

Daya Terima *Korean Fish Cake* Berbahan Dasar Ikan Patin

Yolanda Siti Hajar¹, Ai Mahmudatussa'adah², Rita Patriasih³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

Email : ^{a)}yolandash@upi.edu, ^{b)}aim@upi.edu, ^{c)}ritapatriasih@upi.edu

Abstract

Catfish is one of the many fish species cultivated in Indonesia so that the number increases rapidly every year, but this is not in line with the diversity of processed catfish products. One way to increase the diversity of processed catfish is by diversifying the product into Korean fish cake. This study aims to develop a formula and determine the acceptability of Korean fish cake made from catfish. This research was conducted by experimental method. Based on the results of the recipe analysis, the starting recipe was produced which was then tested 3 times. From the QDA test conducted by 3 expert panelists, the best sample was chosen, namely KFCIP 3 with a composition of catfish 29.9%, squid 29.9%, shrimp 14.9%, wheat flour 3.7%, potato starch 5, 3%, garlic 3.2%, onion 4.3%, egg white, 4.3%, salt 1.9%, sugar 2.2% and white pepper 0.4%. Furthermore, organoleptic tests were carried out to determine the acceptability of 30 untrained panelists. From the results of the research and analysis carried out, it shows that the composition of taste, aroma, color, texture has acceptance with the "very favorable" category. Overall, Korean catfish fish cake has an acceptance category of "very liked". This research also produced a Korean fish cake formulation made from catfish which was positively received by consumers.

Keywords: Receptivity, Catfish, Korean Fish Cake

Abstrak

Ikan patin merupakan salah satu spesies ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia sehingga jumlahnya meningkat pesat setiap tahunnya, namun hal ini tidak sejalan dengan keberagaman dari hasil olahan ikan patin. Salah satu cara untuk menambah keberagaman olahan ikan patin yaitu dengan melakukan diversifikasi produk menjadi *Korean fish cake*. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formula dan mengetahui daya terima *Korean fish cake* berbahan dasar ikan patin. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen. Berdasarkan hasil analisis resep menghasilkan *starting recipe* yang kemudian diuji coba sebanyak 3 kali. Dari uji QDA yang dilakukan oleh 3 panelis ahli, maka terpilihlah satu sampel terbaik yaitu KFCIP 3 dengan komposisi ikan patin 29,9%, cumi 29,9%, udang 14,9%, tepung terigu 3,7%, tepung kentang 5,3%, bawang putih 3,2%, bawang bombai 4,3%, putih telur, 4,3%, garam 1,9%, gula 2,2% dan lada putih 0,4%. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima kepada 30 orang panelis tidak terlatih. Dari hasil penelitian dan analisa yang dilakukan menunjukkan bahwa pada komposisi rasa, aroma, warna, tekstur memiliki daya terima dengan kategori "sangat disukai". Secara keseluruhan *Korean fish cake* ikan patin memiliki daya terima dengan kategori "sangat disukai". Penelitian ini juga menghasilkan formulasi *Korean fish cake* berbahan dasar ikan patin yang dapat diterima secara positif oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima, Ikan Patin, *Korean Fish Cake*

PENDAHULUAN

Ikan patin (*Pangasius sp*) merupakan salah satu jenis dari ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis yang penting di dalam dunia akuakultur. Menurut Ghufraan (dalam Saputra., 2022) dikatakan oleh departemen perikanan dan akuakultur FAO (*Food and Agriculture Organization*) ikan patin berada pada urutan kelima yang memiliki nilai ekonomis setelah ikan mas, ikan nila, ikan lele dan ikan gurami. Diketahui harga jual dari ikan patin sendiri jauh lebih rendah dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya seperti ikan gurame, walaupun masih sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan ikan lele (Oktavianawati, dkk., 2017). Tingkat ketertarikan masyarakat untuk mengonsumsi ikan patin yang cukup tinggi ternyata tidak sejalan dengan keberagaman dari produk hasil olahan ikan patin. Selain itu ikan patin yang dijual di pasaran biasanya dalam keadaan segar sehingga memiliki daya simpan yang cukup singkat. Maka dari itu muncul alternatif untuk meningkatkan harga jual ikan patin dan juga menjaga kualitas ikan yang baik untuk dikonsumsi yaitu dengan diolah menjadi olahan setengah jadi yang memiliki daya simpan lebih lama dibanding ikan patin segar biasanya.

Dapat disadari bahwa makanan Korea sekarang ini mulai banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Menurut Tamara, A & Suyanto, A. M. A (2019) diketahui bahwa pada tahun 2016, restoran makanan Korea menempati posisi pertama dengan persentase responden sebesar 22% sebagai restoran yang paling diminati oleh masyarakat Indonesia. Salah satu alternatif dalam diversifikasi produk olahan ikan yang digemari oleh masyarakat sekarang ini adalah *Korean Fish Cake* (kue ikan) atau di Korea Selatan biasanya disebut *eomuk*. Salah satu jenis ikan yang biasanya digunakan sebagai bahan baku *fish cake* yaitu ikan pollack (Kim, dkk., 2008). Produk pasta ikan, yang dikenal juga sebagai kue ikan atau *eomuk*, diproduksi dari surimi beku (yaitu, sejenis produk berbasis surimi) dan cukup populer di Korea dan Jepang menurut *Korea Food and Drug Administration* (2012). Jenis produk olahan ini terbuat dari daging ikan putih cincang atau surimi dengan penambahan berbagai macam rasa dan telah melalui beberapa proses pengolahan dan disebut juga sebagai salah satu produk diversifikasi yang diolah menjadi produk jadi guna meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap ikan (Trilaksana, 2004). Selain itu daging ikan patin sendiri memiliki potensial untuk dijadikan surimi, hal ini karena daging ikan patin cukup tebal dan berwarna putih. Dimana karakteristik ini sesuai dengan olahan *fish cake* yang berwarna putih dan bertekstur kenyal.

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang meneliti terkait penggunaan ikan patin sebagai bahan dasar olahan setengah jadi. Salah satu hasil penelitian Purnomo & Suhandi (2014), pada kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan dengan membuat olahan bakso ikan, *nugget* dan kaki naga dari ikan patin, dimana semua jenis olahan dari ikan patin dapat dikatakan berhasil dan dapat diterima oleh peserta pelatihan baik dari segi rasa, aroma, warna dan juga tekstur. Lalu pada penelitian Yuwono, dkk (2020) ikan patin sendiri memiliki potensial untuk dikembangkan menjadi bahan baku untuk aneka olahan produk makanan siap saji seperti bakso ikan, *nugget*, kaki naga, sosis, dan *fish cake*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *Korean fish cake* ikan patin. Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai produk olahan berbahan dasar ikan patin. Selain itu alasan pembuatan *fish cake* berbahan dasar ikan patin ini adalah untuk memanfaatkan ikan patin sebagai alternatif olahan pangan yang mampu meningkatkan nilai gizi, dapat memperpanjang daya simpan, dan menghasilkan olahan *fish cake* dengan inovasi baru serta meningkatkan kepopuleritasan produk hasil olahan setengah jadi dari ikan patin di antara ikan jenis lainnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang termasuk dalam penelitian kuantitatif, penelitian dilaksanakan selama 1 bulan yaitu mulai Januari – Februari 2023. Desain penelitian ini menggunakan QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) dengan melakukan percobaan sebanyak 3 kali. Tahap penelitian yang dilakukan yaitu diantaranya : (1) menganalisis 10 resep *Korean fish cake* untuk mendapatkan resep *starting*. (2) Melakukan uji coba dengan mengganti bahan utama ikan pollock dengan ikan patin dengan kode sampel dan perbandingan formula seperti pada tabel 1. (3)

Melakukan uji QDA menggunakan instrumen penelitian skala garis (*line scale*) kepada 3 orang panelis ahli yang merupakan chef dari Hemangini hotel, dengan komponen penilaian dari segi rasa asin, rasa manis, rasa gurih, aroma ikan, warna, tekstur dan kesan keseluruhan untuk mendapatkan resep standar. (4) Melakukan uji daya terima pada 30 orang panelis tidak terlatih yang merupakan mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI, dengan menggunakan uji hedonik (uji kesukaan) untuk mengetahui daya terima produk *Korean fish cake* ikan patin dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan kesan keseluruhan.

TABEL 1. Jumlah Perlakuan Uji Coba *Korean Fish Cake* Ikan Patin

Perlakuan	Rasio Perbandingan		
	Ikan Patin	: Cumi-Cumi	: Udang
KFCIP 1	1	: 1	: 1
KFCIP 2	4	: 4	: 1
KFCIP 3	2	: 2	: 1

Selanjutnya data yang didapatkan dari uji QDA dan uji hedonik akan diolah menggunakan analisis deskriptif. Data QDA akan diukur dengan menggunakan penggaris, dimana angka yang didapat akan dimasukkan ke dalam *software Ms. Excel* dan disajikan menggunakan diagram *spider web*. Kemudian hasil data dari uji hedonik akan diolah, yang kemudian nilai akhir rata – rata hedonik akan disajikan dengan diagram lingkaran (*pie chart*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Sebelum dilakukan uji coba peneliti menganalisis 10 resep *Korean fish cake* untuk mendapatkan untuk mendapatkan *starting recipe* yang akan digunakan untuk membuat *Korean fish cake* berbahan dasar ikan patin. Berikut pada tabel 2 merupakan *starting recipe*.

1. Starting Recipe

Setelah menganalisis 10 resep *Korean fish cake* maka didapatkan resep awal atau *starting recipe* yang dapat dilihat pada tabel 2 *Starting recipe* digunakan sebagai resep acuan untuk pengembangan produk *Korean fish cake* ikan patin selanjutnya.

TABEL 2. *Starting recipe*

No	Bahan	Persentase (%)
1.	Ikan Pollock <i>Fillet</i>	30,2%
2.	Cumi	30,2%
3.	Udang	15,1%
4.	Tepung Terigu	4,3%
5.	Tepung Kentang	3,2%
6.	Bawang Bombai	5,4%
7.	Bawang Putih	3,8%
8.	Putih Telur	4,3%
9.	Garam	1,5%
10.	Gula	1,5%
11.	Lada Putih	0,4%
	Total	100%

2. Uji Coba

Berdasarkan dari *starting recipe* yang didapatkan, maka selanjutnya dilakukan uji coba sebanyak 3 kali. Uji coba dilakukan dengan mengganti ikan *pollock* dengan ikan patin untuk

mendapatkan resep standar pada produk *Korean fish cake* berbahan dasar ikan patin. Formula yang digunakan pada ketiga uji coba dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

TABEL 3. Formula Uji Coba KFCIP 1, KFCIP 2 & KFCIP 3

Bahan	KFCIP 1	KFCIP 2	KFCIP 3
	Persentase (%)	Persentase (%)	Persentase (%)
Ikan Patin	26,4	32,9	29,9
Cumi	26,4	32,9	29,9
Udang	26,4	8,2	14,9
Bawang Putih	3,3	4,1	3,7
Bawang Bombai	3,8	4,7	5,3
Tepung Terigu	3,3	4,1	3,2
Tepung Kentang	3,8	4,7	4,3
Putih Telur	3,8	4,7	4,3
Garam	1,3	1,6	1,9
Gula	1,3	1,6	2,2
Lada Putih	0,3	0,4	0,4
Total	100	100	100

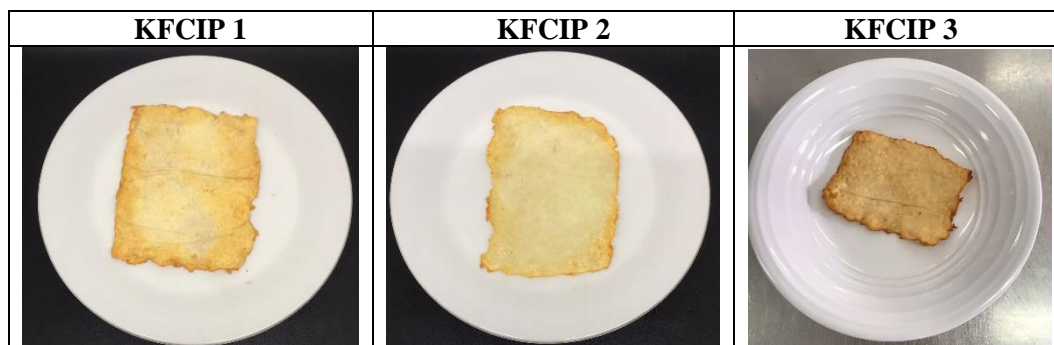
Keterangan :

KFCIP 1: *Korean Fish Cake* Ikan Patin Uji Coba Ke-1

KFCIP 2: *Korean Fish Cake* Ikan Patin Uji Coba Ke-2

KFCIP 3: *Korean Fish Cake* Ikan Patin Uji Coba Ke-3

Pada proses uji coba, pertama dilakukan proses pemfiletan ikan patin serta membersihkan cumi dan juga udang. Kemudian semua bahan yang telah ditimbang sesuai formula yang digunakan akan dihaluskan menggunakan *blender* hingga tercampur rata. Kemudian adonan fish cake sebanyak 50 g dicetak di atas *baking paper* ukuran 20 cm × 15 cm dengan ukuran *fish cake* 10 cm × 15 cm. Setelahnya adonan yang sudah dicetak apatdi goreng menggunakan minyak goreng dengan api kecil selama 3 – 5 menit untuk tiap sisinya. Pada Gambar 1 di bawah ini dapat dilihat hasil produk masing-masing uji coba. Terlihat bahwa produk yang dihasilkan pada KFCIP 1, KFCIP 2, KFCIP 3 memiliki sedikit perbedaan dari segi warna.



GAMBAR 1. Hasil Uji Coba KFCIP 1, KFCIP 2 & KFCIP 3

Dari uji coba tersebut ketiga produk mendapatkan penilaian yang berbeda serta mendapatkan beberapa masukan untuk setiap produk uji coba, yang diharapkan untuk hasil uji coba selanjutnya dapat menjadi lebih baik lagi.

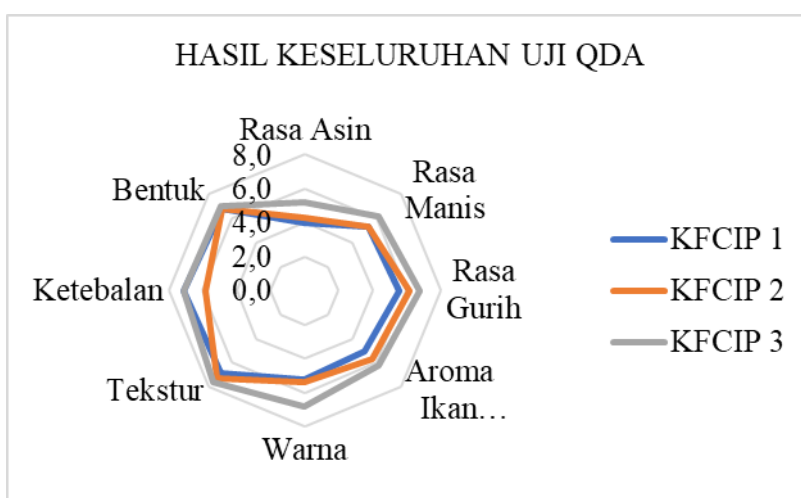
3. Uji QDA

Setelah uji coba dilakukan maka selanjutnya sampel akan dinilai dengan melakukan uji QDA kepada 3 orang panelis ahli yang merupakan *Chef* dari Hemangini Hotel untuk mendapatkan sampel

terpilih. Berikut adalah hasil nilai rata – rata dari penilaian panelis ahli yang telah diukur menggunakan bantuan alat ukur penggaris dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini.

TABEL 4. Nilai Rata - Rata Hasil Uji QDA

Aspek Penilaian	KFCIP 1	KFCIP 2 (%)	KFCIP 3 (%)
Rasa Asin	4,0	4,3	5,2
Rasa Manis	5,3	5,3	6,2
Rasa Gurih	5,6	6,2	6,8
Aroma Ikan Segar	5,0	5,7	6,2
Warna	5,2	5,4	6,8
Tekstur	6,9	7,3	7,6
Ketebalan	7,1	5,8	7,1
Bentuk	6,8	6,8	7,0



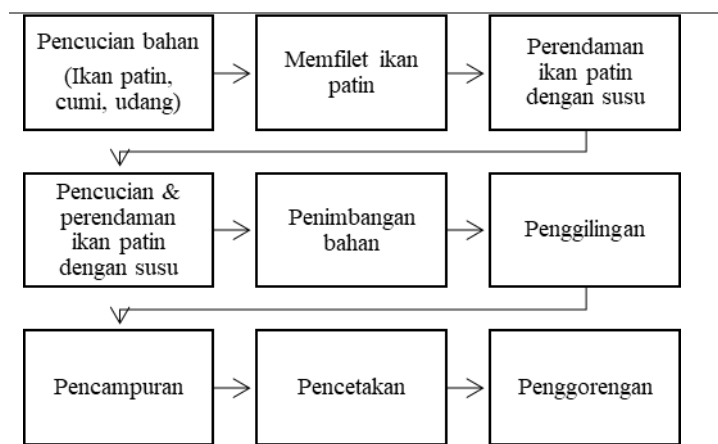
GAMBAR 2. Spider Web Hasil Uji QDA

4. Resep standar

Berdasarkan penilaian pada uji QDA maka terpilihlah satu sampel terpilih untuk diuji kembali pada uji daya terima untuk mengetahui daya terima pada produk *Korean fish cake* ikan patin. Berikut pada tabel 5 yang merupakan resep standar *Korean fish cake* ikan patin

TABEL 5. Resep Standar *Korean Fish Cake* Ikan Patin

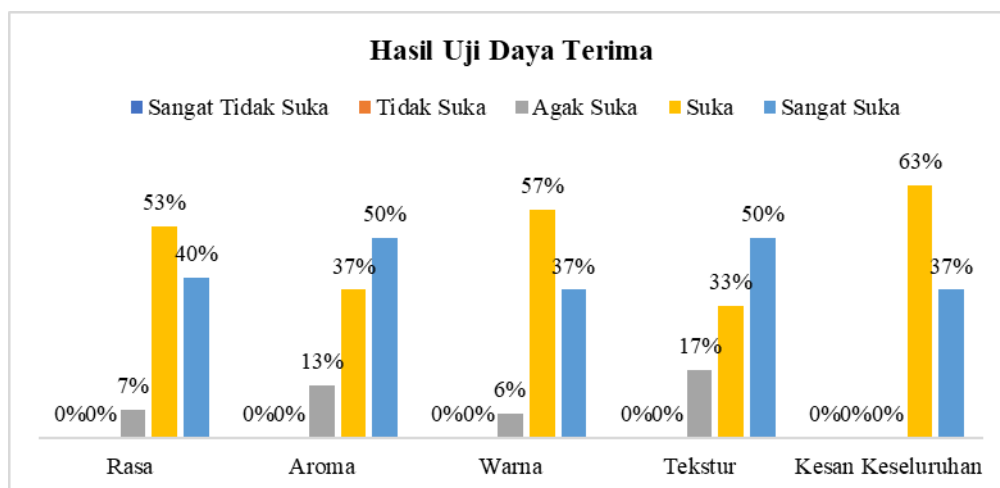
Waktu Penyajian : ± 45 menit		
Menu : <i>Korean fish cake</i> ikan patin		
No	Bahan	Quantity (%)
1.	Ikan Patin	29,9
2.	Cumi	29,9
3.	Udang	14,9
4.	Bawang Putih	3,7
5.	Bawang Bombai	5,3
6.	Tepung Terigu All Purpose	3,2
7.	Tepung Kentang	4,3
8.	Putih Telur	4,3
9.	Garam	1,9
10.	Gula	2,2
11.	Lada Putih	0,4
Tahapan:		



GAMBAR 3. Alur Pembuatan *Korean Fish Cake* Ikan Patin

5. Uji Daya Terima

Berdasarkan uji QDA yang telah dilakukan maka terpilihlah satu sampel yang akan di uji kembali dengan uji daya terima kepada panelis tidak terlatih dengan uji hedonik. Uji daya terima dilaksanakan dengan bantuan dari 30 orang panelis tidak terlatih yang merupakan mahasiswa Tata Boga. Dengan skala penilaian hedonik yaitu 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = agak suka, 2 = tidak suka, 1 = sangat tidak suka. Berikut adalah hasil dari uji hedonik yang telah dilakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih.



GAMBAR 4. Hasil Uji Daya Terima

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis resep yang dilakukan menghasilkan *starting* resep yang digunakan sebagai acuan dalam pengembangan *Korean fish cake* ikan patin. Hasil analisis resep menunjukkan bahan utama dari produk *Korean Fish Cake* yaitu, ikan *pollock* 30,2%, cumi 30,2%, udang 15,1% serta bahan tambahan tepung terigu 4,3%, tepung kentang 3,2%, bawang bombai 5,4%, bawang putih 3,8%, putih telur 4,3%, garam 1,5%, gula 1,5% dan lada putih 0,4%. Berdasarkan dari analisis resep tersebut diketahui bahwa penggunaan ikan *pollock*, cumi dan udang merupakan bahan yang paling dominan dalam pembuatan *fish cake*.

Ikan alaska *pollock* diketahui mulai mengalami kelangkaan yang menyebabkan harga jualnya cukup meningkat (Suryono, dkk., 2013), maka dari itu penggunaannya dapat digantikan dengan ikan patin yang jumlahnya melimpah serta memiliki harga yang cukup terjangkau. Berdasarkan hal tersebutlah maka uji coba dilakukan dengan mengganti salah satu bahan utama yaitu ikan *pollock* menjadi ikan patin. Ikan patin yang diketahui memiliki kandungan kadar lemak lebih tinggi dibandingkan dengan ikan air tawar jenis lainnya seperti ikan gabus dan ikan mas (Mulyani, dkk.,

2021), maka dari itu perlu perlakuan khusus agar hasil dari *Korean fish cake* ikan patin memiliki tekstur yang hampir menyerupai tekstur dari produk *Korean fish cake* aslinya.

Berdasarkan gambar 3.1 dari hasil keseluruhan uji QDA menunjukkan bahwa penilaian dari tiap - tiap atribut sensori terhadap ketiga sampel pada komponen rasa asin, rasa manis, rasa gurih, aroma, warna, tekstur dan juga bentuk mengalami peningkatan. Pada KFCIP 1 menunjukkan penilaian terhadap komponen rasa asin sebesar 4,0, rasa manis 5,3, rasa gurih 5,6, aroma ikan segar 5, warna 5,2, tekstur 6,9, ketebalan 7,1, bentuk 6,8. Menurut pandangan dari Kristanti (dalam Jaya & Yusanti., 2018) agar produk yang terbuat dari bahan dasar ikan patin mempunyai gelasi yang cukup bagus, maka perlu dilakukan proses pencucian terhadap daging ikan patin, agar dapat menghilangkan kandungan lemak nantinya akan dapat menghambat terbentuknya gelasi). Maka dari itu ada perlakuan khusus pada daging ikan patin, yaitu dengan melakukan pengulangan dalam proses pencucian agar bau dan rasa khas dari ikan patin dapat berkurang.

Pada KFCIP 2 menunjukkan penilaian terhadap komponen rasa asin sebesar 4,3, rasa manis 5,3, rasa gurih 6,2, aroma ikan segar 5,7, warna 5,4, tekstur 6,9, ketebalan 5,8, bentuk 6,8. Berdasarkan masukan dan saran pada penilaian produk KFCIP 1 maka ada perlakuan khusus pada ikan patin. Dengan memberikan perasan air jeruk nipis yang didiamkan selama 5 menit dan kemudian ikan patin dicuci bersih lalu direndam menggunakan air bersih selama kurang lebih 1 jam, agar bau dan rasa khas dari ikan patin dapat berkurang serta menghasilkan warna daging ikan patin yang lebih putih.

Selanjutnya pada KFCIP 3 menunjukkan penilaian dari komponen rasa asin sebesar 5,2, rasa manis 6,2, rasa gurih 6,8, aroma ikan segar 6,2, warna 6,8, tekstur 7,6, ketebalan 7,1, bentuk 7. Berdasarkan masukan dan saran pada penilaian produk KFCIP 2 maka diberikan perlakuan khusus kembali pada ikan patin dalam KFCIP 3. Dengan merendam daging ikan patin dalam cairan susu selama minimal 10 jam, yang kemudian daging ikan patin di cuci kembali dengan air bersih dengan pengulangan 3 kali lalu di rendam kembali dengan air bersih selama 1 jam agar larutan susu menghilang serta warna daging ikan patin dapat menjadi lebih putih. Hal ini terbukti cukup efektif karena menurut Devianti, dkk (2018) bau dari air susu dapat mudah berubah dari yang berbau yang sedap menjadi bau yang tidak sedap. Hal ini ini dipengaruhi oleh sifat lemak air susu yang mudah menyerap bau disekitarnya (Devianti, dkk., 2018). Dengan data yang didapatkan tersebut maka dapat dinyatakan bahwa produk KFCIP 3 dapat disukai dan juga diterima oleh panelis ahli baik dari komponen rasa asin, rasa manis, rasa gurih, warna, aroma, tekstur dan kesan keseluruhan

Sampel yang telah terpilih selanjutnya diuji kembali menggunakan uji hedonik kepada 30 orang panelis tidak terlatih untuk melihat daya terima produk. Ditunjukkan dari gambar 3.2 pada hasil uji daya terima menunjukkan bahwa dari segi rasa responden menyatakan sangat suka 37%, suka 56% dan sisanya menyatakan tidak suka. Menurut Maharany dkk (dalam Aji, dkk., 2022) parameter rasa dapat sangat menentukan disukai atau tidaknya suatu produk makanan. Hal ini menunjukkan rasa asin, rasa manis dan rasa gurih KFCIP 3 dapat disukai dan dapat diterima oleh panelis tidak terlatih. Kemudian dari segi aroma menyatakan sangat suka 50%, yang menyatakan suka sebanyak 37%, yang menyatakan agak suka sebanyak 13%, yang menyatakan tidak suka 0% dan sangat tidak suka 0%/. Dari data tersebut menunjukkan bahwa aroma dari *Korean fish cake* ikan patin dapat disukai, karena 15 dari 30 orang panelis tidak terlatih memilih kategori sangat suka untuk aroma dari *Korean fish cake* ikan patin. Pada komponen warna yang menunjukkan penilaian sangat suka 37%, suka 56% dan sisanya menyatakan tidak suka. Menurut Kwon & Lee (dalam Lubis, dkk. 2020) warna merupakan faktor dalam menentukan kualitas dari *fish cake*. Penambahan penggunaan udang ternyata dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas warna yang dihasilkan, dimana warna pada produk KFCIP 3 memiliki warna kuning keemasan yang ternyata disukai dan dapat diterima oleh panelis tidak terlatih. Selanjutnya dari segi tekstur. Komponen tekstur merupakan salah satu faktor penentu penerimaan produk, berdasarkan dari data yang didapatkan sebanyak 50% menyatakan sangat suka, 33% suka, 17% agak suka dan sisanya menyatakan tidak suka. Tekstur produk biasanya dievaluasi oleh alat indera peraba atau melalui rangsangan sentuhan. Penerimaan panelis menyukai produk berdasarkan evaluasi hedonik dinilai dari tingkat kekenyalannya atau elastisitas (Aji, dkk., 2022). Tekstur pada produk KFCIP 3 memiliki tekstur yang kenyal dan juga padat, sehingga disukai dan dapat diterima oleh para panelis tidak terlatih. Berdasarkan penilaian dari tiap komponen, dapat disimpulkan pada nilai kesan keseluruhan yang diberikan oleh panelis tidak terlatih yaitu sebanyak

63% menyatakan suka dan 37% sangat suka. Dengan data yang didapatkan tersebut maka dapat dinyatakan bahwa produk KFCIP 3 dapat disukai dan juga diterima oleh panelis ahli baik dari komponen rasa, warna, aroma, tekstur dan kesan keseluruhan.

KESIMPULAN

Secara umum dapat disimpulkan bahwa ikan patin memiliki potensi untuk dijadikan bahan dasar pada produk olahan setengah jadi karena memiliki karakteristik daging yang berwarna putih dan tebal, sesuai dengan karakteristik dari *Korean fish cake* yang berwarna putih dan bertekstur kenyal. Uji coba *Korean fish cake* ikan patin dilakukan sebanyak 3 kali. Dimana berdasarkan uji QDA yang dilakukan maka terpilihlah sampel terbaik yaitu sampel KFCIP 3 dengan komposisi bahan ikan patin 29,9%, cumi 29,9% udang 14,9%, tepung terigu 3,2%, tepung kentang 4,3%, bawang putih 3,7%, bawang bombai 5,3%, putih telur 4,3%, garam 1,9%, gula 2,2% dan lada putih 0,4% serta dengan perlakuan tambahan berupa perendaman daging ikan patin dalam susu putih selama 10 jam. Pada uji daya terima yang ditunjukkan bahwa produk KFCIP 3 dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan kesan keseluruham berada dalam kategori "sangat disukai". Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa produk *Korean fish cake* ikan patin sebagai hasil olahan diversifikasi dapat diterima dan disukai oleh responden.

REFERENSI

- Aji, R. S., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., & Diachanty, S. (2022). Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Mutu Bakso Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros*) . *JPB Kelautan dan Perikanan*, 111-123.
- Devianti, A. W., Hidayat, B., & Darana, S. (2018). Identifikasi kualitas kesegaran susu sapi melalui pengolahan sinyal digital berdasarkan metode Gabor Wavelet dan klasifikasi Support Vector Machine. *eProceedings of Engineering*.
- Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. (2018). Formulasi Surimi Ikan Patin dan Puree Wortel yang Berbeda terhadap Mutu Proksimat Nugget Ikan. *Jurnal Enggano*, 1-9.
- KFDA. (2012). *Food code. Article 1-5-12*. Seoul, Korea.: Korea Food and Drug Administration.
- Kim, S. B. (2006). *Food and Culture of Joseon Dynasty*. Seoul: Garambook.
- Lubis, N. S., Diana, A., & Yusfiani, M. (2020). Hanpen Fish Cake, Rough Flathead (*Grammoplites Scaber*) Diversification Product. *Jurnal Pertanian Tropik*, 126-135.
- Oktavianiwati, I., & Palupi, N. W. (2017). Pengolahan Ikan Patin menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso dan Nugget di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 40-44.
- Purnomo, P. &. (2014). Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 80-94.
- Saputra, A. (2022). Analisis Usahatani Ikan Patin Di Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau)
- Tamara, A., & Suyanto, A. M. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Membentuk Perubahan Minat Konsumen Dari Makanan Tradisional Menjadi Makanan Korea Di Indonesia. . *Almana: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 291-300.

Trilaksani, W., Riyanto, B., & Susanto, H. (2004). Pemanfaatan Protein Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus* Peters.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Fish Cake Goreng. . *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.

Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Wulandari, E. S. (2020). *Teknologi Pengolahan Pada Industri Ikan Dan Hasil Laut*. . Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).