

Formulasi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Daun Binahong (*Anredera scandens* (L.) Moq.) pada Pembuatan Pasta Fetucini

Khumaidi¹, Esteria Priyanti^{2*}

^{1,2} Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Indonesia

Alamat: Jl. Sultan Agung No.77, Gajahmungkur, Kec. Gajahmungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah 50232

*Korespondensi penulis: esteria@aksibukartini.ac.id

Abstract. *The development of fettuccine pasta products with the addition of tilapia and binahong leaves aims to find the composition of the ingredients of fettuccine pasta that is preferred and well accepted by the panelists. The methods used are experimental method and hedonic test. The experiment of making fettuccine pasta with the addition of tilapia and binahong leaves used a formulation with 3 treatments, namely F1 for the addition of 15 g of tilapia and 35 g of binahong leaves, F2 for the addition of 10 g of tilapia and 40 g of binahong leaves, and F3 for the addition of 5 g of tilapia and 45 g of binahong leaves. The hedonic test involved 25 semi-trained panelists. The results showed that fettuccine pasta with the addition of 15 g of tilapia and 35 g of binahong leaves was the most preferred product and was well accepted by the semi-trained panelists. The composition of the ingredients of the substituted fettuccine pasta with tilapia and binahong leaves that had the best acceptance included 200 g of semolina flour, 15 g of tilapia, 35 g of binahong leaves, 180 g of chicken eggs, 1 tsp of salt, and 1 tsp of olive oil.*

Keywords: *binahong leaves, fettuccine pasta, tilapia.*

Abstrak. Pengembangan produk pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong bertujuan untuk menemukan komposisi bahan dari pasta fetucini yang disukai dan dapat diterima dengan baik oleh panelis. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Eksperimen pembuatan pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong menggunakan formulasi dengan 3 perlakuan yaitu F1 untuk penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong, F2 untuk penambahan 10 g ikan nila dan 40 g daun binahong, serta F3 untuk penambahan 5 g ikan nila dan 45 g daun binahong. Uji hedonik melibatkan 25 panelis semi terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pasta fetucini dengan penambahan ikan nila 15 g dan daun binahong 35 g merupakan produk yang paling disukai dan dapat diterima dengan baik oleh panelis semi terlatih. Komposisi bahan dari pasta fetucini tersubstitusi ikan nila dan daun binahong yang memiliki penerimaan terbaik meliputi 200 g tepung semolina, 15 g ikan nila, 35 g daun binahong, 180 g telur ayam, 1 sdt garam, dan 1 sdt minyak zaitun.

Kata kunci: *daun binahong, ikan nila, pasta fetucini.*

1. LATAR BELAKANG

Pasta merupakan salah satu makanan olahan yang terbuat dari adonan tepung semolina, minyak sayur, telur, dan garam. Adonan tersebut kemudian diuleni hingga kalis dan dicetak menjadi berbagai variasi jenis (Widyastuti, Dieny, & Kurniawati, 2020). Jenis pasta yang populer di Indonesia antara lain spageti, fetucini, makaroni, dan lasagna. Hingga saat ini, telah banyak jenis pasta yang dijual, begitu juga dengan hasil penelitian yang terus berkembang untuk menghasilkan jenis pasta baru melalui upaya diversifikasi produk pangan.

Diversifikasi produk pasta telah sering dilakukan dengan cara substitusi maupun penambahan bahan tertentu ke dalam adonan pasta. Salah satu jenis pasta yang dapat

dilakukan upaya diversifikasi yaitu pasta fetucini. Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, menunjukkan kecenderungan modifikasi adonan pasta dengan substitusi atau penambahan aneka jenis tepung. Jenis tepung yang berhasil diteliti antara lain tepung ubi ungu dan tepung sorghum (Andini & Priyanti, 2021), tepung beras hitam (Wulandari, Ekawati, & Putra, 2019), tepung ganyong dan tepung sorgum (Risda, 2019), dan tepung ubi jalar merah (Wulandari M. U., 2017). Melalui substitusi berbagai jenis tepung, produk pasta fetucini hasil penelitian tersebut dapat diterima dengan baik oleh panelis. Hasil penelitian terdahulu belum banyak yang melakukan inovasi penggunaan ikan dan sayur pada pembuatan adonan pasta fetucini. Padahal peluang ikan dan sayur sangat besar untuk ditambahkan pada adonan pasta fetucini guna meningkatkan manfaat dan nilai ekonomis pasta fetucini.

Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Banyak keunggulan yang dimiliki ikan nila antara lain dagingnya cukup tebal, rasanya gurih, tidak memiliki tulang-tulang halus pada dagingnya sehingga mudah untuk dikonsumsi, rendah lemak serta harganya pun terjangkau (Gaol, 2017). Selain memiliki keunggulan, ikan nila juga memiliki kekurangan yaitu mudah mengalami kerusakan mutu sehingga dalam penanganannya perlu kecermatan, ketepatan, dan kecepatan untuk menghindari terjadinya kerusakan mutu (Suhanda, Soetikno, & Khotimah, 2020).

Nilai ekonomis dari pasta fetucini dapat ditingkatkan dengan menambahkan sayuran. Tanaman binahong (*Anredera scandens (L.) Moq.*) menjadi salah satu jenis tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai olahan makanan. Bagian daun dari tanaman inilah yang diolah menjadi panganan. Daun binahong memiliki bentuk daun menyerupai hati dan berwarna hijau. Kandungan senyawa yang terdapat pada daun binahong terdiri atas saponin, flavonoid, alkaloid, polifenol, dan asam askorbat. Kandungan senyawa tersebut sangat baik bagi kesehatan tubuh (Hidayat, Asminah, Hendrawati, & Ismiyati, 2019).

Besarnya manfaat ikan nila dan daun binahong mendasari dilakukannya penelitian penggunaan ikan nila dan daun binahong sebagai bahan dalam pembuatan pasta fetucini. Pengembangan produk pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong bertujuan untuk menemukan komposisi bahan dari pasta fetucini yang disukai dan dapat diterima dengan baik oleh panelis.

2. METODE PENELITIAN

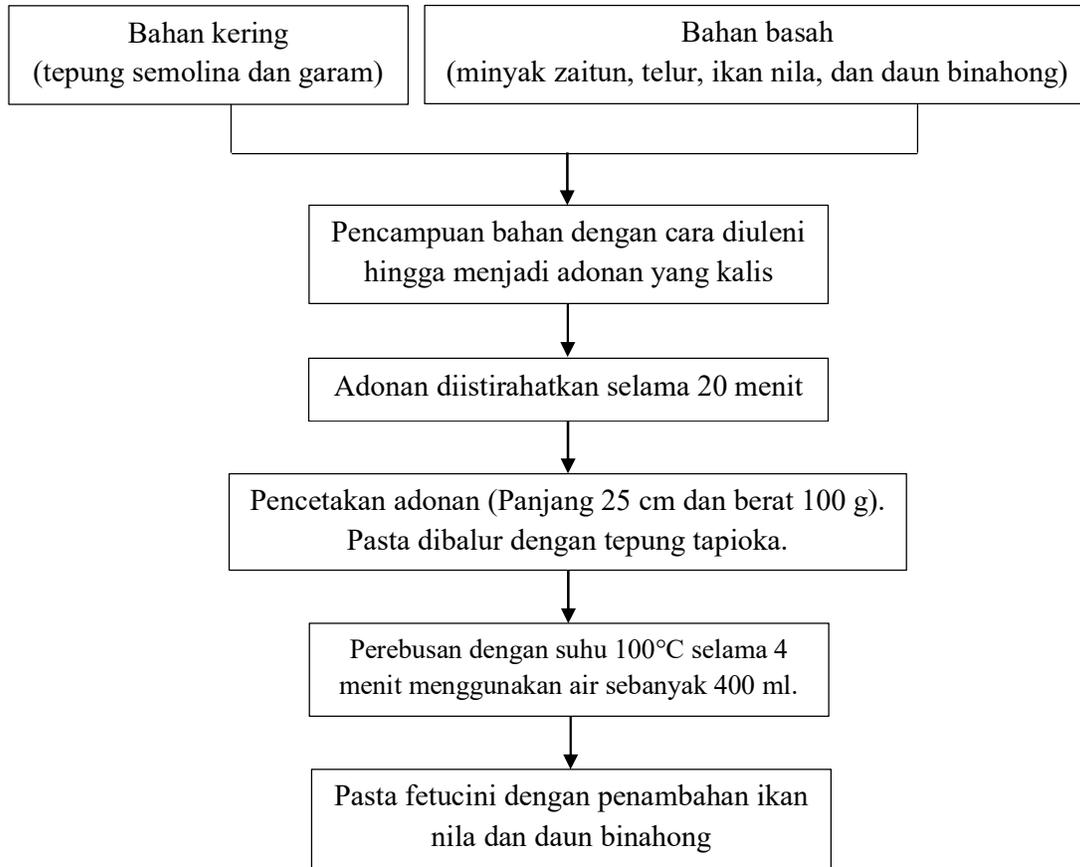
Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium utama Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Bahan yang digunakan meliputi tepung semolina, ikan nila, daun binahong, telur, garam, minyak zaitun, dan tepung tapioka. Peralatan yang digunakan meliputi kom adonan, talenan, timbangan digital, sendok ukur, blender, pisau, sendok, *pasta maker*, panci, dan kompor gas.

Eskperimen pembuatan pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong dilaksanakan menggunakan 2 kali pengulangan. Formulasi yang digunakan berupa penambahan ikan nila dan daun binahong dengan 3 perlakuan yaitu F1 untuk penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong, F2 untuk penambahan 10 g ikan nila dan 40 g daun binahong, serta F3 untuk penambahan 5 g ikan nila dan 45 g daun binahong. Komposisi bahan dari pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong dapat dilihat pada Tabel 1. Selanjutnya, untuk proses pembuatan pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong dapat dilihat pada Gambar 1.

Tabel 1. Resep pengembangan pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong

Nama Bahan (Satuan)	Jumlah		
	F1	F2	F3
Tepung semolina (g)	200	200	200
Ikan nila (g)	15	10	5
Daun binahong (g)	35	40	45
Telur ayam (g)	180	180	180
Garam (sdt)	1	1	1
Minyak zaitun (sdt)	1	1	1
Tepung tapioka	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya

Bagian tubuh ikan nila yang digunakan pada penelitian ini yaitu bagian daging. Daging ikan nila dibersihkan terlebih dahulu dari kulit dan duri ikan, kemudian dikukus selama 5 menit. Setelah itu, daging ikan nila tersebut dihaluskan bersama daun binahong. Untuk mengurangi kadar air pada adonan ikan nila dan daun binahong, maka adonan tersebut disangrai selama 10 menit.

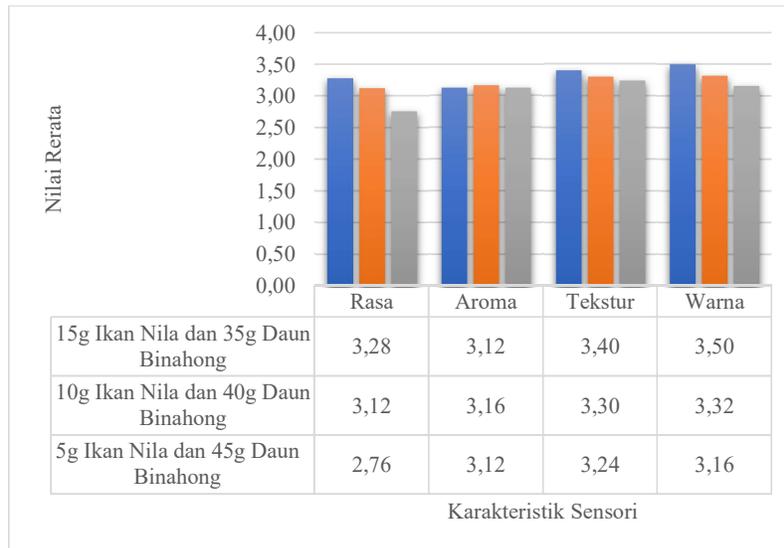


Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong

Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui penerimaan kesukaan panelis terhadap produk pasta fetucini. Jumlah panelis yang terlibat dalam uji hedonik yaitu sebanyak 25 orang panelis semi terlatih. Kuesioner untuk uji hedonik menggunakan 5 skala hedonik yaitu sangat tidak suka, tidak suka, netral, suka, dan sangat suka. Kriteria sangat tidak suka diberi skor 1, kriteria tidak suka diberi skor 2, kriteria netral diberi skor 3, kriteria suka diberi skor 4, dan kriteria sangat suka diberi skor 5. Hasil uji hedonik yang diperoleh dianalisis menggunakan Microsoft Excel 2019 dan disajikan menggunakan diagram batang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil nilai rerata kesukaan panelis terhadap aroma, warna, tekstur, dan rasa pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong dapat dilihat pada Gambar 2. Sedangkan untuk gambar ketiga produk pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Nilai rerata tingkat kesukaan panelis terhadap pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong



Gambar 3. Hasil F1, F2 dan F3 pasta fetucini dengan penambahan ikan nila dan daun binahong (gambar dari kiri ke kanan)

Uji hedonik terhadap rasa pasta fetucini menunjukkan nilai rerata paling tinggi yaitu pada produk pasta fetucini dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong. Untuk nilai rerata yang terendah yaitu pada produk pasta fetucini dengan penambahan 5 g ikan nila dan 45 g daun binahong. Bila melihat nilai dari hasil uji hedonik pada Gambar 2, dapat disimpulkan bahwa semakin sedikit penggunaan daun binahong menyebabkan peningkatan kesukaan panelis terhadap rasa pasta fetucini. Semakin banyak penggunaan daun binahong

menyebabkan penurunan kesukaan panelis terhadap rasa pasta fetucini. Rasa ikan nila pada pasta fetucini tidak terlalu mempengaruhi kesukaan panelis, hal ini ditunjukkan dengan semakin banyaknya penggunaan ikan nila juga semakin disukai oleh panelis.

Gambar 2 menunjukkan bahwa uji hedonik terhadap aroma produk pasta fetucini tertinggi pada produk dengan penambahan 10 g ikan nila dan 40 g daun binahong. Sementara itu nilai rerata paling rendah diperoleh produk lainnya dengan nilai yang sama. Produk pasta fetucini dengan penambahan 10 g ikan nila dan 40 g daun binahong memiliki aroma ikan dan daun binahong yang seimbang. Bila jumlah ikan ditambahkan dan jumlah daun binahong dikurangi menyebabkan penurunan kesukaan panelis terhadap aroma produk pasta fetucini. Begitu pula, bila jumlah ikan dikurangi dan jumlah daun binahong ditambahkan menyebabkan penurunan kesukaan panelis terhadap aroma produk pasta fetucini.

Warna produk pasta fetucini yang paling disukai menurut hasil uji hedonik yaitu produk dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong. Untuk nilai rerata yang terendah yaitu pada produk pasta fetucini dengan penambahan 5 g ikan nila dan 45 g daun binahong. Warna hijau yang dihasilkan produk dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong yaitu lebih terang dibanding kedua produk lainnya. Kondisi demikian yang mendasari kesukaan panelis terhadap warna yang dihasilkan produk fetucini. Semakin banyak penggunaan daun binahong maka semakin berkurang kesukaan panelis terhadap warna produk fetucini.

Hasil uji hedonik terhadap tekstur produk pasta fetucini menunjukkan bahwa produk dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong memiliki nilai rerata tertinggi dibanding produk lainnya. Sementara itu, untuk nilai rerata yang terendah yaitu pada produk dengan penambahan 5 g ikan nila dan 45 g daun binahong. Gambar 2 menunjukkan bahwa semakin sedikit penggunaan daun binahong menyebabkan peningkatan kesukaan panelis terhadap tekstur pasta fetucini. Semakin banyak penggunaan daun binahong menyebabkan penurunan kesukaan panelis terhadap tekstur pasta fetucini.

Berdasarkan hasil uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai rasa, warna, dan tekstur dari produk dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong. Sedangkan untuk karakteristik aroma, panelis lebih menyukai produk dengan penambahan 10 g ikan nila dan 40 g daun binahong. Hasil tersebut sejalan dengan uji *ranking* yang dilakukan terhadap produk pasta fetucini. Hasil uji *ranking* diperoleh bahwa sebanyak 15 dari 25 panelis semi terlatih dapat menerima produk pasta fetucini dengan penambahan 15 g ikan nila dan 35 g daun binahong sebagai produk inovasi yang baru.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pasta fetucini dengan penambahan ikan nila 15 g dan daun binahong 35 g merupakan produk yang paling disukai dan dapat diterima dengan baik oleh panelis. Komposisi bahan dari pasta fetucini tersubstitusi ikan nila dan daun binahong yang memiliki penerimaan terbaik meliputi 200 g tepung semolina, 15 g ikan nila, 35 g daun binahong, 180 g telur ayam, 1 sdt garam, dan 1 sdt minyak zaitun.

DAFTAR REFERENSI

- Andini, A. P., & Priyanti, E. (2021). Kajian penerimaan dan kandungan gizi pasta fetucini berbahan dasar tepung komposit semolina, ubi ungu, dan sorgum. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Gaol, V. L. (2017). Kandungan gizi dan daya terima bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *PANGAN*, 23(1), 93-107.
- Hidayat, A. N., Asminah, N., Hendrawati, T. Y., & Ismiyati. (2019). Pemilihan prioritas pemanfaatan daun binahong dengan metode AHP. *Jurnal.umj.ac.id*, 1-6. <https://doi.org/xxxxxx>
- Risda, N. A. (2019). Pengaruh perbandingan tepung ganyong (*Canna edulis* Ker) dan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L) termodifikasi terhadap karakteristik fettuccini. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Suhanda, J., Soetikno, N., & Khotimah, I. K. (2020). Teknis pengolahan produk fish stick ikan nila (*Oreochromis niloticus*) di Desa Pasar Lama Kecamatan Karang Intan. *AQUANA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 7-16.
- Widyastuti, N., Dieny, F. F., & Kurniawati, D. M. (2020). Buku panduan praktikum kuliner dietetik. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Wulandari, M. U. (2017). Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar merah (*Ipomoea batatas* L) termodifikasi dengan tepung durum terhadap karakteristik fettucini. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Wulandari, N. K., Ekawati, I. G., & Putra, I. N. (2019). Pengaruh perbandingan semolina dan tepung beras hitam terhadap karakteristik pasta fettucinie basah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 104-110.