
Pengaruh Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Ayam Terhadap Tingkat Kesukaan Galantin

*The Effect of Comparison of Silver Catfish (*Pangasius sp.*) and Chicken Breast Meat on Galantine's Preferences Level*

Emi Fajar Rizkia¹, Yunda Maymanah Rahmadewi^{1*}, Palupi Melati Pangastuti¹

¹PS. Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta

*Email: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id

Abstract

The purpose of this study was to determine the level of preference for galantine from a mixture of catfish (*Pangasius sp.*) and chicken which was assessed from the level of preference for the sensory attributes of color, aroma, texture, taste, and overall preference. This study used a completely randomized design (CRD). Part of the substitution of raw materials for animal protein sources in this study was catfish fillet with 3 levels, namely 604 (100% catfish fillet: 0% chicken fillet), 581 (50% catfish fillet: 50% chicken fillet), and 738. (0% fillet of catfish: 100% chicken fillet) which was then tested for preference for color, aroma, taste, texture, and overall preference. The use of catfish as a substitute for chicken meat in galantin products has a significant difference in the average level of preference for color, aroma, taste, and overall but not significantly different in the average level of preference for texture.

Keyword: *animal, mixing, mixture, side dish*

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan pada galantin dari campuran ikan patin (*Pangasius sp.*) dan ayam yang dinilai dari tingkat kesukaan pada atribut sensoris warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penggantian sebagian bahan baku sumber protein hewani dalam penelitian ini adalah fillet ikan patin sebanyak 3 taraf yaitu 604 (ikan patin fillet 100% : daging ayam fillet 0%), 581 (ikan patin fillet 50% : daging ayam fillet 50%), dan 738 (ikan patin fillet 0% : daging ayam fillet 100%) yang selanjutnya dilakukan pengujian kesukaan untuk menilai kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Penggunaan ikan patin sebagai substitusi daging ayam pada produk galantin mempengaruhi perbedaan yang signifikan pada rata-rata tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan keseluruhan tetapi tidak berbeda nyata pada rata-rata tingkat kesukaan tekstur.

Kata kunci: *adonan, hewani, lauk, pencampuran*

PENDAHULUAN

Indonesia yang sebagian besar (70%) wilayahnya berupa lautan menjadikan Indonesia merupakan negara maritim dengan wilayah perairan yang lebih luas dari daratan (Andriani, 2018). Besarnya wilayah perairan laut Indonesia didiami oleh banyak spesies perairan seperti ikan sebanyak 8.500 spesies, 555 spesies rumput laut, dan sebanyak 950 spesies biota terumbu karang. Indonesia juga memiliki beberapa spesies ikan yang mendiami wilayah air tawar, di samping spesies ikan air asin. Keanekaragaman spesies ikan air tawar Indonesia termasuk dalam urutan ketiga terkaya di dunia dengan jumlah sekitar 1.300 spesies. Ikan patin merupakan salah satu spesies ikan air tawar di perairan Indonesia yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Patin yang termasuk dalam kelompok catfish memiliki

ukuran besar. Menurut Roberts dan Vidthayanon (1991) dalam Handoyo dkk (2020), sebanyak 19 spesies kelompok *Pangasius* tersebar di beberapa belahan dunia mulai dari daratan India, Indocina, Burma, Malaysia, dan Indonesia. Wilayah persebaran ikan tersebut di Indonesia meliputi Sumatera, Jawa dan Kalimantan.

Ikan patin sebanyak 100 gram memiliki berbagai kandungan gizi dengan sumbangan energi sebesar 132 kal untuk memenuhi kebutuhan konsumsi harian seperti air (74,4 gram), protein (17,0 gram), lemak (6,6 gram), karbohidrat (1,1 gram), abu (0,9 gram), dan berbagai mineral serta vitamin lainnya (Anonim, 2022). Beberapa manfaat dari ikan patin yaitu sebagai sumber protein hewani, sebagai sumber nutrisi, dapat meningkatkan daya tahan tubuh, membantu dalam pembentukan tulang dan otot, dan

masih banyak manfaat lainnya. Karena manfaatnya ini, ikan patin banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi masyarakat.

Seluruh bagian dari ikan patin bisa dimanfaatkan dan diolah, mulai dari daging hingga produk samping ikan (tulang dan bagian tidak termakan lainnya), yaitu ikan salai patin (Ramli, 2009), kerupuk ikan patin (Sofia, 2011), fillet ikan patin (Yuliana dkk, 2017), bakso ikan patin (Hasiani, 2018), ikan patin asin kering (Ariyani dkk, 2015), kamaboko ikan patin (Hidayat dkk, 2014), kaki naga ikan patin (Sirtin dkk, 2017), serta pemanfaatan produk samping menjadi minyak ikan patin (Hastarini dkk, 2012), biskuit dan bihun dengan penambahan tepung tulang ikan patin (Asni, 2004)(Nur dkk, 2018). Berdasarkan banyaknya variasi makanan yang berasal dari ikan patin, referensi acuan pengembangan patin menjadi galantin masih terbatas. Galantin yang merupakan olahan dari Prancis termasuk dalam hidangan utama/main course yang biasanya disajikan dalam keadaan dingin, dengan tambahan siraman saus di atasnya. Bahan dasar pembuatan galantin berbasis dari daging-dagingan seperti daging sapi, ayam, bebek, ikan, dan lain-lain. Untuk membuatnya, daging yang digunakan adalah daging digiling, dicincang ataupun daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan beberapa bahan dan bumbu lain seperti telur, tepung, garam, pala, lada, dan lain-lain. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan pada galantin dari campuran ikan patin dan ayam yang dinilai dari tingkat kesukaan pada atribut sensoris warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan.

METODE

Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat galantin adalah ikan patin fillet dan daging ayam fillet. Bahan pembantu lainnya untuk pembuatan galantin berupa tepung panir, tepung bumbu serbaguna, tepung maizena, bawang bombay, bawang putih, telur ayam, garam, lada, dan pala.

Tahapan Penelitian

Pembuatan Galantin (Swastawati dkk, 2018 dan Alfata dkk, 2020 – yang dimodifikasi)

Daging ikan patin dan ayam yang telah dipisahkan dari kepala, duri, isi perut dan kulit kemudian ditimbang dan dibagi menjadi 3 variasi, yaitu variasi ikan (250 gram), variasi ayam (250 gram), dan variasi campuran (ikan patin 125 gram dan ayam 125 gram). Masing-masing variasi dihaluskan dan dibuat adonan dengan ditambah garam, tepung bumbu serbaguna, tepung panir, tepung maizena, telur ayam, bawang ombay, bawang putih, pala, lada dan garam

sesuai dengan formulasi. Adonan dibentuk silinder lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus selama 40 menit. Kemudian galantin yang sudah matang didinginkan dan disimpan di lemari atau ditempat yang bersuhu ruang selama semalaman. Kemudian akan dilakukan analisis kesukaan pada keesokan harinya.

Penilaian Kesukaan

Pengujian sensoris dilakukan dengan uji kesukaan untuk menilai kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan pada produk galantin yang dikembangkan. Pengujian menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 20 orang. Dalam uji ini, panelis diminta penilaian kesukaan produk terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan dengan skala yang digunakan adalah 1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak suka, 4= suka, 5= sangat suka.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penggantian sebagian bahan baku sumber protein hewani dalam penelitian ini adalah fillet ikan patin sebanyak 3 taraf yaitu 604 (ikan patin fillet 100% : daging ayam fillet 0%), 581 (ikan patin fillet 50% : daging ayam fillet 50%), dan 738 (ikan patin fillet 0% : daging ayam fillet 100%) (Tabel 1). Formulasi dalam rancangan ini ditetapkan berdasarkan penelitian pendahuluan.

Tabel 1. Komposisi Variasi Bahan Galantin Ikan Patin

BAHAN	JUMLAH		
	Kode 604	Kode 581	Kode 738
Ikan patin fillet (g)	250	125	0
Ayam fillet (g)	0	125	250
Telur ayam (butir)	1	1	1
Tepung panir (g)	75	75	75
Tepung bumbu serbaguna (g)	50	50	50
Tepung maizena (g)	25	25	25
Bawang putih (siung)	4	4	4
Bawang Bombay (butir)	0,5	0,5	0,5
Garam (sdt)	1,5	1,5	1,5
Pala (sdt)	0,5	0,5	0,5
Lada (sdt)	0,5	0,5	0,5

Analisis Data

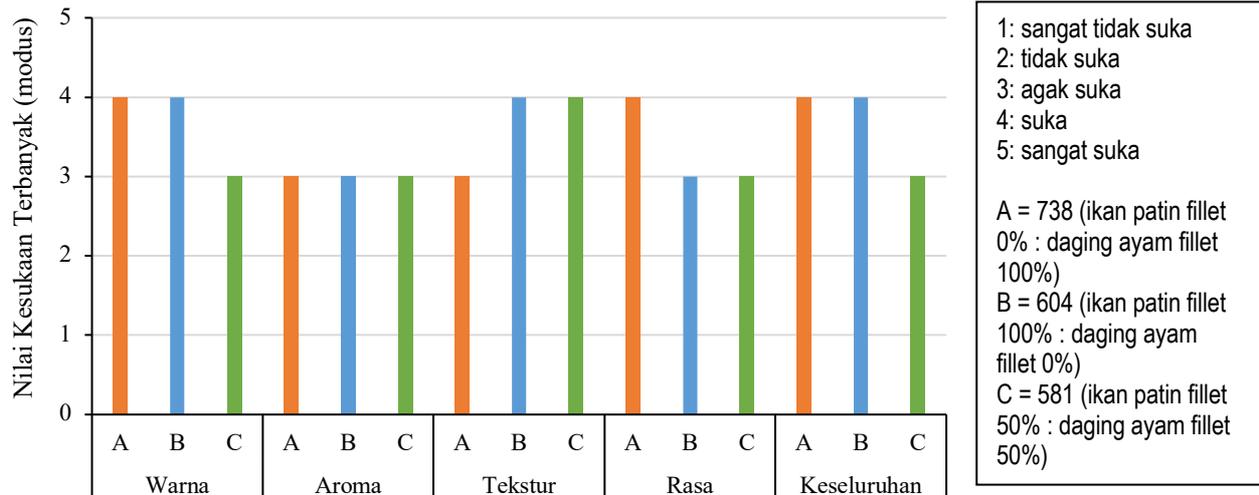
Analisis data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penilaian organoleptik tingkat kesukaan panelis terhadap komposisi ikan patin dan ayam pada produk

galantin. Data dianalisis dengan menggunakan sidik ragam (*Analysis of Varian*), hasil penilaian organoleptik yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji metode Fisher's LSD (*Least Significant Difference*) pada taraf kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Penelitian pengembangan galantin ini menggunakan skala likert untuk meilai tingkat kesukaan panelis



Gambar 1. Nilai yang Sering Muncul pada Kuisisioner Kesukaan Galantin

Rekapitulasi analisis ragam pengaruh komposisi atau perbandingan jumlah ikan patin dan ayam terhadap tingkat kesukaan organoleptik atribut warna, aroma, rasa, dan keseluruhan menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada taraf kepercayaan 95% maupun 99%. Namun, tingkat kesukaan pada atribut tekstur tidak menunjukkan adanya perbedaan yang ditunjukkan dari nilai p pada atribut tekstur yang lebih dari 0.05 ($p\text{-value} > 0.05$) (Tabel 2).

Pengujian lanjutan dari analisis sidik ragam (*Analysis of Varian*) menunjukkan perbedaan perbandingan ikan patin dan daging ayam menghasilkan tingkat kesukaan pada atribut warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan (Tabel 3).

Warna

dari nilai 1 hingga 5 yaitu 1= sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Galantin dari 100% ikan patin (B = 604) memiliki nilai kesukaan terbanyak pada nilai 4 (suka) yang sama dengan galantin dari 100% ayam untuk tingkat kesukaan atribut warna dan keseluruhan, sedangkan atribut tekstur memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan galantin dari 100% ayam (Gambar 1).

Warna merupakan salah satu faktor penting dalam suatu produk pangan karena dapat menambah daya tarik konsumen dan dapat menentukan tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen dalam memilih suatu produk. Hasil analisis uji sensoris menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan warna galantin dengan campuran ikan dan ayam (581) berbeda nyata dan lebih rendah dibandingkan galantin dari 100% ayam (738) maupun 100% ikan patin (604). Rata-rata tingkat kesukaan warna galantin 100% ayam maupun 100% ikan patin tidak berbeda nyata. Hal ini menunjukkan, galantin 100% ikan patin bisa menggantikan galantin 100% ayam berdasarkan atribut warna. Penambahan daging yang berbeda berpengaruh terhadap warna pada galantin yang sejalan dengan penelitian Poliyama, dkk (2018).

Tabel 2. Hasil Analisis Sidik Ragam (*Analysis of Varian*)

Atribut Organoleptik	Taraf Kepercayaan 95%			Taraf Kepercayaan 99%		
	F	F crit	P-value	F	F crit	P-value
Warna	15,0657	3,2448	0,0000	15,0657	5,2112	0,0000
Aroma	5,8485	3,2448	0,0061	5,8485	5,2112	0,0061
Tekstur	0,3307	3,2448	0,7205	0,3307	5,2112	0,7205
Rasa	3,5589	3,2448	0,0383	3,5589	5,2112	0,0383
Keseluruhan	5,8241	3,2448	0,0062	5,8241	5,2112	0,0062

Tabel 3. Rata-Rata Nilai Kesukaan pada Produk Galantin

Atribut Organoleptik	738 (ikan patin fillet 0% : daging ayam fillet 100%)	604 (ikan patin fillet 100% : daging ayam fillet 0%)	581 (ikan patin fillet 50% : daging ayam fillet 50%)
Warna	3,950 ± 0,826 ^b	3,850 ± 0,875 ^b	2,650 ± 0,875 ^a
Aroma	3,350 ± 0,875 ^a	3,700 ± 0,865 ^{ab}	2,900 ± 1,021 ^a
Tekstur	3,400 ± 0,940 ^a	3,600 ± 0,883 ^a	3,450 ± 0,945 ^a
Rasa	3,600 ± 1,095 ^b	3,550 ± 0,945 ^b	2,900 ± 0,968 ^a
Keseluruhan	3,750 ± 1,020 ^b	3,800 ± 0,894 ^b	3,100 ± 0,718 ^a

* Notifikasi huruf yang berbeda dalam satu atribut menunjukkan adanya perbedaan nilai rata-rata

Aroma

Aroma merupakan faktor penting selanjutnya yang dapat dinilai secara langsung oleh panelis. Aroma yang sedap pada suatu makanan dapat menimbulkan keinginan untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Hasil analisis uji sensoris menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan aroma galantin dengan campuran ikan dan ayam (581) berbeda nyata dan lebih rendah dibandingkan galantin dari 100% ikan patin (604). Rata-rata tingkat kesukaan aroma galantin 100% ayam (738) maupun campuran ikan dan ayam (581) tidak berbeda nyata dengan rata-rata tingkat kesukaan aroma galantin 100% ikan patin. Menurut Govindan (1985) dalam Fellow (1988) bau amis merupakan bau khas dari ikan yang disebabkan oleh komponen nitrogen, trimetil amin oksida (TMAO), guanidin dan turunan imidazol. Senyawa lain yang berperan dalam bau ikan adalah senyawa belerang atsiri, hidrogen sulfida, metil merkaptan dimetil sulfida, ribose, glukosa, dan glukosa 6 fosfat. Hal ini sejalan dengan penelitian Suseno (2004).

Tekstur

Tekstur merupakan faktor penting dalam sebuah makanan, karena akan sangat mempengaruhi cita rasa dari makanan tersebut. Orang tidak akan mengkonsumsi makanan yang cenderung keras seperti alot ataupun makanan yang terlalu lembek. Berdasarkan pengujian kesukaan, panelis memberikan penilaian kesukaan yang tidak berbeda nyata diantara ketiga formulasi galantin. Hal ini menunjukkan penggunaan ikan patin sebesar 50% maupun 100% menghasilkan tekstur galantin yang sama-sama disukai seperti tekstur galantin ayam. Penggunaan daging yang berbeda akan memberikan tekstur yang berbeda pada hasil akhir galantin. Keempukan galantin menurun bila daging yang digunakan bertambah, faktor lain dari bahan tambahan yang digunakan juga dapat mempengaruhi tekstur di mana hal ini sejalan dengan penelitian Agustini dkk (2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Norhayani dkk (2017) menunjukkan produk rolade ikan patin dengan variasi tapioka dan terigu yang berbeda menghasilkan tingkat kesukaan galantin yang tidak berbeda nyata yang ditunjukkan dari nilai kesukaan antara 6-7,5 dari nilai maksimal 9 (suka) untuk

atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur. Penelitian lain juga menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan pada produk acuan maupun produk pengembangan rolade belut dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap warna, rasa, aroma maupun tekstur (Masitoh dan Chayati, 2020)

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah produk makanan. Karena akan menentukan penerimaan suatu produk, dan juga berkaitan erat dengan selera konsumen. Hasil analisis uji sensoris menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan rasa galantin dengan campuran ikan dan ayam (581) berbeda nyata dan lebih rendah dibandingkan galantin dari 100% ayam (738) maupun 100% ikan patin (604). Rata-rata tingkat kesukaan rasa galantin 100% ayam maupun 100% ikan patin tidak berbeda nyata. Hal ini menunjukkan, galantin 100% ikan patin bisa menggantikan galantin 100% ayam berdasarkan atribut rasa. Penggunaan daging yang berbeda akan mempengaruhi tingkat kesukaan rasa yang berbeda pada hasil akhir galantin. Rasa suatu bahan pangan berasal dari bahan-bahan itu sendiri dan ketika diolah maka rasanya akan dipengaruhi oleh bahan-bahan yang ditambahkan dalam proses pengolahan tersebut.

Kesukaan Keseluruhan

Hasil analisis uji sensoris menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan secara keseluruhan pada galantin dengan campuran ikan dan ayam (581) berbeda nyata dan lebih rendah dibandingkan galantin dari 100% ayam (738) maupun 100% ikan patin (604). Rata-rata tingkat kesukaan secara keseluruhan galantin 100% ayam maupun 100% ikan patin tidak berbeda nyata. Hal ini menunjukkan, galantin 100% ikan patin bisa menggantikan galantin 100% ayam berdasarkan kesukaan panelis secara keseluruhan.

KESIMPULAN

Penggunaan ikan patin sebagai substitusi daging ayam pada produk galantin mempengaruhi perbedaan yang signifikan pada rata-rata tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan keseluruhan tetapi

tidak berbeda nyata pada rata-rata tingkat kesukaan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini TW, Darmanto YS, Wijayanti I, Riyadi PH. 2016. Pengaruh perbedaan konsentrasi daging terhadap tekstur, nutrisi dan sensori tahu bakso ikan nila. *JPHPI* 19 (3): 214-221.
- Andriani, Ayu. 2018. *Saya Indonesia, Negara Maritim Jati Diri Negaraku*. CV Jejak, Sukabumi.
- Anonim. 2022. Komposisi Gizi Ikan Patin Segar. <https://www.panganku.org/id-ID/view> [20 September 2022].
- Ariyani F, Amin I, Fardiaz D. 2015. Ekstrak air daun sirih (*Piper betle* Linn) sebagai antioksidan alami pada pengolahan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) asin kering. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 10(1): 45-59. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v10i1.244>.
- Asni Y. 2004. Studi pembuatan biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/19598> [20 September 2022].
- Handoyo B, Irwan, Rahayuni E, Day D, Solaiman, Setiowibowo C, K Janu D, L Reni A, Hendra N, Purnama T, Solihin, Syofan, Adiando W. 2020. Patin Komoditas Industri Budidaya Air Tawar. Balai Perikanan Budidaya Air Tawar Sungai Gelam Jambi, Jambi.
- Hasiani Y, 2018. Studi kasus usaha pengolahan bakso ikan patin (Ibu Susiati Desa Tingkaran, Martapura) di Kabupaten Banjar. *Prosiding Hasil-Hasil Penelitian Tahun 2018*: 277-284.
- Hastarini E, Fardiaz D, Irianto HE, Budhijanto S. 2012. Karakteristik minyak ikan dari limbah pengolahan filet ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan patin jambal (*Pangasius djambal*). *Agritech* 32(4): 403-410. <https://doi.org/10.22146/agritech.9584>.
- Hidayat N, Ilza M, Syahrul. 2014. Kajian penggunaan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai bahan tambahan dalam pengolahan kamaboko ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 19(2): 33-41.
- Masitoh S, Chayati I. 2020. Pengembangan eelrolade (rolade belut) berbahan dasar belut sebagai produk inovasi olahan ikan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 15(1).
- Norhayani, Humairah, Ratnasari I. 2017. Kajian substitusi tepung tapioka dengan tepung terigu dalam pengolahan rolade ikan patin (*Pangasius* sp.). *Journal of Tropical Fisheries* 12(1): 848-856.
- Nur A, Besti V, Anggraini HD. 2018. Formulasi dan karakteristik bihin tinggi protein dan kalsium dengan penambahan tepung tulang ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal MKMI* 14(2): 157-164.
- Poliyama P, Wahyuni I, Sondakh EHB, Ratulangi FS. 2018. Pengaruh bentuk dan ukuran potongan daging ayam broiler terhadap sifat fisik dan organoleptik produk ilabulo. *Zootec – Animal Science Review* 41(2): 405-413. DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.35614>.
- Ramli M. 2009. Analisis biaya produksi dan titik impas pengolahan ikan salai patin (Kasus Usaha Soleha Berseri di Air Tiris Kampar). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 14(1): 1-11.
- Roberts PM, Vidthayanon. 1991. GBIF Backbone Taxonomy. Checklist dataset <https://doi.org/10.15468/39omei> accessed via GBIF.org [20 September 2022].
- Sirtin P, Syarif W, Holinesti R. 2017. Pengaruh teknik pengolahan terhadap kualitas kaki naga ikan patin. *Home Economics and Tourism* 15(2).
- Sofia LA. 2011. Analisis prospek industri pengolahan kerupuk ikan patin "Intan Sari" di Martapura, Kabupaten Banjar. *Fish Scientiae – Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Kelautan* 1(2): 146-160. DOI <https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v1i2.18>.
- Suseno SH, Suptijah P, Wahyuni DS. 2004. Pengaruh penambahan daging lumat ikan nilam (*Osteochilus hasselti*) pada pembuatan simpeong sebagai makanan camilan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 7(1): 44-55. doi.org/10.17844/jphpi.v7i1.1057.
- Swastawati F, Wijayanti I, Sumianto, Prasetyo DYB. 2018. Profil nutrisi dan kualitas galatin bandeng dengan penambahan jenis dan konsentrasi asap cair yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(3): 433-442.
- Yuliana N, Hidayati S, Priyantini M. 2017. Kajian prospek agroindustri fillet ikan patin di Kabupaten Mesuji, Provinsi Lampung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 9(2): 65-69. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v9i2.8999>