

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* BAYAM HIJAU TERHADAP  
KUALITAS BAKSO IKAN BARAKUDA**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**AFNY WIDYAWATI  
NIM 2019/19075003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**Judul** : Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas Bakso Ikan Barakuda

Nama : Afny Widyawati  
NIM : 19075003  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Dr. Elida M.Pd  
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd, T  
NIP. 19790727 2003 12 2002

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Afny Widyawati  
NIM : 19075003

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

**Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas  
Bakso Ikan Barakuda**

Padang, November 2023.

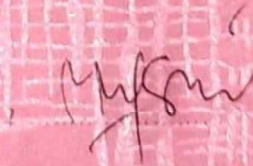
Tim Penguji

Tanda Tangan


Ketua : Dr. Elida, M.Pd



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si



Anggota : Sari Mustika S.Pt, M.Si





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Afny Widyawati  
Nim : 19075003  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas Bakso Ikan Barakuda.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelma, S. Pd, M. Pd. T  
NIP. 19790727 2003 12 2002

Saya yang menyatakan



Afny Widyawati  
NIM. 19075003

## ABSTRAK

**Afny Widyawati, 2023** “Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas Bakso Ikan Barakuda”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh komposisi zat gizi bakso sebagai salah satu makanan siap saji yang sangat digemari, masih didominasi oleh protein, lemak dan karbohidrat dikarenakan bahan dasar utama pembuatan bakso adalah daging. Peningkatan kandungan zat gizi pada bakso ikan barakuda dapat dilakukan dengan cara menambahkan sayuran pada bakso, salah satunya adalah dengan penambahan *puree* bayam hijau. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas bakso ikan barakuda, yang meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga Departemen IKK FPP UNP pada bulan September – Oktober. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 orang panelis ahli yang merupakan dosen tata boga Universitas Negeri Padang dengan cara mengisi angket uji organoleptik. Data dianalisis menggunakan ANAVA, jika  $F_{hitung} \geq F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna dengan  $F_{hitung} (186,94) > F_{tabel} (4,76)$ , aroma (khas bayam hijau) dengan  $F_{hitung} (5,88) > F_{tabel} (4,76)$  dan rasa (terasa bayam hijau) dengan  $F_{hitung} (13,01) > F_{tabel} (4,76)$ . Namun, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk bulat dengan  $F_{hitung} (1,20) < F_{tabel} (4,76)$ , kualitas bentuk seragam dengan  $F_{hitung} (0,00) < F_{tabel} (4,76)$ , aroma (khas ikan barakuda) dengan  $F_{hitung} (2,47) < F_{tabel} (4,76)$ , tekstur kenyal dengan  $F_{hitung} (1,20) < F_{tabel} (4,76)$  dan pada sub indikator rasa (terasa ikan barakuda) dengan  $F_{hitung} (2,67) < F_{tabel} (4,76)$ . Hasil terbaik penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bakso ikan barakuda adalah pada perlakuan  $X_3$  yaitu pada penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar seberat 75 gram.

**Kata kunci:** Bakso, Bayam Hijau, Ikan Barakuda, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas Bakso Ikan Barakuda”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini, banyak rintangan yang penulis hadapi. Namun, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada.

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini sampai selesai, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Ibu Sari Mustika S. Pt, M.Si, selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.

6. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan Staf Pengajar Fakultas Pariwisata dan Perhotelan yang telah memberikan bekal ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis.
7. Seluruh Staf dan Karyawan Administrasi serta Teknisi yang telah memberikan pelayanan terbaik kepada mahasiswa dan mahasiswi serta membantu kelancaran proses skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna melengkapi segala kekurangan dan keterbatasan penyusunan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, November 2023

Afny Widyawati

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS .....</b>	<b>9</b>
A. Bakso Ikan .....	9
1. Pengertian Bakso Ikan.....	9
2. Resep Bakso Ikan .....	10
3. Bahan Pembuatan Bakso Ikan.....	11
4. Alat Pembuatan Bakso Ikan .....	16
5. Proses Pembuatan Bakso Ikan.....	23
6. Standar Mutu Bakso Ikan .....	25
B. Ikan Barakuda.....	30
1. Pengertian dan Klasifikasi Ikan Barakuda .....	30
2. Morfologi Ikan Barakuda .....	31
3. Manfaat dan Kandungan Gizi Ikan Barakuda .....	32
C. Bayam Hijau.....	33
1. Pengertian dan Klasifikasi Bayam Hijau.....	33
2. Morfologi Bayam Hijau .....	34
3. Manfaat dan Kandungan Gizi Bayam Hijau.....	36
4. Pembuatan <i>Puree</i> Bayam Hijau.....	38
D. Kerangka Konseptual .....	39
E. Hipotesis Penelitian .....	40



<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
A. Jenis Penelitian .....	41
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	41
C. Objek Penelitian .....	41
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	42
1. Definisi Operasional.....	42
2. Variabel Penelitian .....	43
E. Jenis dan Sumber Data .....	44
F. Prosedur Penelitian .....	45
1. Tahap Persiapan .....	45
2. Tahap Pengolahan .....	48
3. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik) .....	50
G. Rancangan Penelitian .....	50
H. Kontrol Validitas .....	52
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian .....	52
1. Teknik Pengumpulan Data .....	52
2. Instrumen Penelitian.....	52
J. Teknik Analisis Data .....	53
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>56</b>
A. Hasil Penelitian.....	56
B. Pembahasan .....	69
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Bakso Ikan .....	26
2. Kandungan Gizi Ikan Barakuda Per 50 gram .....	33
3. Proksimat Daging Ikan Barakuda .....	33
4. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso Ikan Barakuda dengan <i>Puree</i> Bayam Hijau.....	48
5. Daftar Rancangan Penelitian .....	50
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	53
7. Daftar Analisis Varian (ANAVA) .....	54
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat (Diameter 2 cm) .....	57
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam (Diameter 2 cm) .....	58
10. Analisis Varian Kualitas Warna .....	60
11. Uji Duncan Kualitas Warna Bakso Ikan Barakuda .....	60
12. Analisis Varian Kualitas Aroma Khas Ikan Barkuda .....	62
13. Analisis Varian Kualitas Aroma Khas Bayam Hijau .....	63
14. Uji Duncan Kualitas Aroma Khas Bayam Hijau .....	64
15. Analisis Varian Kualitas Tekstur .....	65
16. Analisis Varian Kualitas Rasa (Terasa Ikan Barakuda).....	67
17. Analisis Varian Kualitas Rasa (Terasa Bayam Hijau).....	68
18. Uji Duncan Kualitas Rasa (Terasa Bayam Hijau) .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakso Ikan .....	9
2. Ikan .....	11
3. Es Batu .....	12
4. Gula Pasir .....	13
5. Garam .....	13
6. Tepung Tapioka .....	14
7. Telur .....	15
8. Merica Bubuk dan Bawang Putih .....	15
9. Timbangan Digital .....	16
10. Pisau .....	17
11. Talenan .....	17
12. Mangkuk .....	18
13. Blender .....	19
14. Mangkuk .....	19
15. Panci .....	20
16. Sendok Makan .....	21
17. Kompor Gas .....	21
18. Saringan .....	22
19. Cup Plastik .....	23
20. Ikan Barakuda .....	31
21. Bayam Hijau .....	34
22. Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Bayam Hijau .....	39
23. Kerangka Koseptual .....	40
24. Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan <i>Puree</i> Bayam Hijau .....	49
25. Rata-rata Kualitas Bentuk Bulat (Diameter 2 cm) .....	56
26. Rata-rata Kualitas Bentuk Seragam (Diameter 2 cm) .....	58
27. Rata-rata Kualitas Warna .....	59
28. Rata-rata Kualitas Aroma Khas Ikan Barakuda .....	61
29. Rata-rata Kualitas Aroma Khas Bayam Hijau .....	62
30. Rata-rata Kualitas Tekstur Bakso Ikan Barakuda .....	65
31. Rata-rata Kualitas Rasa (Terasa Ikan Barakuda) .....	66
32. Rata-rata Kualitas Rasa (Terasa Bayam Hijau) .....	67

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Petunjuk Pengisian Angket
- Lampiran 2. Angket Penelitian
- Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 4. Tabulasi Hasil Penelitian
- Lampiran 5. Uji Analisis Varian
- Lampiran 6. Surat Permohonan Penulisan Skripsi
- Lampiran 7. Surat Rekomendasi
- Lampiran 8. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi
- Lampiran 9. Surat Tugas Pembimbing
- Lampiran 10. Surat Tugas Seminar
- Lampiran 11. Surat Izin Penelitian

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bakso merupakan makanan yang sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia, mulai dari pedagang gerobak kaki lima hingga restoran besar. Bakso merupakan olahan dari daging yang digiling dengan penambahan tepung, bumbu-bumbu dan bahan lain yang dihaluskan kemudian dibentuk bulat dan direbus hingga matang (Rahmah dan Choriyah, 2021). Produk berbahan dasar daging ini banyak digemari oleh masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Berdasarkan data Sekjen Pertanian (2018), tingkat konsumsi bakso di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 31,4 porsi per kapita per tahun dengan peningkatan setiap tahunnya mencapai 17,6%.

Seiring dengan perkembangan zaman, bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan bakso saat ini sudah sangat bervariasi seperti, bakso seafood, bakso ikan, bakso jamur serta bakso dengan bahan dasar sayuran. Salah satu bentuk diversifikasi olahan ikan saat ini adalah pengolahan ikan menjadi bakso (Lekahena, 2015). Daging ikan yang dipilih dalam pembuatan bakso adalah daging ikan yang berwarna putih. Salah satu jenis ikan yang dapat dijadikan bakso adalah ikan barakuda (*Sphyraena barracuda*).

Ikan barakuda (*Sphyraena barracuda*) atau biasa disebut alu-alu (Jawa) dan ikan tete (Padang) memiliki potensi yang cukup besar untuk usaha diversifikasi dengan cara mengolahnya menjadi bakso. Berdasarkan Data Statistik KKP (2021), produksi ikan barakuda di daerah Sumatera Barat

mencapai 5.989,9 ton. Ikan barakuda merupakan ikan yang bergizi dan bernilai ekonomis namun belum termanfaatkan dengan baik sebagai produk olahan. Hal ini bisa disebabkan karena ikan barakuda memiliki aroma amis yang cukup kuat, sehingga minim untuk dijadikan produk siap saji. Untuk itu, perlu adanya upaya untuk pemanfaatan ikan barakuda dengan melakukan penganekaragaman olahan dari ikan barakuda. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan ikan barakuda dalam pembuatan bakso. Sehingga potensi ikan barakuda dapat dimanfaatkan secara optimal.

Komposisi zat gizi bakso sebagai salah satu makanan siap saji yang sangat digemari, masih didominasi oleh protein, lemak dan karbohidrat dikarenakan bahan dasar utama pembuatan bakso adalah daging. Wahab *et al* (2013), menyebutkan bahwa kandungan serat pangan,  $\beta$ -karoten serta senyawa-senyawa flavonoid lainnya pada bakso sangatlah rendah. Hal ini sejalan dengan rendahnya konsumsi serat karena pola makan yang kurang tepat pada masyarakat saat ini. Menurut Septiana *et al* (2017), alasan utama rendahnya konsumsi serat karena keterbatasan ketersediaan makanan sumber serat. Untuk memecahkan permasalahan tersebut, maka tentunya diperlukan suatu inovasi produk pangan untuk menciptakan produk yang kaya dengan senyawa serat pangan namun juga disenangi oleh masyarakat disegala tingkatan umur.

Saat ini, sudah banyak berkembang inovasi baru berupa pembuatan bakso dengan tambahan sayuran diantaranya bakso ayam dengan tambahan ekstrak sawi hijau (TM Faricha *et al*, 2019), bakso ikan kembung dengan

substitusi wortel (Ferantika *et al*, 2020), dan bakso sapi dengan tambahan bayam, kangkung dan brokoli (Wahab *et al*, 2013). Penambahan sayuran pada pembuatan bakso bertujuan untuk untuk mengetahui karakteristik fisik bakso sebagai dasar pengembangan pangan fungsional serta menambah kandungan gizi bakso.

Bayam hijau (*Amaranthus tricolor L*) merupakan salah satu sayuran tinggi gizi. Bayam merupakan salah satu sumber serat yang amat dibutuhkan oleh tubuh (Mahrani, 2022). Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram bayam hijau segar mengandung 3,5 mg besi, 166 mg kalsium, 0,13 mg tembaga, 0,04 mg thiamin, 0,7 gram serat, 0,4 mg seng dan 94,5 gram air. Bayam hijau juga mengandung klorofil sebesar 11,075 mg/l (Dharmadwi, 2020). Klorofil atau zat hijau daun berperan sebagai antioksidan bagi tubuh.

Bayam hijau memiliki harga yang relatif murah dan mudah untuk ditemui di pasaran karena masa panen bayam hijau yang terbilang cepat. Sesuai dengan Data BPS (2022), produksi bayam di daerah Sumatera Barat mencapai angka 6.71 ton. Namun, tingkat konsumsi bayam di masyarakat masih terbilang rendah. Badan Pusat Statistik mencatat, rata-rata konsumsi bayam per kapita tahun 2022 di Sumatera Barat khususnya Kota Padang yaitu sebesar 0.076 gr perminggu atau 3,95 gr perkapita pertahun. Hal ini bisa disebabkan karena masih kurangnya pengolahan bayam hijau menjadi produk siap saji. Disisi lain, tingginya kandungan air pada bayam hijau yaitu sebesar 94,5 gram, menyebabkan bayam mudah membusuk jika terpapar kelembaban. Untuk itu, perlu adanya upaya alternatif dengan mengolah bayam hijau

menjadi kreasi olahan yang dapat disukai oleh semua kalangan agar potensi bayam hijau dapat dimanfaatkan seutuhnya.

Kandungan zat gizi yang beragam serta adanya kandungan zat warna pada bayam hijau dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso ikan barakuda. Bakso ikan barakuda yang dikombinasikan dengan *puree* bayam hijau diharapkan dapat menghasilkan bakso dengan kandungan zat gizi tinggi dan dapat memikat hati konsumen. Beberapa penelitian terdahulu yang menggunakan bayam hijau pada pembuatan bakso yaitu Pengaruh Jumlah Tepung Sagu dan Jumlah Bayam terhadap Sifat Organoleptik Bakso Ikan Gabus Bayam (Fauziyah *et al*, 2017), Inovasi “SOYAM” (Bakso Bayam) Menjadi Makanan Pengganti Air Susu Ibu (MPASI) Sebagai Pencegahan Stunting di Desa Penedagandor (Jupri *et al* 2023).

Berdasarkan penjelasan tersebut, peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan pangan siap saji berupa bakso ikan barakuda dengan penambahan *puree* bayam hijau. Penggunaan *puree* bayam hijau bertujuan untuk melihat dan membandingkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa bakso ikan barakuda. Berdasarkan hasil pra penelitian yang sebelumnya dilakukan dengan penambahan bayam hijau dengan perlakuan yaitu, penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan *Puree* Bayam Hijau Terhadap Kualitas Bakso Ikan Barakuda”**.



## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kandungan gizi bakso masih didominasi oleh protein, lemak dan karbohidrat.
2. Bakso ikan merupakan makanan yang digemari oleh semua kalangan, tetapi variasi dari bakso ikan belum beragam.
3. Masih kurangnya olahan dari ikan barakuda, terutama dalam bentuk makanan siap saji.
4. Hasil produksi bayam hijau cukup melimpah, namun tingkat konsumsi bayam masih terbilang rendah.
5. Belum maksimalnya pemanfaatan bayam hijau sebagai salah satu sayuran tinggi zat gizi.
6. Masyarakat belum memanfaatkan bayam hijau dalam pembuatan bakso ikan barakuda.
7. Belum adanya penelitian tentang kualitas bakso ikan barakuda dengan tambahan *puree* bayam hijau.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka batasan masalah dari penelitian ini yaitu pengaruh penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bakso ikan barakuda dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas bakso ikan barakuda, meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka dapat penulis rumuskan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas bentuk bakso ikan barakuda?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas warna bakso ikan barakuda?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas aroma bakso ikan barakuda?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas tekstur bakso ikan barakuda?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas rasa bakso ikan barakuda?

#### E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah dan rumusan masalah, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas

bentuk bakso ikan barakuda.

2. Pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas warna bakso ikan barakuda.
3. Pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas aroma bakso ikan barakuda.
4. Pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas tekstur bakso ikan barakuda.
5. Pengaruh penambahan *puree* bayam hijau dengan berat bayam segar sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas rasa bakso ikan barakuda.

## **F. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Menambah ilmu terutama di bidang pengolahan makanan khususnya pada penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bakso ikan barakuda.
  - b. Sebagai bahan bacaan dan dapat menjadi sumber rujukan bagi penelitian selanjutnya.
2. Bagi Masyarakat
  - a. Memberikan informasi tentang kandungan dan manfaat ikan barakuda dan bayam hijau.