

PRODUCT INNOVATION OF JAMBAL ROTI SALTFISH SNACK

Rachmat Astiana¹, Lita Fadilah², Rosie Oktavia Puspita Rini²

^{1,2}Prodi Perhotelan, Stiepar Yapari Bandung ³Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

Penelitian ini meliputi bagaimana proses formulasi pembuatan inovasi sistik dari bahan ikan asin jambal roti khas Pantai Pangandaran. Dan untuk mengetahui bagaimana hasil dari eksperimen ini berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Maka, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi berdasarkan daya terima konsumen terhadap produk olahan inova sistik ikan asin jambal roti. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji organoleptik. Menurut panelis terbatas yang berjumlah 5 orang dan panelis onsumen yang berjumlah 30 orang yang mana masing-masing panelis memiliki kesimpulan yang berbeda-beda dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Yang mana hasil yang didapatkan dari penelitian ini bahwa, produk inovasi sistik ikan asin jambal roti ini dapat diterima dengan baik oleh panelis. Sehingga nantinya produk ini dapat diperjualbelikan menjadi produk UMKM khas Pangandaran.

Kata kunci: sistik, Inovasi produk, ikan asin jambal roti

ABSTRAK

This research cover show the formulation process of making Sistik innovations from salted fish ingredients jambal roti typical of Pangandaran Beach. And to find out how the results of this experiment are based on color, aroma, taste, and texture. Thus, this study aims to determine the formulation based on consumer acceptability to processed products of salted fish steak innovation jambal roti. The method used in this study is an organoleptic test. According to the limited panelists of five people and the consumer panelists of thirty people, each panelist has different conclusions from the aspects of color, aroma, taste and texture. Which results were obtained from this study that, this innovative product of salted fish jambal roti can be well received by the panelists. So that later this product can be traded into a typical UMKM product of Pangandaran.

Keywords: Sistik, Product Innovation, Salted fish, Jambal Roti

PENDAHULUAN

Berdasarkan arsip data Disparbud (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan) Pangandaran bahwa objek wisata yang diandalkan adalah pantai. Pantai-pantai yang terletak di Kabupaten Pangandaran diantaranya yaitu Pantai Pangandaran, Pantai Karapyak, Pantai Karangnini, Pantai Lembah Putri, Pantai Karang Tirta, Pantai, Batu Hiu, Pantai Batu Karas, Pantai Madasari. Selain itu juga wisata lainnya ikut diangkat seperti Green Canyon, dan Green Valley Citumang. Indonesia, dengan populasi yang besar, destinasi dan kebutuhan pangan yang signifikan, menghadapi tantangan dalam memastikan ketersediaan sumber protein yang memadai untuk memenuhi kebutuhan wisatawan (Rini & Luthfiah, 2024). Sedangkan oleh-oleh khas Pangandaran sangatlah banyak seperti gula semut (gula aren), udang cumi goreng kering, dan ikan asin. Macam-macam ikan asin di Pangandaran banyak sekali jenisnya salah satu ikan asin yang unggul yaitu ikan asin jambal roti. Banyak yang mengira bahwa ikan asin tersebut dibuat dari adonan roti. Padahal ikan asin jambal roti itu murni dari ikan. Nama ikan asin jambal roti itu diambil Karena tekstur ikan asin jambal roti ini sangat lembut seperti roti, bukan dari adonan roti.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang ikan asin di Pangandaran, mereka menjelaskan bahwa tekstur ikan asin yang lembut merupakan hasil fermentasi ikan yang diasinkan dengan garam selama kurang lebih 7 hari. Bukan berarti busuk, tetapi memang seperti itu proses

pengolahannya dengan cara fermentasi. Ikan asin jambal roti ini terbuat dari ikan kadukang/manyung yang memiliki manfaat kandungan sebagai salah satu sumber protein hewani yang bagus untuk pengidap kolesterol karena kandungan lemak baiknya lebih tinggi dari pada lemak jahatnya. Kandungan protein tersebut bermanfaat untuk mencegah stroke, mengatasi kekurangan gizi, meningkatkan selera makan, dan menurunkan gejala diabetes.

Ikan asin jambal roti sering sekali diolah menjadi berbagai macam sambal, sehingga tidak semua kalangan usia dapat mencobanya. Dan sebagian kalangan orang tidak mengetahui apa itu ikan asin jambal roti terututama kalangan anak muda millennial ini. Dan pada kesempatan kali ini penulis ingin berinovasi menggunakan bahan baku ikan asin jambal roti menjadi olahan makanan unik yang dapat dicoba oleh semua kalangan usia dan dapat memperkenalkan produk ikan asin ini ke lingkup yang lebih luas lagi baikitu di dalam negeri sampai keluar negeri.

Produk yang akan dikembangkan yaitu berupa makanan ringan yang mana diciptakan agar minat konsumsi ikan asin jambal roti dapat dicoba dan diterima oleh konsumen semua kalangan balita hingga tua. Makanan ringan merupakan produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat, baik anak-anak maupun dewasa. Makanan ringan bersifat praktis dan mudah dikonsumsi dimanapun sehingga kegemaran masyarakat sangat tinggi pada makanan ringan. Menurut (Putri, 2017) bahwa keunggulan makanan ringan murah dan mudah didapat, serta cita rasanya enak dan

cocok dengan selera kebanyakan orang. Biasanya makanan ringan tersebut berupa kue kering, keripik, bolu dan yang lain sebagainya.

Cemilan stik atau disebut cheese stick merupakan cemilan ringan yang masuk ke dalam kategori kue kering. Berbahan baku tepung terigu, berbentuk panjang pipih, memiliki rasa gurih serta memiliki tekstur yang renyah. Sistik yang biasanya beredar dipasaran hanya dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka yang diberi bumbu dan digoreng. Padahal sistik ini belum banyak diinovasikan dengan bahan lainnya yang menjadikan sistik ini lebih istimewa lagi. Salah satunya sistik yang diinovasikan dengan ikan asin jambal roti yang mana rasa gurih dari keju dapat digantikan dengan ikan asin jambal roti dan untuk menghilangkan aroma amis dari ikan dapat ditambahkan bahan rempah aromatic seperti seledri. Dan cemilan ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Seperti yang sudah dijelaskan menurut Arikunto (2019) bahwa penelitian Eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antar dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menysihkan faktor-faktor lain yang mengganggu. Sedangkan metode penelitian eksperimen menurut Sugiyono (2018) adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali. Peneliti juga sengaja akan melakukan manipulasi pada variable tersebut. Dari pendapat para ahli penulis mengambil kesimpulan bahwa penelitian eksperimen merupakan uji percobaan dengan perubahan terencana dan terkontrol untuk mencari sebab akibat sehingga menghasilkan suatu hasil produk dengan perubahan baru yang hasilnya memuaskan. Adapun, metode yang digunakan pada penelitian ini untuk mengetahui hasil yang ditimbulkan adanya penambahan ikan asin jambal roti pada cheese stick dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Uji organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Bagian organ tubuh yang berperan dalam penginderaan adalah mata, telinga, lidah, hidung, dan kulit. Pengujian rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur suatu produk dapat dilakukan dengan pengujian Organoleptik (biasa disebut juga dengan Evaluasi Sensori). Dalam pengujian ini, dibutuhkan beberapa panelis. Panelis merupakan sebutan bagi orang-orang yang terlibat dalam rangkaian pengujian produk dan berlaku sebagai alat atau instrument dalam uji organoleptik.

Menurut Rahayu dalam Nisriinaa (2017) dalam penelitian organoleptik dikenal dengan tujuh panel masing-masing penilaian didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik, diantaranya yaitu:

1) Panel Perseorangan

Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan, dan cara yang akan dinilai dan menguasai metoda-metoda analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah Kepekaan tinggi, bias dapat dihindari,

penilaian cepat, efisien, dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi penyimpangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan yang dihasilkan sepenuhnya hanya seorang saja.

2) Panel Terbatas

Terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan serta pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi diantara anggota-anggotanya.

3) Panel Terlatih

Terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat rangsangan, sehingga tidak terlampaui spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara statistik.

4) Panel Agak Terlatih

Terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu

5) Panel Tidak Terlatih

Terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam uji perbedaan. Untuk itu panel tidak terlatih biasanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria dengan panelis wanita.

6) Panel Konsumen

Terdiri dari 30 hingga 100 orang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.

7) Panel Anak-anak

Menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Panelis anak-anak ini dilakukan secara bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau undangan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk dimintaresponnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar seperti boneka, snoopy yang sedang sedih, biasa dan tertawa.

Dalam artikel kupas tuntas uji organoleptik ipbtraining.com, Eny Palupi menyebutkan dalam melakukan uji organoleptik, terdapat 7 tahap penting yang dapat diterapkan:

- Tahap pertama para peneliti harus terlebih dahulu mengetahui dengan jelas tujuan dari pengujian dan informasi yang ingin diperoleh dari uji organoleptik tersebut, jika tujuan telah ditentukan maka bias beralih ketahap selanjutnya.
- Penyiapan panelis (pengecekan jumlah panelis yang bersedia untuk mengikuti uji sensori),
- Dilanjutkan dengan penentuan metode pengujian (pilih metode yang cocok dan efisien dengan kasus yang dihadapi),

- d. Jika sudah terpilih metode yang sesuai selanjutnya yaitu penyiapan sampel/ccontoh (perhatikan ukuran, suhu, kenampakan, jumlah, dan cara penyajian sampel),
- e. Jika seluruh panelis dan sampel telah tersedia maka dapat bersiap untuk tahap pengekskusian uji sensori,
- f. Pengumpulan dan pengolahan data
- g. Setelah itu interpretasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formula makanan atau bahan makanan campuran merupakan kombinasi dari berbagai bahan yang memungkinkan penambahan kekurangan sesuatu zat gizi dalam suatu bahan dalam bahan lain sehingga menjadi suatu bahan yang mengandung zat zat gizi dalam jumlah cukup sesuai dengan kebutuhan.

Formula dasar pembuatan sistik yang akan digunakan dalam penelitian akan dijelaskan pada tabel 2.1 sebagai berikut:

Tabel 1. Formula Sistik Asli

Nama Bahan	Ukuran	Volume
Telur	Gram	50
Tepung Terigu	Gram	250
Tepung Tapioka	Gram	50
Margarine	Gram	70
Garam	Gram	5
Keju	Gram	75
Air	Mililiter	50

(Sumber: Priyanti, 2015)

Pada umumnya sistik terbuat dari komposisi bahan tepung terigu, tepung tapioka, baking powder, telur ayam, minyak dan keju. Sistik atau stik keju dapat dihidangkan setiap saat baik sebagai makan selingan, makanan cemilan, sebagai teman minum teh dan dapat juga sebagai buah tangan saat mengunjungi saudara. Sistik ini dapat diinovasikan menjadi produk cemilan dengan rasa dan aroma yang baru. Seperti inovasi yang penulis susun yaitu sistik jambal roti mentega yang mana dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas Pantai Pangandaran. Untuk mengembangkan penelitian ini penulis mengganti formulasi tersebut dengan pemakaian keju dengan menggunakan 100% ikan asin jambal roti dan mencampurkan 50% keju dengan 50% ikan asin jambal roti.

Formulasi inovasi sistik ikan asin jambal roti tersebut sebagai berikut:

- Sistik keju : Formulasi sistik dengan campuran 50% keju dan 50% ikan asin jambal roti
- Sistik non keju: Formulasi sistik dengan 100% ikan asin jambal roti

Tabel 2 Formulasi Sistik Percobaan

BAHAN	TAKARAN	
	Sistik keju	Sistik non keju
Tepung terigu	250 gr	250 gr
Tepung tapioka	150 gr	150 gr
Tepung maizena	30 gr	30 gr
<i>Baking powder</i>	½ sdt	½ sdt
<i>Margarine</i>	80 gr	80 gr
Telur	2 butir	2 butir
Ikan asin jambal roti	50 gr	100 gr
Keju	50 gr	-
Bawang putih	3 siung	3 siung
Seledri	3 helai daun seledri	3 helai daun seledri
Air es	80 ml	80 ml

Sumber: Olahan Penulis 2023

Dalam pembuatan sistik ikan asin jambal roti ini mempunyai tahapan yang harus dilaksanakan agar mendapatkan hasil yang baik. Tahapan tersebut dijelaskan pada diagram bagan ini:

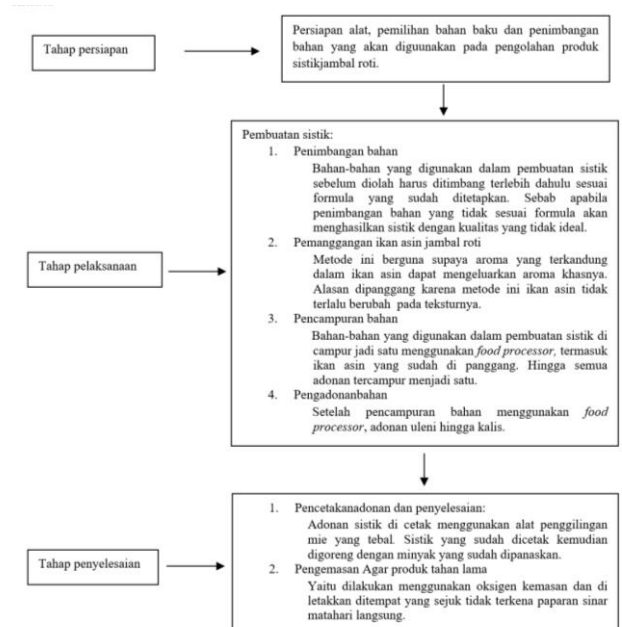





Diagram 1. proses pembuatan sistik jambal roti

Sumber: Olahan Penulis 2023

Proses pembuatan sistik yang diinovasikan dengan ikan asin jambal roti dijelaskan pada table dibawah. Tahapan dan bahan ini yang digunakan oleh penulis dalam melaksanakan kegiatan eksperimen produk inovasi sistik ikan asin jambal roti mentega, proses pembuatan sebagai berikut:

Tabel 3 Proses Pembuatan Sistik Ikan Asin Jambal Roti Dengan Formulasi Keju dan Non Keju

NO	METODE	TAKARAN	
		Keju	Non keju
1.	Tahap Persiapan	<p>Pada tahap ini persiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk formula sistik keju dan non keju sama. Hanya saja dibedakan pada penambahan keju.</p> 	
2.	Pemanggan ikan asin	<p>Setelah itu panggang ikan asin jambal roti dengan <i>butter</i> dan bawang putih yang digeprek. Tahap ini berguna untuk mengeluarkan aroma khas dari ikan asin jambal roti. Tunggu hingga jambal roti dan bawang putih matang.</p> 	
3.	Pencampuran bahan	<p>Campurkan semua bahan kering dan bahan yang sudah dioven menjadi satu menggunakan <i>food processor</i></p> 	

4.	Uleni adonan	<p>Setelah tercampur seperti digambar lalu uleni dan tambahkan air es sedikit demi sedikit hingga adonan kalis. Jika formulasi dengan keju maka tambahkan parutan keju sesuai dengan resep yaitu 50gr keju parut.</p>   <p>Sedangkan formulasi non keju langsung uleni dengan air es tanpa tambahan keju. Dengan formulasi 100% ikan asin yaitu sebanyak 100gr.</p>	
5.	Pencetakan adonan	<p>Cetak adonan panjang pipih sesuai dengan ukuran yang diinginkan</p>	
6.	Rekaman hasil		
7.	Keterangan	<p>Pada sistik ikan asin jambal roti mentega keju dan non keju terdapat perbedaan dari tampilan. Yang mana warna dari sistik dengan tambahan keju lebih gelap dibandingkan dengan sistik non keju.</p>	

Sumber: Hasil olahan penulis 2023

Pada tabel 4 merupakan hasil dari percobaan pertama formulasi sistik ikan asin jambal roti beserta deskripsinya sebagai berikut:


Tabel 4 Hasil Percobaan Pertama

Dokumentasi	Deskripsi
	<p>Warna dari sistik pucat dan kurang <i>golden brown</i>, Aroma khas ikan asin jambal roti pada adonan kurang tercium, Rasa dari sistik masih hambar dan lebih dominan rasa tepung, Tekstur sistik masih kurang renyah karna bentuk masih tebal</p>

Sumber: Hasil olahan penulis 2022

Pada tabel 5 merupakan hasil dari percobaan kedua formulasi resep sistik ikan asin jambal roti beserta deskripsinya sebagai berikut:

Tabel 5 Hasil Percobaan kedua

Dokumentasi	Deskripsi
	<p>Dari aspek warna sistik jambal roti ini sudah <i>golden brown</i>, Aroma khas dari jambal roti sudah cukup tercium, Rasa gurih yang dihasilkan cukup terasa dilidah konsumen, Tesktur dari sistik percobaan kedua sudah renyah karna bentuknya yang tipis pipih.</p>

Sumber: Hasil olahan penulis 2023

Dari hasil penilaian panelis terbatas mengenai inovasi sistiki kan asin jambal roti menggunakan perbandingan hasil kreasi penulis sebagai berikut:

1. Dari aspek warna yang dihasilkan oleh sampel produksistik formulasi keju dan non keju dari panelis terbatas menyukai formulasisistik non keju sebanyak 80% hasil dari 4/5 orang panelis terbatas. Dikarenakan pada formulasi sistik non keju sudah memiliki warna golden brown yang cukup bagus dibandingkan dengan formulasi sistik keju yang memiliki sedikit warna gelap. Sedangkan sebanyak 20% hasil dari 1/5 panelis terbatas suka dengan sistik formulasi keju. Warna golden brown tersebut dihasilkan oleh penambahan daging ikan asin jambal roti di dalam adonan dengan proses penggorengan api kecil menghasilkan warna produk yang bagus.

2. Dari aspek aroma yang dihasilkan oleh kedua produk sistik pada formulasi keju dan non keju panelis terbatas menyukai formulasi non keju sebanyak 80% dari 4/5 orang panelis yang mana formulasi non keju memiliki aroma khas dari ikan asin jambal roti yang lebih kuat aroma nya dibandingkan dengan formulasi sistikpada formulasi keju. Dikarenakan pada sistik formulasi non keju penggunaan ikan asin jambal roti ini sebanyak 100%. Maka dari itu, aroma ikan pada sistik yang dihasilkan lebih kuat. Sedangkan pada sistik formulasi keju sebanyak 20% panelis terbatas menyukai formulasi keju.

3. Dari aspek rasa yang dihasilkan oleh kedua produk sistik yang diinovasikan dengan ikan asin jambal roti sebanyak 100% menyukai produk ini. Dengan hitungan sebanyak 60% dari 3/5 orang panelis terbatas menyukai sistik pada formulasi non keju. Alasannya dikarenakan pada formulasi non keju tidak adanya campuran keju didalam adonan. Sehingga, cita rasa dari formulasi non keju murni 100% ikan asin jambal roti. Sedangkan pada sistik formulasi keju sebanyak 40% dari 2/5 orang panelis suka dengan formulasi keju karena rasa adonannya lebih terasa asin dibandingkan dengan formula non keju.

4. Dari aspek tekstur kedua produk sistik memiliki tekstur yang sama-sama renyah antara sistik formulasi keju dan non keju meskipun memiliki fomulasi yang berbeda tetapi, keduanya di etak pipih dengan ukuran yang sama. Maka dari itu dengan presentasi 100% panelis terbatas suka

pada inovasi sistik ini baik terhadap formulasi keju maupun non keju

Penilaian dari panelis terbatas mengenai inovasi sistik ikan asin jambal roti mentega Pangandaran pada bagian warna, aroma, rasa dan tekstur, sebagai berikut:

Tabel 6 Penilaian panelis terbatas

NO	ASPEK	PENILAIAN
1.	Warna	Warna yang dihasilkan pada inovasi sistik dari ikan asin jambal roti ini sudah cukup bagus dengan hasil warna produk yang <i>golden brown</i> . Hanya saja pada warna pada sistik formulasi keju sedikit berbeda dengan formulasi non keju. Yaitu hasil penggorengannya menghasilkan warna yang sedikit gelap pada sistik formulasi keju.
2.	Aroma	Aroma yang dihasilkan pada sistik formulasi non keju lebih tercium ikan asin jambal roti di dalam adonannya dibandingkan dengan sistik formulasi keju yang memiliki tambahan keju sehingga aromanya berbeda dan kurang tercium aroma ikan asinnya.
3.	Rasa	Rasa pada inovasi sistik ikan asin jambal roti ini menarik sekali, dikarenakan sebelumnya belum ada yang menambahkan ikan asin pada adonan sistik, yang mana lebih sering ikan asin ini dibuat sambal. Tetapi dari aspek rasa harus ditingkatkan kembali rasa ikan asin yang terkandung di dalamnya. Pada sistik formulasi keju memiliki adonan dengan penambahan keju sehingga, jika terlalu terlalu matang digoreng membuat hasilnya sedikit terasa pahit. Dan pada sistik formulasi keju memiliki rasa yang lebih terasa asin saat dikonsumsi dibandingkan dengan sistik formulasi non keju.
4.	Tekstur	Tekstur dari kedua formulasi sistik ini sudah baik dan dapat dikonsumsi

NO	ASPEK	PENILAIAN
		oleh banyak konsumen. Karena teksturnya yang renyah dapat dijadikan rekomendasi cemilan keluarga.

Sumber: Hasil olahan penulis 2023

Penulis mengujikan kepada panelis konsumen yang terdiri dari 30 orang calon konsumen. Dari hasil penilaian panelis konsumen mengenai pengembangan sistik ikan asin jambal roti menggunakan perbandingan hasil kreasi penulis sebagai berikut:

Tabel 7 Rekam Penilaian dari Panelis Konsumen

NO	ASPEK	PENILAIAN
1.	Warna	Sebagian besar konsumen menyatakan bahwa mereka suka terhadap warna sistik non keju dengan presentasi sebanyak 80% hasil dari 24/30 orang panelis konsumen. Sedangkan sebanyak 20% hasil dari 6/30 orang panelis suka terhadap warna dari sistik keju. Panelis konsumen memberikan penilaian suka pada non keju dikarenakan formulasi non keju memiliki warna yang cukup baik dan tidak terlalu gelap.
2.	Aroma	Sebagian besar konsumen menyatakan bahwa mereka suka terhadap aroma dari sistik non keju dengan formulasi 100% ikan asin jambal roti dengan presentasi konsumen sebanyak 80% hasil dari 24/30 orang panelis konsumen. Sedangkan sebanyak 20% hasil dari 6/30 orang panelis suka terhadap formulasi keju. Panelis konsumen memberikan penilaian suka pada sistik dengan formulasi non keju dikarenakan formulasi non keju mendapatkan aroma dari ikan asin jambal roti yang lebih kuat dibandingkan formula yang memiliki tambahan keju. Karena pada formulasi keju di dalam adonan hanya ada 50% ikan asin jambal roti yang mana sebanyak 50 Gram.

NO	ASPEK	PENILAIAN
3.	Rasa	Sebagian besar konsumen menyatakan bahwa mereka suka terhadap rasa sistik formulasi non keju dengan presentasi sebanyak 93% hasil dari 28/30 orang. Sedangkan sebanyak 7% dari 2/30 orang panelis konsumen suka terhadap sistik formulasi keju. Panelis konsumen memberikan penilaian suka pada sistik formulasi non keju dikarenakan formulasi non keju memiliki rasa asin dan gurih yang pas dilidah dibandingkan dengan formula sistik formulasi keju yang cenderung lebih terasa asin. Dan rasa asin pada sistik ini murni dihasilkan dari penambahan ikan asin jambal roti, tanpa adanya tambahan msg.
4.	Tekstur	Sebagian besar konsumen menyatakan bahwa mereka suka terhadap tekstur sistik keduanya yaitu formulasi keju dan non keju dengan presentasi 100% dikarenakan keduanya memiliki tekstur renyah yang sama.

Sumber : Olahan penulis 2023

KESIMPULAN

Berdasarkan data yang diperoleh penulis, dari hasil wawancara dengan panelis terbatas dan panelis konsumen bahwa formulasi terbaik jatuh kepada sistik ikan asin jambal roti mentega non keju. Yang mana formulasi sistik ini menggunakan bahan baku 100% ikan asin jambal roti mentega tanpa ada tambahan keju di dalam adonan. Sehingga menghasilkan rasa asin dan gurih yang alami, tanpa penyedap tambahan.

Persepsi panelis mengenai inovasi sistik ikan asin jambal roti mentega :

1) Panelis terbatas

Pandangan dari panelis terbatas mengenai inovasi sistik ikan asin jambal roti mentega ini sangat kreatif dan inovatif. Karena bias menjadikan ikan asin menjadi olahan cemilan. Yang mana pada umumnya ikan asin sering kali menjadi olahan sambal ataupun nasi liwet. Inovasi ini menjadikan terobosan baru sehingga dapat menjadi acuan untuk berkreasi lebih banyak lagi dengan menggunakan bahan

baku ikan asin ataupun inovasi dengan bahan baku lainnya. Dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur produk dapat diterima. Yang paling utama aroma dan rasa dari sistik ini enak dikonsumsi dan dapat menjadi cemilan sehari-hari.

2) Panelis konsumen

Panelis konsumen memberikan pandangan mengenai inovasi sistik ikan asin jambal roti ini dapat diterima, dan konsumen sebagian besar suka terhadap formulasi sistik dengan formulasi 100% ikan asin tanpa tambahan keju. Rasanya balance tidak terlalu asin, dan jika ditambah dengan bumbu bubuk lainnya seperti bumbu pedas isitik ini dapat lebih menarik lagi rasanya

/ekstrudat/25614/chapter%2011.pdf (Didownload : 9/8/2022)

Rini, R. O. P., & Luthfiah, A. (2024). Pepaya Sebagai Substitusi Daging Sapi Innovation Experiment In Making Dendeng Using Papaya Leaf As Beef Substitution. *Jurnal Manner*, 3(1), 3–6.

DAFTAR PUSTAKA

Arsip Data Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran 2020

Buku

Arikunto, S. 2019. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka cipta

Priyatni, Endah. 2015. *Buku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Perbukuan

Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor

Soekarto, T. Suwarno. 1995. *Penilaian Organoleptik*. Bahasa Karya Aksara : Jakarta.

Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta : Bandung

Artikel Dari Internet

Astiana, R., & Maha Tiarani, D. (2024). Inovasi Kue Talam dengan Tepung Almond. *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 3(1), 137–143.

Ayu, M., Nisriinaa. 2017. *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisa Daya Terima Konsumen*. Universitas Indonesia

Badan Ketahanan Pangan. 2010. *Sosialisasi Konsumsi Pangan*. <http://bkp.deptan.go.id>.

Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. Persagi. Jakarta

Palupi, Eni. 2021. *Kupas Tuntas Uji organoleptic*. (<https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik>)

Putri, A. 2017. *Makanan Ringan Ekstrudat*. repository.us.u.ac.id/bitstream/123456789