

PENGARUH PENGGUNAAN IKAN PATIN DAN IKAN GABUS TERHADAP KUALITAS *FISH FINGER*

(The Effect of Using Catfish and Cork Fish on the Quality of Fish Fingers)

Melia Wulandari¹, Ezi Anggraini*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: ezia321214@gmail.com

ABSTRACT

The needs of today's society are the availability of food that is ready to cook and ready to eat. One type of food innovation is frozen food such as fish finger. Fish finger is a processed fish product made from pieces (fish fillets) or fish meat or surimi which are then given spices, coated with batter flour (a mixture of several flours that function as coating materials and adhesives) and breadcrumbs (bread flour) as an outer layer which is then fried half-baked and frozen. This study aims to analyze the effect of using catfish and cork fish on the quality of the shape, color, texture, aroma and taste of fish finger. This type of research is a pure experiment (true experiment), using a completely randomized design (RAL) with 3 repetitions. The research was conducted in the Catering Workshop of the Department of Family Welfare Science, Faculty of Tourism. This research was conducted in January 2023 with three repetitions. The type of data used is primary data sourced directly from 3 expert panelists in the organoleptic test. Based on the results of the organoleptic test, it shows that there is no significant difference in the quality of fish fingers using catfish (X1) and cork fish (X2). The best overall score is the quality of uniform shape (X2) 3. The quality of the beam shape (X2) 3.22. Golden yellow color quality (X2) 3.89. Fragrant aroma quality (X2) 3.78. The quality of chewy texture (X2) is 3.44. Savory taste quality (X2) 3.44. Based on the data obtained, it can be observed that the quality of cork fish fingers is better than catfish fish fingers.

Keyword: Fish Finger, Catfish, Cork Fish

ABSTRAK

Kebutuhan masyarakat saat ini adalah tersedianya makanan yang bersifat *ready to cook* (siap masak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan) (Asrawaty, 2018). Salah satu jenis inovasi makanannya yaitu *frozen food* seperti *fish finger*. *Fish finger* merupakan produk olahan ikan yang terbuat dari potongan (*fillet* ikan) atau lumatan daging ikan atau surimi yang kemudian diberi bumbu-bumbu, dilapisi dengan tepung *batter* (campuran beberapa tepung yang berfungsi sebagai pelapis bahan dan perekat) dan *breadcrumbs* (tepung roti) sebagai lapisan luar yang selanjutnya digoreng setengah matang dan dibekukan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa *fish finger*. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*), menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Penelitian dilakukan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2023 dengan tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber langsung dari 3 panelis ahli pada uji organoleptik. Data pada penelitian ini dianalisis dengan menggunakan Uji t dengan Software SPSS 26. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas *fish finger* yang menggunakan ikan patin (X1) dan ikan gabus (X2). Skor terbaik secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk seragam (X2) 3. Kualitas bentuk balok (X2) 3,22. Kualitas warna kuning keemasan (X2) 3,89. Kualitas aroma harum (X2) 3,78. Kualitas tekstur kenyal (X2) yaitu 3,44. Kualitas rasa gurih (X2) 3,44. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas *fish finger* ikan gabus lebih baik dibandingkan dengan *fish finger* ikan patin.

Kata kunci: Fish Finger, Ikan Patin, Ikan Gabus

How to Cite: Melia Wulandari¹, Ezi Anggraini*². 2023. Pengaruh Penggunaan Ikan Patin Dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 11-15, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.812



PENDAHULUAN

Fish finger merupakan produk olahan ikan yang terbuat dari potongan (fililet ikan) atau lumatan daging ikan atau surimi yang kemudian diberi bumbu-bumbu, dilapisi dengan tepung *batter* (campuran beberapa tepung yang berfungsi sebagai pelapis bahan dan perekat) dan *breadcrumbs* (tepung roti) sebagai lapisan luar yang selanjutnya digoreng setengah matang dan dibekukan. Pada dasarnya *fish finger* hampir sama dengan nugget hanya saja pemakaian tepung yang sedikit dan proses pembuatannya yang tidak mengalami pengukusan (Agustini dan Swastawati, 2003). Jenis ikan yang biasa digunakan dalam memproduksi *fish finger* adalah ikan air tawar seperti ikan bandeng dan ikan patin. Selain ikan bandeng dan ikan patin, jenis ikan air tawar lainnya juga dapat di olah menjadi *fish finger* seperti ikan gabus.

Ikan gabus (*Channa striata*) banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai ikan konsumsi karena memiliki daging yang tebal, bewarna putih dan tidak memiliki banyak tulang (Asikin & Kusumaningrum, 2017). Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan konsumsi dimana ikan ini terkenal kaya akan kandungan protein dan albuminya. Selain itu, produksi ikan gabus tiap tahunnya mengalami peningkatan (Dewantar *et al.*, 2019). Ikan gabus (*Channa striata*) memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga sangat baik untuk kesehatan. Ikan gabus memiliki manfaat antara lain meningkatkan kadar albumin dan daya tahan tubuh, mempercepat proses penyembuhan pasca operasi dan mempercepat penyembuhan luka dalam atau luka luar serta baik untuk tumbuh kembang pada balita dan anak-anak, tetapi untuk pengolahan ikan gabus masih belum optimal karena hanya diolah menjadi goreng ataupun ikan masak biasa saja sehingga rendahnya minat konsumsi masyarakat terhadap ikan gabus. Selain pengolahan ikan gabus yang belum optimal, bentuk ikan gabus yang menyerupai seperti ular dan bersisik juga membuat orang tidak suka untuk mengkonsumsi ikan gabus, oleh karena itu perlu adanya olahan inovasi dari ikan gabus. Salah satu penggunaan produk olahan dari ikan gabus diinovasikan adalah *fish finger*. *Fish finger* adalah produk olahan yang dapat olah dari *fish finger*. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap ikan gabus

BAHAN DAN METODE

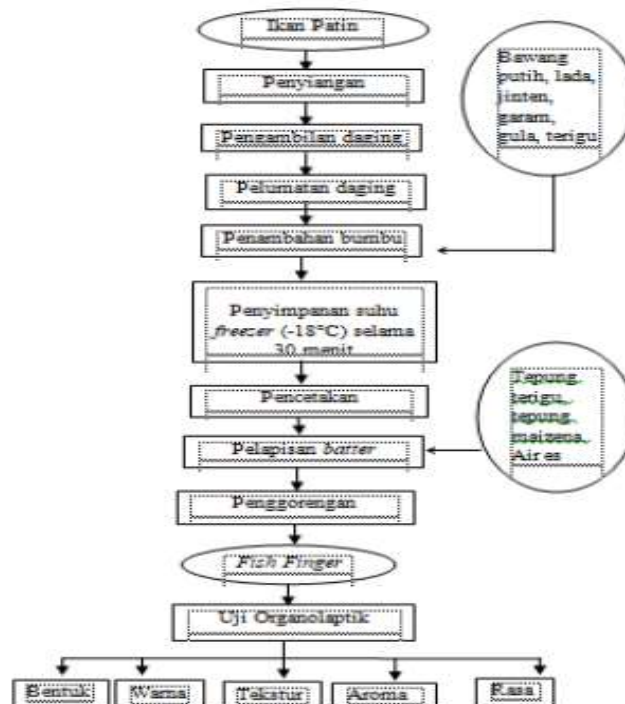
Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen murni (*true eksperimen*) yaitu dengan metode percobaan langsung terhadap pengaruh penggunaan ikan gabus terhadap kualitas (bentuk, warna, tekstur dan rasa) *fish finger*. Penelitian ini dilakukan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada 2 Januari - 31 Januari 2023. Objek penelitian ini adalah *fish finger* dengan menggunakan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Variabel penelitian ini terdiri dari variabel bebas dan terikat. Variabel bebas (X) yang terdiri dari 2 variabel yaitu : *Fish Finger* yang menggunakan ikan patin X1 dan *Fish Finger* yang menggunakan ikan gabus X2. Variabel Terikat (Y) yaitu kualitas *fish finger* yang dihasilkan meliputi kualitas bentuk (Y₁), warna (Y₂), tekstur (Y₃), aroma (Y₄) dan rasa (Y₅).

Proses pengolahan penelitian ini dimulai dengan menyiapkan alat dan menimbang bahan yang digunakan yaitu ikan patin, ikan gabus, tepung terigu, tepung maizena, tepung roti, telur, minyak goreng, bawang putih, jeruk nipis, air es, merica, jinten, gula dan garam. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital, piring, sendok makan, talenan, wajan, blender, bowl, saringan, freezer dan kotak plastik bening. Proses pengolahan dimulai dengan penyiangan terhadap ikan dan pemberian perasan jeruk nipis, setelah itu melumatkan ikan, kemudian mencampurkan tepung terigu, tepung maizena, telur, dan bumbu-bumbu. Setelah adonan dicampurkan kemudian diletakan di loyang dan dibekukan di freezer selama 30 menit, kemudian dilanjutkan dengan pembentukan *fish finger*. *Fish finger* yang telah dibentuk kemudian dicelupkan kedalam adonan *batter* dan dilumuri dengan *breadcrumbs* kemudian dilanjutkan dengan proses penggorengan. *Fish finger* siap dihidangkan. Komposisi bahan *fish finger* ikan patin dan ikan gabus dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Fish Finger ikan patin dan ikan gabus

No	Komponen	Resep Standar	Ikan Gabus
1	Ikan Patin	300 g	-
2	Ikan gabus	-	300 g
3	Tepung terigu	210 g	210 g
4	Tepung maizena	60 g	60 g
5	Tepung roti	100 g	100 g
6	Minyak goreng	250 g	250 g
7	Bawang putih	6 gr	6 gr
8	Telur	1 butir	1 butir
9	Jeruk nipis	½ buah	½ buah
10	Air es	180 ml	180 ml
11	Merica	1,2 gr	1,2 gr
12	Jintan	1,5 gr	1,5 gr
13	Garam	4,5 gr	4,5 gr
14	Gula	0,9 gr	0,9 gr

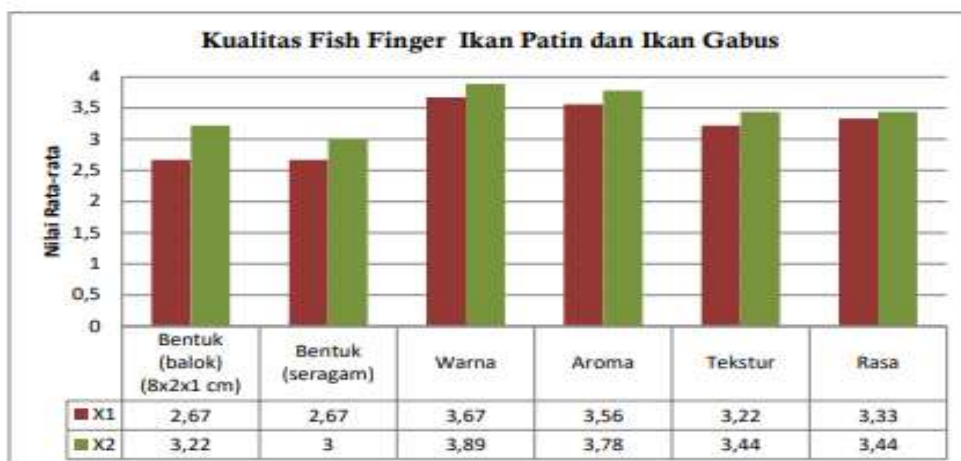
Penelitian ini selanjutnya menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 perlakuan dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian menggunakan format uji organoleptik yang melibatkan 3 panelis terbatas yang merupakan dosen tata boga. Data yang diperoleh kemudian dilah dengan menggunakan Uji t. Prosedur pelaksanaan penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian sebanyak tiga kali dengan dua perlakuan, maka terlihat kualitas dari *fish finger* ikan patin dan ikan gabus yang meliputi bentuk (seragam dan balok), warna (kuning keemasan), tekstur (kenyal), aroma (harum) dan rasa (gurih). Berikut pembahasan tentang kualitas *fish finger* ikan patin dan ikan gabus dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nilai Rata-rata Kualitas Fish Finger Ikan Patin dan Ikan Gabus

Berdasarkan gambardiatas, dapat disimpulkan hasil terbaik fish finger secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk seragam (X2) 3. Kualitas bentuk balok (X2) 3,22. Kualitas warna kuning keemasan (X2) 3,89. Kualitas aroma harum (X2) 3,78. Kualitas tekstur kenyal (X2) yaitu 3,44. Kualitas rasa gurih (X2) 3,44. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas *fish finger* ikan gabus lebih baik dibandingkan dengan fish finger ikan patin. Berdasarkan data diatas dapat kita lihat data analisis uji t pada Tabel 2

Tabel 2. Hasil Uji t Kualitas *Fish Finger* Ikan Patin dan Ikan Gabus

Kualitas	T hitung		T tabel
Kualitas bentuk (balok) (8x2x1 cm)	1,525	<	2,120
Kualitas bentuk (seragam)	1,000	<	2,120
Kualitas warna (kuning keemasan)	1,109	<	2,120
Kualitas aroma (harum)	0,970	<	2,120
Kualitas tekstur (kenyal)	0,676	<	2,120
Kualitas rasa (gurih)	0,378	<	2,120

1. Bentuk

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk seragam dengan uji t, variabel X1 yaitu 2,67 dengan kategori kurang seragam dan variabel X2 yaitu 3 dengan kategori cukup seragam. Berdasarkan hasil analisis uji t diperoleh t hitung < t tabel ($1,000 < 2,120$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada *fish finger* dengan penggunaan ikan patin (X1) dan *fish finger* dengan penggunaan ikan gabus (X2) terhadap kualitas bentuk seragam pada *fish finger*. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas bentuk seragam pada penelitian ini *fish finger* ikan gabus memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan *fish finger* ikan patin.

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk balok dengan ukuran 8cm x 2 cm x 1 cm dengan uji t, variabel X1 yaitu 2,67 dengan kategori kurang berbentuk balok dan variabel X2 yaitu 3,22 dengan kategori cukup berbentuk balok. Berdasarkan hasil analisis uji t diperoleh t hitung < t tabel ($1,525 < 2,120$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada *fish finger* dengan penggunaan ikan patin (X1) dan *fish finger* dengan penggunaan ikan gabus (X2) terhadap kualitas bentuk balok pada *fish finger*. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas bentuk balok dengan ukuran 8cm x 2 cm x 1 cm pada penelitian ini *fish finger* ikan gabus memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan *fish finger* ikan patin,

2. Warna

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas warna kuning keemasan dengan uji t, variabel X1 yaitu 3,67 dengan kategori kuning keemasan dan variabel X2 3,89 dengan kategori kuning keemasan. Berdasarkan hasil analisis dari uji t diperoleh t hitung < t tabel ($1,109 < 2,120$). Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada *fish finger* dengan menggunakan ikan patin X1 dan ikan gabus X2 memiliki warna yang sama yaitu kuning keemasan. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas warna *fish finger* yang lebih baik adalah *fish finger* ikan gabus berwarna kuning keemasan.

3. Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas aroma harum dan uji t, variabel X1 3,56 yaitu dengan kategori harum X2 3,78 dengan kategori harum. Berdasarkan hasil dari analisis uji t diperoleh nilai t hitung < t tabel ($0,970 < 2,120$) hal ini menyatakan H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada aroma harum diantara kedua pelakuan. Data yang diperoleh membuktikan bahwa kualitas aroma harum *fish finger* dengan menggunakan ikan patin X1 dan ikan gabus X2 memiliki warna yang sama yaitu aroma harum. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas aroma *fish finger* yang lebih baik adalah *fish finger* ikan gabus dengan aroma harum.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas tekstur kenyal dan uji t, variabel X1 yaitu 3,22 dengan kategori cukup kenyal variabel X2 yaitu 3,44 dengan kategori cukup kenyal. Berdasarkan hasil analisis uji t diperoleh t hitung < t tabel ($0,676 < 2,120$), hal ini menyatakan H_0 diterima tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada *fish finger* dengan menggunakan ikan patin X1 dan ikan gabus X2 memiliki tekstur yang sama yaitu kenyal. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas tekstur *fish finger* yang lebih baik adalah *fish finger* ikan gabus dengan tekstur cukup kenyal.

5. Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas rasa gurih dan uji t, variabel X1 yaitu 3,33 dengan kategori cukup gurih variabel X2 yaitu 3,44 dengan kategori cukup gurih. Berdasarkan hasil analisis uji t diperoleh t hitung < t tabel ($0,378 < 2,120$). Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada *fish finger* dengan menggunakan ikan patin X1 dan ikan gabus X2 memiliki rasa yang sama yaitu gurih. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas rasa *fish finger* yang lebih baik adalah *fish finger* ikan gabus rasa gurih.

KESIMPULAN

Hasil analisis menunjukkan bahwa *fish finger* ikan patin dan ikan gabus tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas *fish finger* ikan gabus lebih baik dibandingkan dengan *fish finger* ikan patin. Saran yang dapat diberikan dalam penelitian yaitu :

1. Penggunaan ikan gabus adalah dapat sebagai alternatif penggunaan bahan utama dalam pembuatan fish finger hasilnya maksimal dan lebih baik seperti penggunaan ikan gabus.
2. Ikan gabus yang digunakan dalam pembuatan fish finger haruslah ikan gabus yang segar dengan ukuran sedang agar mudah untuk di fillet dan skinning.
3. Perhatikan suhu dan waktu saat pemotongan adonan fish finger, pastikan adonan fish finger dalam keadaan frozen dan lakukan secara cepat karena dapat memberikan pengaruh terhadap bentuk fish finger.
4. Dalam teknik pemotongan dan mengukur menggunakan penggaris untuk membentuk balok (8 cm x 2cm x 1 cm) fish finger ikan gabus, serta harus teliti dalam pengukuran dan pemotongan.
5. Untuk teknik pemarniran lakukan penyaringan jika butiran pada parrir sudah menggumpal supaya fish finger ikan gabus terlihat lebih seragam dan rapi.
6. Untuk menghasilkan warna fish finger kuning keemasan, teknik menggoreng menggunakan minyak goreng yang banyak usahakan fish finger tenggelam pada minyak goreng, pakailah minyak yang berkualitas. Pada saat menggoreng gunakan api yang sedang agar fish finger matang dan warna merata.
7. Untuk menghasilkan fish finger ikan gabus yang memiliki rasa gurih, gunakan ikan, bumbu-bumbu yang masih dalam keadaan segar. Sesuaikan takaran dengan resep.
8. Bagi masyarakat agar dapat memanfaatkan ikan gabus secara maksimal. Sehingga menambah penganekaragaman makanan salah satunya pada fish finger.

DAFTAR REFERENSI

- Andi Noor Asikin, Indrati Kusumaningrum. 2018. Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus Berdasarkan Ukuran Berat Ikan Asal Mahakam Kalimantan Timur. Kalimantan Timur : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Anggraini, L., & Andriani. (2020). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus Melalui Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 2(1).
- Andesko Yoga, 2021. "Penggunaan Ikan Gabus Dalam Pembuatan Bakso". Proyek Akhir Padang : Program Studi D3 Tata Boga, FPP UNP
- Asrawaty & If'all. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Terhadap Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1).
- Dwi Setyaningsih, Anton Priyanto, Maya Puspita Sari. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Elfrido Christian Dewantara, Ima Wijayanti, & Apri Dwi Anggo. 2019. Karakteristik Fisika Kimia dan Sensoris Pasta Makaroni dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.
- Elida. (2012). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Ningrum, Linda Kusuma, 2015. "Pengaruh Komposisi Surimi dan Daging Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik Fish Finger Ikan Patin (Pengasius djambal)". Skripsi Malang : Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, N., & Irwan, A.C (2021). Pengaruh Penambahan Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik dan Kimia Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Filia Cendekia*, 6(1).46-53.
- Sugiyono, 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung Alfabeta
- Tim Dosen FPP. (2016). *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi Universitas Negeri Padang*. Padang. UNP.