

PENGEMBANGAN PATHILO DENGAN SUBSTITUSI IKAN DAN RUMPUT LAUT SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL KHAS GUNUNGKIDUL UNTUK GENERASI Z

Oleh: Nani Ratnaningsih, Marwanti, Titin Hera Widi Handayani

ABSTRAK

Pathilo adalah makanan ringan khas Gunungkidul yang menyerupai rengginang dan dibuat dari ampas dan pati singkong dengan bumbu bawang putih dan garam. Komposisi gizi pathilo didominasi oleh karbohidrat sehingga perlu diberikan inovasi dengan sumber protein dan mineral yang dibutuhkan oleh generasi Z, misalnya dengan substitusi ikan dan rumput laut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca* sebagai snack tradisional sumber protein, kalsium, dan zat besi bagi generasi Z. Tujuan khusus penelitian ini meliputi: 1) menentukan formula pathilo acuan dan formula pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, 2) menguji sifat fisikokimia pathilo acuan dan pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca* (warna, tekstur, daya kembang, struktur mikro, komposisi gizi, Ca, Fe) dan tingkat kesukaan generasi Z terhadap pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, dan 3) menentukan informasi nilai gizi produk pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca* sebagai snack sumber protein, kalsium, dan zat besi. Tahapan penelitian terdiri dari: 1) preparasi tepung dan pasta ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, 2) formulasi pathilo acuan, 3) formulasi pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, 3) pengujian kadar proksimat, Ca, Fe, polifenol, warna, tekstur, daya kembang, dan struktur mikro pada pathilo acuan dan pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, 4) pengujian tingkat kesukaan generasi Z terhadap pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca*, dan 5) penentuan informasi nilai gizi produk pathilo dari ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca* sebagai snack sumber protein, kalsium, dan zat besi. Hasil penelitian menunjukkan formula pathilo ikan nila terbaik diperoleh dengan substitusi daging ikan nila 40% dari berat adonan dasar pathilo. Formula pathilo dengan penambahan rumput laut *Ulva lactuca* terbaik diperoleh dengan penambahan *Ulva lactuca* segar sebanyak 7,5% dari berat adonan dasar pathilo. Formula pathilo dengan substitusi 40% daging ikan nila dan penambahan rumput laut *Ulva lactuca* terbaik diperoleh dengan penambahan *Ulva lactuca* segar sebanyak 7,5% dari berat adonan dasar pathilo. Substitusi ikan nila dan penambahan rumput laut *Ulva lactuca* menyebabkan peningkatan berat, diameter, daya kembang, warna, kadar protein, kalsium, dan zat besi pada pathilo mentah dan matang. Tingkat kesukaan generasi Z terhadap pathilo ikan nila dan rumput laut *Ulva lactuca* berada pada kategori disukai. Luaran penelitian ini terdiri dari paten sederhana dengan judul "Komposisi pathilo dengan substitusi tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan rumput laut (*Ulva lactuca*)", dan artikel ilmiah di jurnal internasional bereputasi berjudul "Physicochemical, microstructure, and sensory characteristics of pathilo, a cassava-based traditional crackers from Indonesia, with tilapia and green seaweed *Ulva lactuca*".

Kata Kunci: *Pathilo*, *ikan nila*, *Ulva lactuca*, kalsium, zat besi