

GALANTINE CATFISH (GALAFISH) KUAH SELAT SOLO BERBAHAN DASAR IKAN PATIN UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT PADA ERA MILENIAL

Taqy Khanif Alfata¹, Prihastuti Ekawatiningsih²

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : taqykhanif.2017@student.uny.ac.id, prihastutieka@gmail.com

ABSTRAK

Galantine catfish (GALAFISH) adalah produk hasil olahan berbahan dasar ikan patin yang disajikan ala selat solo lengkap dengan makanan pendamping berupa sayuran seperti kentang, wortel, dan buncis. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep produk *galantine catfish* kuah selat solo, mengemas dan memberikan label yang menarik terhadap produk *galantine catfish* kuah selat solo, menghitung harga jual produk *galantine catfish* kuah selat solo, dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *galantine catfish* selat solo. Jenis penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dengan prosedur 4D yaitu tahap *define, design, development* dan *disseminate*. Data tersebut dianalisis secara deskriptif dengan hasil penelitian resep produk *galantine catfish* kuah selat solo substitusi ikan patin sebesar 30% adalah tingkat penerimaan *galantine catfish* 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, produk *galantine catfish* kuah selat solo termasuk produk layak jual. nilai daya terima masyarakat terhadap produk *galantine catfish* kuah selat solo secara keseluruhan sebesar 3,95 dengan keterangan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

Kata kunci : Ikan patin, *Galantine*, Milenial

ABSTRACT

Galantine catfish (GALAFISH) is a processed product made from catfish, that is served ala selat solo complete with vegetable side dish like a potatoes, carrots, and greanbeans. This study aims to, find galantine catfish selat solo sauce product recipes, package and provide attractive labels to galantine catfish selat solo sauce products, calculate the selling price of galantine catfish selat solo sauce products, and determine the level of community acceptance of tacos products galantine catfish. 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, Recipe for galantine catfish selat solo sauce substitution by 30%. The level of acceptance of galantine catfish 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. Products of galantine catfis are worth selling products. The overall value of the community's acceptance of the galantine catfish selat solo sauce 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, *Galantine*, Millennial

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu sumber protein hewani bagi pemenuhan kebutuhan masyarakat Indonesia, ikan memiliki berbagai keunggulan. Sebagai bahan pangan, Ikan tidak hanya sebagai sumber protein, ikan juga sebagai sumber lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Sebagai negara bahari dan kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki berbagai macam ekosistem pesisir dan laut diantaranya sumberdaya perikanan. 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)^[1].

Dalam kerangka ketahanan pangan, konsumsi pangan yang bagus bukan hanya memenuhi kebutuhan dari rasa lapar, namun juga mempunyai dampak pada naiknya kesehatan, kecerdasan, dan kualitas hidup masyarakat. Ikan sangat layak dikonsumsi karena mempunyai kandungan gizi yang memadai, khususnya kandungan protein, DHA, dan kalsium, vitamin A, dan zat besi. Kadar protein ikan segar atau olahan cukup tinggi (Kinasih, 2012)^[2].

Salah satu ikan yang layak di konsumsi adalah ikan patin. Ikan patin merupakan ikan yang tergolong satu spesies dengan lele. Ikan patin dikenal kaya akan vitamin, mineral, dan protein dibandingkan dengan ikan tawar lainnya. Selain itu ikan patin juga kaya akan protein dan gizi yang baik untuk tubuh. Ikan patin mengandung lemak tak jenuh (baik) dan hampir 50% daging ikan patin mengandung gizi yang dapat membantu menyehatkan tubuh.

Ikan patin dapat membantu mencegah risiko penyakit yang berhubungan dengan sistem kardiovaskular. Penyakit ini menyerang bagian jantung. Kandungan lemak tak jenuh dalam patin dipercaya baik untuk menurunkan kolesterol jahat dalam tubuh. Pasalnya ikan

patin merupakan jenis ikan yang rendah kolesterol. 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)^[3].

Galantin atau *galantine* merupakan makanan yang berasal dari perancis. Proses pengolahannya cukup sulit sehingga termasuk kedalam makanan mewah yang hanya disajikan pada acara-acara khusus saja. Bahan utama pembuatan galantine adalah ikan dan juga berbagai daging ternak seperti sapi, kambing, ayam, babi, bebek, dan lainnya.

Di Indonesia sendiri, galantine yang paling populer biasanya dibuat dari bahan daging sapi dan daging ayam. Meskipun berasal dari Perancis, namun di Indonesia galantine cukup identik dengan kota solo dan biasanya dijadikan sebagai hidangan utama di berbagai acara hajatan seperti pernikahan, sunatan, dan acara besar lainnya. Galantin biasanya disajikan satu piring dengan bahan pelengkap seperti wortel, buncis, kentang, dan sayuran lainnya (Apriyani Ekowati, 2017)^[4].

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan pembuatan resep, proses pembuatan, dan tingkat penerimaan *galantine* bahan dasar ikan patin sebagai menu sehat untuk meningkatkan konsumsi ikan patin di masyarakat.

METODE PENELITIAN

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 (5 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)^[5].

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 *galantine catfish* kuah selat solo yakni:

Define

galantine catfish kuah selat solo adalah produk hasil olahan ikan patin yang dibentuk bundar kemudian diberi *side dish* berupa sayuran seperti buncis, wortel, dan kentang yang dipotong menyerupai stick lalu diolah dengan cara direbus lalu di *sautee* kemudian disiram kuah selat solo, lalu diberi garnish berupa *celery* yang telah dicincang halus. *Galantine* diolah dengan cara menghaluskan semua bahan dan mencampurkannya lalu dibungkus dengan bentuk silinder (*roll*) kemudian

dikukus, setelah dikukus langkah selanjutnya dipotong dengan ketebalan 1 cm lalu digoreng dengan balutan telur kocok.

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

Tabel 1. Resep Acuan *Galantine Catfish*

Nama Bahan	R1	R2	R3
Daging ayam fillet	250 gr	250 gr	150 gr
Tepung roti	75 gr	100 gr	50 gr
Roti tawar	-	-	2 lembar
Tepung bumbu serbaguna	50 gr	-	-
Tepung Maizena	25 gr	-	-
Telur ayam	1 btr	2 btr	½ btr
Bawang putih	4 siung	4 siung	5 siung
Bawang Bombay	½ butir	½ butir	¼ buah
Garam	1½ sdt	1 sdt	1/8 sdt
Lada	½ sdt	1 sdt	1/8 sdt
Pala	½ sdt	1 sdt	1/8 sdt

R1 : *Resepkoki.ac.id*

R2 : *Tim Tujuh Sembilan Tujuh, 1010 Resep Asli Masakan Indonesia*

R3 : *Heni Maria, Semua Orang Bisa Masak*

Design

Pada tahap ini dilakukan perancangan produk dengan menggunakan resep acuan terpilih yang kemudian akan dikembangkan dengan substitusi ikan patin. Resep acuan terbaik akan dijadikan kontrol dalam analisis *galantine* dengan bahan substitusi ikan patin.

Tabel 2. Formula Pengembangan Produk *Galantine*

Nama Bahan	R Acuan	R1	R2	R3
------------	---------	----	----	----

Daging ayam giling	250 gr	200 gr	175 gr	125 gr
Ikan patin	-	50 gr	75 gr	125 gr
Telur ayam	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Tepung panir	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
Tepung bumbu serbaguna	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Tepung maizena	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
Bawang putih	4 siung	4 siung	4 siung	4 siung
Bawang Bombay	½ butir	½ butir	½ butir	½ butir
Garam	1½ sdt	1½ sdt	1½ sdt	1½ sdt
Lada	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Pala	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

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 *galantine* Pengembangan Terpilih

Nama Bahan	R Acuan	R1
Daging ayam giling	250 gr	200 gr
Ikan patin	-	50 gr
Telur ayam	1 butir	1 butir
Tepung panir	75 gr	75 gr
Tepung bumbu serbaguna	50 gr	50 gr
Tepung maizena	25 gr	25 gr
Bawang putih	4 siung	4 siung
Bawang Bombay	½ butir	½ butir
Garam	1½ sdt	1½ sdt

Lada	½ sdt	½ sdt
Pala	½ sdt	½ sdt

Dissemination

Berdasarkan pada tahap *development*, produk *galantine catfish* kuah selat solo menghasilkan 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 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 30 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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	Coklat keemasan	Coklat keemasan	Coklat keemasan
Aroma	Khas daging ayam	Khas daging ayam	Khas daging ayam dan tepung panir
Rasa	Khas daging ayam, gurih	Khas daging ayam, gurih	Khas daging ayam, Gurih
Tekstur	Agak	Lebih	Mudah

Keseluruhan	kenyal, lembut Suka	padat, lembut Agak suka	hancur, lembut tidak Suka
-------------	---------------------------	----------------------------------	------------------------------------

Pada tahap ini, setelah dilakukan uji panelis dengan dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (5 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih yaitu resep 1, di karenakan pada resep 2 menghasilkan produk yang memiliki tekstur yang kurang kenyal dan cenderung padat dari *galantine* yang seharusnya, sedangkan resep 3 memiliki tekstur yang sama sekali berbeda dan memiliki aroma tepung roti, sehingga dipilahlah resep 1 sebagai produk acuan.

Design

Dalam tahap ini, uji sensoris dilakukan dengan disajikan 1 sampel produk kontrol dan 3 sampel produk pengembangan dengan substitusi 30%, 40%, dan 50%

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Karakteristik Produk	20%	30%	50%
Warna	Coklat keemasan	Coklat keemasan	Coklat keemasan
Aroma	agak ada aroma ikan	Aroma Ikan terasa	Aroma Ikan cenderung amis
Rasa	Tidak terasa ikan	Ikan terasa	Ikan sangat terasa dan amis
Tekstur	kenyal dan halus	kenyal dan halus	kenyal dan halus
Keseluruhan	Ikan kurang terasa	Ikan cukup terasa	Ikan sangat terasa dan amis

Pada tahap ini, di pilih substitusi dengan resep 30% karena rasa ikan terasa cukup dan tidak menimbulkan rasa serta aroma yang amis.

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 galantine catfish kuah selat solo yaitu *galantine* dengan bahan dasar ikan di siram dengan kuah selat solo dengan side dish sayuran berupa kentang, wortel, dan buncis yang dipotong *jardinier* atau menyerupai bentuk *stick* dengan ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm yang kemudian di *blanch* kemudian di *sautee* yang ditambah *seasoning* menggunakan garam dan lada. Kemudian *galantine* ditata sedemikian rupa beserta dengan *stick vegetable side dish* tadi dan di beri dengan hiasan atau *garnish chop celery* yang ditaburkan di atasnya untuk memberikan kesan segar pada hidangan. Pengemasan yang digunakan *galantine catfish* kuah selat solo menggunakan kemasan berupa plastik mika tebal berbentuk mangkuk kecil, dilengkapi dengan stiker dan sendok plastik. Untuk harga jual 1 porsi *galantine catfish* saus selat solo adalah Rp. 8.500,00.

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 251 sebagai produk acuan dan kode 143 sebagai produk

pengembangan. Berikut hasil uji sensoris panelis tidak terlatih :

Tabel 8. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan	Sig. Hasil Analisis
Warna	3,87	3,87	1,000
Aroma	3,27	3,67	0,016
Rasa	3,53	3,93	0,037
Tekstur	4,10	3,93	0,231
Keseluruhan	3,87	4,03	0,169

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 *galantine* acuan dan *galantine* 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 adonan *galantine* cukup terasa. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat.

Dari data hasil perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan panelis untuk *galantine catfish* kuah selat solo dari rata-rata karakteristik

warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *galantine catfish* kuah selat solo dengan substitusi ikan patin maka dapat disimpulkan resep yang tepat dari produk *galantine catfish* kuah selat solo adalah 30 % ikan patin dan 70 % daging ayam giling, tingkat penerimaan *galantine catfish* kuah selat solo 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, produk *galantine catfish* kuah selat solo termasuk produk layak jual, tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima dari hasil analisis uji t dengan rata-rata 3,87 dengan hasil uji t sebesar 1,000 untuk warna, rata-rata 3,47 dengan hasil uji t sebesar 0,016 untuk aroma, rata-rata 3,73 dengan hasil uji t sebesar 0,037 untuk rasa, rata-rata 4,02 dengan hasil uji t sebesar 0,231 untuk tekstur, rata-rata 3,95 dengan hasil uji t sebesar 0,169 untuk keseluruhan dari data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

REFERENSI

- [1] Iin Siti Djunaidah, (2017) Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari, Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11(1) : Halaman: 12-24.
- [2] Kinasih H.R. (2012) Makan Ikan dan Ketahanan Pangan. m.kompasiana. 07 Oktober 2012.
- [3] Nur Luthfiana Hardian, (2019) 12 Manfaat Ikan Patin Untuk Kesehatan, Bantu Naikkan Trombosit. m.brilio.net. 08 Agustus 2019.
- [4] Maria Heni, (2017) Semua Orang Bisa Memasak, buku kumpulan resep masakan, Halaman : 27.

- [5] Mulyatiningsih, E. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Bandung: Alfabeta.