0.0036
Tekstur	4,4	4,52	0.0112
Kemasan	4,78	4,8	0.3197
Overall	4,48	4,72	0.0001

Ket :

Jika P Value < 0.05 maka berbeda nyata

Jika P Value > 0.05 maka tidak berbeda nyata

Dari data analisis T-test pada tabel 7, telah diperoleh nilai P pada masing-masing uji sensoris. Dapat disimpulkan bahwa hasil dari uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur dan overall) memiliki nilai P yang kurang dari 0.05 yang berarti terdapat perbedaan nyata antara produk acuan dan pengembangan. Produk pengembangan memiliki nilai rata-rata yang lebih tinggi daripada produk acuan. Sehingga dapat dikatakan walaupun terdapat perbedaan secara nyata, namun panelis lebih menyukai produk pengembangan dan produk pengembangan dapat diterima.

KESIMPULAN

Perbedaan resep pada tahap *define* terdapat pada takaran garam, butter, air, kornvet serta penggunaan telur. Hasil uji produk acuan menghasilkan resep yang menggunakan telur dan lebih sedikit air, butter, garam dan kornvet dari dua resep yang lainnya.

Pada tahap *design* peneliti menggunakan presentase sebesar 25%, 50%, dan 100%. Hasil yang didapatkan adalah 100% penggantian air oleh kaldu tuna sehingga tidak

banyak perbedaan dengan produk acuan, warnanya tetap sama namun sedikit terasa dan terdapat aroma ikan tuna nya.

Pada tahap *development* peneliti membuat produk sesuai dengan rancangan resep yang sudah ditentukan untuk validasi I dan II.

Pada tahap *disseminate* produk telah diuji coba oleh 50 panelis saat pameran berlangsung. Hasil perhitungan T-Test memiliki hasil terdapat perbedaan nyata pada uji sensoris antara produk acuan dan pengembangan, namun nilai rata-rata pada produk pengembangan lebih besar sehingga dapat disimpulkan bahwa walaupun terdapat perbedaan secara nyata, namun panelis lebih menyukai produk pengembangan dan produk pengembangan dapat diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andi Eka Yuniyanto, S. A. (2021). Ilmu Gizi Dasar. Yayasan Kita Menulis.
- [2] Anwar, Y. (2021). 70 RESEP EASY COOK -Praktis, Halal & Non MSG. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Azarine, W. B., & Damayanti, A. (2020). OLAHAN APEL DAN STROBERI (PASTRY DAN PIE) SERTA PENGEMASANNYA. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- [4] Dedik, R. (2018). Serba-Serbi Baking. Ciganjur: PT Kawan Pustaka.
- [5] Gisslen, W. (2004). Professional Baking. Canada: Wiley.
- [6] Hidayat, H. (2007). Pastries & Bakeries. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama .
- [7] Kusmiati, A. (2009). 50 Resep Kue Paling Diminati. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [8] Lorine Tantal, A. R. (2017). Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri. Malang:Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- [9] M. Askari Zakariah, V. A. (2020). METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF, KUANTITATIF, ACTION RESEARCH, RESEARCH AND DEVELOPMENT (R n D). Yayasan Pondok Pesantren Al Mawaddah Warrahmah Kolaka.

- [10] Nurhayati, E. (2003). Variasi Olahan Ragout. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [11] Prasetyo, E. (2015). TERNYATA PENELITIAN ITU MUDAH. Lumajang:eduNomi.
- [12] Prof. Dr. Ir. Domu Simbolon, M. D. (2022). Buku Ajar Daerah Penangkapan Ikan. Bogor:PT Penerbit IPB Press.
- [13] Prof. Dr. Ir. Nurjanah, M. A. (2021). Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- [14] Roswaty, A. (2012). Resep Favorit untuk Usaha - Aneka Pastry. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [15] Soewita, S. (2007). Puff Pastry. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [16] Tatty Yuniarti, S. D. (2021). Pengetahuan Bahan Baku Perikanan. Yayasan Kita Menulis.
- [17] Ulfatul Mardiyah, F. A. (2023). Pengetahuan Bahan Baku Perikanan. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi