

PEMANFAATAN IKAN NILA SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING AYAM DALAM PEMBUATAN GYOZA

1st Asep Wahyudi
Telkom University
Bandung, Indonesia
asepwhayudi@student.telkom

2nd Siti Zakiah
Telkom University
Bandung, Indonesia
sitizakiah@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Penelitian yang telah dilakukan peneliti ini dilatar belakangi oleh potensi ikan nila yang memiliki bahan pangan lokal yang murah dan melimpah di Indonesia namun kurangnya inovasi pada olahan dari ikan nila, dengan adanya inovasi baru serta formulasi ideal dari *gyoza* ikan nila. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk penelitian ini. Adanya dasaran dari *FB product* serta hidangan oriental, terbentuklah gabungan dari hidangan internasional dengan bahan pangan lokal yaitu ikan nila. Potensi ikan nila juga cukup tinggi dikarenakan ikan nila cukup umum untuk dikonsumsi dan memiliki pembudidayaan yang cukup besar dengan harga yang terjangkau. Dengan metode penelitian eksperimental, formulasi ideal dari inovasi *gyoza* ikan nila yakni 80% daging ikan nila dan 20% daging ayam, dengan formulasi tersebut, produk inovasi ini memiliki keunggulan dari segi *organoleptik* dengan mendapatkan nilai *mean* 4,5 dari keseluruhan panelis pada saat penelitian dilakukan. Dari nilai tersebut, dapat dibuktikan bahwa produk ini layak dikonsumsi serta memiliki potensi untuk menjadikan hidangan ataupun jajanan baru dengan kombinasi hidangan internasional dengan bahan lokal, dan dapat membuka peluang usaha baru baik usahawan muda maupun UMKM. Pengujian eksperimental ini didapatkan setelah melewati empat kali uji coba, dan formulasi ideal dengan 80% daging ikan nila dan 20% daging ayam dipilih karena memiliki rasa dan tekstur yang seimbang.

Kata kunci— Ikan Nila, Substitusi Daging Ayam, *Gyoza*.

I. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya budidaya ikan air tawar. Komoditas ikan nila memiliki keunggulan yang banyak dikembangkan menjadi lebih besar lagi. Ikan ini dikenal memiliki pertumbuhan yang cepat, daya tahan tinggi terhadap lingkungan, serta ketersediaan yang melimpah di berbagai wilayah. Diversifikasi produk olahan ikan nila berbasis *ecopreneurship* yang dapat

meningkatkan harga jual dari ikan ini dan daya saing produk perikanan lokal.[1]

Ikan nila merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar di Indonesia yang memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat. Ikan nila sendiri ialah ikan yang cukup tahan terhadap iklim atau cuaca yang sering berubah seperti wilayah beriklim tropis, dalam proses perkembangbiakannya yang tergolong cepat ikan nila juga memiliki kemampuan adaptasi yang kuat. Tidak hanya itu, ikan nila juga memiliki jumlah yang cukup melimpah dengan harga yang relatif terjangkau, sehingga ikan nila menjadi ikan yang memiliki potensi untuk dibudidayakan. Dari segi rasa, ikan nila memiliki rasa yang cukup dengan sedikit rasa manis pada dagingnya sehingga cukup disukai oleh masyarakat Indonesia.[2]

Gyoza sendiri merupakan pangsit yang sangat digemari oleh banyak orang dikarenakan memiliki tekstur yang cukup unik dengan renyah dibawah dan lembut diatasnya, tidak hanya itu *gyoza* juga merupakan dumpling terlezat di dunia pada tahun 2024 versi Taste Atlas, sehingga peminatnya melonjak drastis di Indonesia.

Dengan kepopuleran *gyoza* sangat dan banyak disukai di Indonesia, sebagian besar *gyoza* yang ada di pasaran menggunakan isian daging ayam atau daging sapi. Ini membuat variasi *gyoza* di Indonesia menjadi kurang beragam, sehingga masih ada banyak peluang untuk menciptakan rasa dan nilai gizi yang berbeda. Penggunaan bahan baku yang sama juga membuat persaingan antara produsen *gyoza* semakin ketat. Karena itulah, inovasi dalam bahan isian bisa menjadi cara yang efektif untuk menarik perhatian konsumen baru. [3]

Dalam Pengembangan *gyoza* berbasis ikan nila ini, inovasi kuliner baru yang menggabungkan bahan lokal dengan konsep makanan global dapat terbentuk. Inovasi ini menciptakan nilai tambah kuliner serta daya tarik baru di industri makanan. Produk seperti ini tidak hanya dapat memperluas pasar ikan nila, tetapi juga menjawab kebutuhan konsumen akan makanan praktis, sehat, dan variatif.

Menggunakan ikan nila sebagai isian *gyoza* bisa menjadi strategi pemasaran yang efektif dengan

mengusung konsep *fusion food*, yang menggabungkan cita rasa Jepang dengan bahan-bahan lokal Indonesia.

A. Rumusan Masalah

1. bagaimana formulasi resep produk inovasi gyoza berbasis ikan nila?
2. bagaimana daya terima konsumen terhadap produk inovasi gyoza berbasis ikan nila?

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep produk inovasi gyoza berbasis ikan nila
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk inovasi gyoza berbasis ikan nila

II. KAJIAN TEORI

A. Makanan Oriental

Makanan atau masakan oriental merupakan hidangan yang berasal dari Asia Timur dan Asia Tenggara dan negara diantaranya yaitu China, Jepang, Korea Selatan, Thailand, Indonesia dan negara bagian asia timur lainnya. Hidangan oriental merupakan hidangan yang memiliki ciri khas dengan cita rasa umami dan rempah yang beragam. Hal ini didukung oleh letak geografis yang strategis ditambah iklim yang beragam terlebih dengan Asia Tenggara yang beriklim tropis sehingga banyak sekali tumbuhan dan rempah yang beragam. Dengan rempah yang beragam inilah banyak sekali hidangan oriental memiliki rasa yang kaya akan rempah.[4]

Sebuah hidangan juga memiliki cara pengolahan yang berbeda, dengan pengolahan yang berbeda itulah sebuah hidangan memiliki rasa, aroma, serta tekstur yang berbeda dari tiap hidangannya. Pengolahan bahan makanan juga memiliki berbagai jenis, diantaranya digoreng, direbus, dikukus, dipanggang, ditumis, dan banyak pengolahan lainnya yang memiliki tingkat kerumitannya tersendiri untuk menjadikan sebuah bahan menjadi hidangan yang memiliki rasa yang nyaman untuk dinikmati.[5]

Di Asia sendiri khususnya Cina, Korea dan Jepang memiliki hidangan sebuah hidangan yang cukup populer, dengan cara pengolahan dikukus, hidangan ini dapat dengan mudah dinikmati terlebih bila hidangan tersebut dinikmati selagi hangat. Pangsit, merupakan hidangan yang terbuat dari daging serta sayur yang dilapisi kulit pangsit, memiliki rasa dan tekstur yang cukup unik dengan aroma wijen yang khas membuat pangsit sangat digemari oleh banyak masyarakat Indonesia saat ini. Pangsit juga memiliki berbagai jenis dan cara pengolahan serta penyajian yang berbeda seperti *dimsum* dari Cina, *mandu* dari Korea, dan *gyoza* dari Jepang. [6]

Gyoza sendiri ialah hidangan yang awal mulanya berasal dari Tiongkok dan dinamai *jiaozi*, hidangan ini mulai ada di Jepang pada akhir abad ke 19 dan dibawa oleh imigran. Dengan demikian para koki di Jepang membuat hidangan yang serupa, dengan bahan dan teknik lokal terbentuklah *gyoza*. Pada awalnya *gyoza* merupakan sebuah hidangan yang disajikan sebagai hidangan musiman saat perayaan tahun baru imlek, dengan seiring berjalannya waktu kini popularitasnya meningkat dan menjadikan hidangan utama dalam masakan Jepang.[7]

B. Gyoza Ikan Nila

Pembuatan *gyoza* dari ikan nila merupakan sebuah bentuk pemanfaatan ikan nila pada pembuatan *gyoza* yang penulis akan lakukan penelitian. Limbah dari ikan juga merupakan sebuah masalah yang cukup mengkhawatirkan dikarenakan masih banyak bahan dari ikan nila yang masih digunakan dan dikonsumsi seperti bagian kepala, sirip, tulang, serta sisik ikan. Dengan acuan ini juga meneliti untuk memanfaatkan sisa atau limbah makanan dari ikan nila tersebut supaya bisa digunakan kembali dan tidak terbuang begitu saja. [2]

Penelitian ini dilakukan bahwa ikan nila memiliki potensi untuk menjadi sebuah hidangan yang lezat dan dapat diterima oleh masyarakat serta dapat menjadikan inspirasi bagi pembudidayaan ikan nila. Olahan yang penulis buat yaitu memanfaatkan ikan nila baik dari daging, tulang dan kepala, serta sisik ikan agar dapat *sustainable* dan mengurangi limbah dari ikan dengan memanfaatkannya sebaik mungkin. Olahan yang penulis akan buat yaitu olahan yang bisa mengikuti trendi saat ini yaitu *gyoza*, dengan memanfaatkan ikan nila menjadi *gyoza*, penulis berharap bahwa penelitian ini dapat diterima oleh masyarakat sehingga dapat dijadikan makanan yang bisa di ekspor. [8]

III. METODE

A. Metode penelitian

Metode yang digunakan merupakan eksperimental dengan menggunakan proposi bahan 80% daging ikan nila dan 20% daging ayam dengan bahan utamadengan resep sebagai berikut:

No	Nama Bahan	Gramasi
1.	Ikan Nila	1 Kg
2.	Daging Ayam	200 Gr
3.	Kucai	50 Gr
4.	Sawi Putih	20 Gr
5.	Bawang Putih	7 Buah
6.	Putih Telur	½ Butir
7.	Jahe	5 Gr
8.	Air Mineral	500 ML
9.	Tepung Terigu	500 Gr
10.	Tepung Tapioka	20 Gr
11.	Lada Hitam	3 Sdm
12.	Kecap Asin	80 ML
13.	Kecap Ikan	4 Sdm
14.	Minyak Wijen	4 Sdm
15.	Saus Tiram	4 Sdm
16.	Minyak Goreng	200 ML

Tabel 1
(Resep Gyoza Ikan Nila)

Resep tersebut digunakan setelah melakukan empat kali percobaan eksperimen dan mengambil proposi yang paling cocok untuk digunakan dan telah mendapatkan baik dari segi rasa, tekstur, maupun aroma yang seimbang.

B. Instrumen penelitian

Dalam pengumpulan dan pengukuran yang dilakukan peneliti, peneliti menggunakan pengukuran dengan metode uji coba *organoleptik* serta penggunaan skala *likert*. Metode skala *likert* ialah metode yang memiliki fungsi sebagai pengukuran tingkat kepuasan suatu responden.[9]

No	Sensori Produk	Skala
1.	Bentuk Fisik	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
2.	Warna	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Tekstur	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
4.	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
5.	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak

Tabel 2
(Skala Penilaian Tes Organoleptik)

Dengan adanya metode uji coba *organoleptik* menggunakan skala *likert* ini, penelitian dapat mendapatkan hasil dari respon dari responden dengan lebih detail pada saat pengambilan data.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi *gyoza* menggunakan ikan nila sebagai substitusi daging ayam merupakan inovasi produk yang mengeksplorasi bahan tersebut menjadi bahan utama dalam pembuatan *gyoza* serta sebagai penambah aroma dan pewarna alami. Formulasi dari pembuatan *gyoza* ini dikembangkan dengan ikan nila dengan tujuan untuk meningkatkan produk lokal serta kuliner lokal dan juga sebagai alternatif dari daging ayam untuk memangkas harga jual dari *gyoza* yang terbilang cukup mahal bagi beberapa kalangan atau masyarakat.[10]

Dalam uji formulasi resep ini, ada cukup banyak bahan yang diperlukan untuk membuat hidangan *gyoza* dari ikan nila, dengan banyaknya bahan tersebut, produk memiliki kualitas rasa yang cukup enak dengan umami yang pas, dan dapat dinikmati oleh masyarakat Indonesia, berikut tabel yang mendeskripsikan bahan untuk pembuatan *gyoza* dari ikan nila.[10]

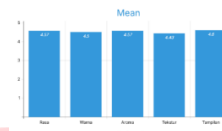
Dari data yang telah terkumpul, peneliti melakukan analisis terhadap hasil panelis yang sudah didapatkan. Peneliti melakukan perbandingan daya terima konsumen terhadap beberapa hasil uji *organoleptik* yang telah didapatkan dari responden, peneliti juga menghitung hasil

rata rata menggunakan rumus *mean*, [11] Dengan cara perhitungannya sebagai berikut:

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

Keterangan:

- $\bar{X}$ = mean (rata-rata)
- X_i = nilai data ke-i
- $\sum X_i$ = jumlah seluruh data
- n = banyaknya data



Gambar 1
(Grafik Batang Mean)

Dari data tersebut, telah diketahui bahwa nilai rata – rata yang didapatkan dari hasil uji coba *organoleptik* terhadap panelis bahwa produk penelitian *gyoza* ikan nila mendapatkan nilai yang cukup tinggi dengan rata – rata dari masing – masing *organoleptik* mendapatkan nilai sebesar 4,5.

V. KESIMPULAN

Formulasi *gyoza* menggunakan ikan nila dapat dikembangkan secara baik dengan penggunaan bahan serta komposisi yang seimbang. Hasil dari penelitian ini memiliki formulasi resep yang ideal dengan formulasi resep menggunakan 80% daging ikan nila dan 20% daging ayam menjadikan produk inovasi *gyoza* ini memiliki cita rasa dan tekstur yang unik, dengan rasa ikan yang khas dan umami yang seimbang, serta tekstur yang cukup garing pada bagian kulit bawah dan lembut pada bagian atas serta kenyal pada isian dari *gyoza* tersebut. Dengan menjadikan ikan nila sebagai inovasi dan bahan utama dari pembuatan *gyoza*, pemanfaatan setiap bagian ikan nila seperti daging, tulang, kulit, serta sisik ini tidak hanya untuk menambah rasa dan aroma dari *gyoza*, tetapi juga memberikan tekstur dan warna pada kulit *gyoza* sebagai pewarna alami dan memiliki keunikannya sendiri.[12]

Daya terima konsumen terhadap inovasi *gyoza* berbasis ikan nila ini tergolong cukup baik dikarenakan produk ini mengkombinasikan bahan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu ikan nila, serta memiliki rasa yang dapat diterima dengan baik dengan adanya penyesuaian dari bahan serta rempah yang digunakan. Dengan respon yang positif dari panelis dan konsumen terhadap produk inovasi *gyoza* berbasis ikan nila terutama pada aspek organoleptik menjadikan produk ini layak untuk disajikan dan dikonsumsi terlebih produk ini memiliki kandungan gizi yang cukup baik dengan adanya protein, serat, serta vitamin B1, B2, B3, dan B12, menjadikan produk ini sehat dan layak untuk dikonsumsi dan dapat dijadikan sebagai hidangan pendamping yang memiliki sumber protein yang cukup tinggi. Produk ini juga memiliki penilaian yang cukup tinggi dengan mendapatkan nilai 4,6 dari panelis yang telah berkontribusi selama penelitian berlangsung.[13]

VI. REFERENSI

- [1] A. Karangan, I. Cahyono, and N. Latif, "Potensi dan Strategi Pengembangan Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Kota Kabupaten Puncak Jaya Papua Tengah," *J. Ris. Diwa Bahari*, vol. 3, no. 1, pp. 17–27, 2025, doi: 10.63249/jrdb.v3i1.36.
- [2] Soadiq Syawaluddin, "BUDIDAYA IKAN NILA PENULIS Syawaluddin Soadiq EDITOR Siti Suwadah Rimang," 2023.
- [3] J. Hartono, "Bab 2 landasan teori," *Apl. dan Anal. Lit. Fasilkom UI*, vol. 1, no. 2022, pp. 4–25, 2006, [Online]. Available: <https://123dok.com/document/yer4810q-bab-landasan-teori.html>
- [4] E. Ristyorini, T. Setiawati, and K. Karpin, "Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea," *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, vol. 9, no. 1, pp. 7–16, 2020, doi: 10.17509/boga.v9i1.24173.
- [5] Surahman, "Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9," *J. Kesehat.*, vol. 6, no. 6, p. 3, 2018, [Online]. Available: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4. Chapter 2.pdf>
- [6] F. S. Ningsih, "Hibridasi kuliner tionghoa," *J. Sosiologi, Fak. Ilmu Sos. Univ. Negeri Jakarta*, pp. 1–231, 2021.
- [7] A. R. Garcia, S. B. Filipe, C. Fernandes, C. Estevão, and G. Ramos, "No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title," pp. 1–12.
- [8] A. A. Idris *et al.*, "Pengolahan ikan nila menjadi abon sebagai inovasi baru dalam menumbuhkan ekonomi desa," *Communnity Dev. J.*, vol. 4, no. 2, pp. 1047–1054, 2023, [Online]. Available: <http://eprints.unm.ac.id/29022/%0Ahttp://eprints.unm.ac.id/29022/1/Salinan PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON SEBAGAI INOVASI BARU DALAM MENUMBUHKAN EKONOMI DESA.pdf>
- [9] R. A. Setyawan and W. F. Atapukan, "Pengukuran Menggunakan Metode Skala Likert," *Compiler*, vol. 7, no. 1, pp. 54–61, 2018.
- [10] S. Sunarto, C. Chaerunnimah, and R. Irma, "Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Panelis Terhadap Kudapan Gyobas Berbasis Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Dan Stunting Pada Remaja," *Media Kesehat. Politekn. Kesehat. Makassar*, vol. 19, no. 2, pp. 265–272, 2024, doi: 10.32382/medkes.v19i2.1161.
- [11] D. Gusnasi, R. Taufiq, and E. Baharta, "Jurnal Inovasi Penelitian," *J. Inov. Penelit.*, vol. 1, no. 12, pp. 2883–2888, 2021.
- [12] غلامحسين, "No Titleسم شناعتي," vol. 17, p. 302, 1385.
- [13] I. Rusdin *et al.*, "Diversifikasi Produk Berbasis Ikan Dan Udang Oleh Masyarakat Desa Gas Alam Badak 1," *J. Abdi Insa.*, vol. 12, no. 3, pp. 1018–1027, 2025, doi: 10.29303/abdiinsani.v12i3.2328.