

**PEMBUATAN BAKSO DARI IKAN TETE**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh  
Gelar Ahli Madya Pada Program Studi Diploma Tiga (DIII) Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh**

**YULIA ARIFANNY  
20079071/2020**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete**

Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete  
Nama : Yulia Arifanny  
NIM : 20079071  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 28 Agustus 2023

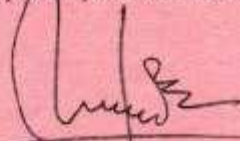
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.  
NIP. 195903261985032001

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete  
Nama : Yulia Arifanny  
NIM : 20079071  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, 28 Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yulia Arifanny  
NIM : 20079071  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul : "**Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete**" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, 29 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Yulia Arifanny  
NIM. 20079071

## ABSTRAK

**YULIA ARIFANNY, 2023.** “Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete” Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Ikan Tete (*Sphyraena barracuda*) merupakan salah satu jenis ikan predator permukaan air dan dasar laut, mempunyai kecepatan dalam berenang hampir rata-rata 74 km/jam. Ikan tete memiliki daging yang putih dan tulang yang sedikit. Bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh hampir setiap, masyarakat di Indonesia. Salah satu makanan yang banyak disukai dari usia anak-anak hingga usia dewasa. Penelitian ini bertujuan untuk membuat bakso dengan menggunakan ikan tete sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dalam pembuatan bakso dengan penggunaan ikan tete. Penelitian dilakukan pada tanggal 13 Juli 2023 sampai 31 juli 2023 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada Uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk bakso cukup seragam dan bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm). Warna bakso dari ikan tete adalah putih. Kualitas rasa bakso ikan tete adalah rasa ikan tete dan rasa gurih, Kualitas aroma bakso ikan tete adalah beraroma ikan tete, Kualitas tekstur bakso ikan tete adalah cukup kenyal. Harga jual bakso ikan tete adalah Rp. 35.000/ 250 gram.

**Kata kunci : Ikan Tete, Bakso, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya ,sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete**”. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Pt M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga
5. Ibu Cici Andriani, S.Pd.,M.Pd. selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.



6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.pd selaku Penasehat Akademi dan selaku dosen pembimbing Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen penguji 1 dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji 2
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Teristimewa kepada orang tua yang saya cintai yaitu Bapak Maryulis, Ibu Jusmawati yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia-Nya.
10. Sahabat tercinta yang selalu ada saat senang dan sedih Aisyah Abdillah Husna, Fiola Septia Azizah dan Trisa Dian Ashara yang telah berjuang sama hingga sekarang dan tidak pernah bosan dalam memberikan dukungan, perhatian, dan memberikan yang terbaik bagi kelancaran tugas akhir penulis.

11. Kepada seluruh warga kos, yang telah memberi motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amiin.

Padang , 7 Juli 2023

Yulia Arifanny



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Bakso .....	5
B. Ikan Tete .....	7
C. Kandungan Gizi Ikan Tete.....	10
D. Teknik Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	11
E. Resep Standar Bakso Ikan .....	12
F. Bahan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	13
G. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete .....	15
H. Kualitas Bakso Ikan.....	19
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
C. Persiapan Bahan .....	22
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete .....	24
E. Proses Pengolahan Bakso Ikan Tete.....	24
F. Bagan Proses Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	27
G. Jenis data dan Sumber Data.....	28
H. Tahap penelitian .....	29
I. Uji organoleptik.....	31
J. Analisis data .....	31
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	33
B. Pembahasan .....	42
C. Analisis Harga .....	45
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	52
<b>LAMPIRAN</b> .....	54

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Bakso Ikan.....	5
2. Ikan Tete.....	9
3. Bagan proses pembuatan bakso ikan tete .....	27
4. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Pada Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete.....	34
5. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat (bulat/ Berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete .....	36
6. Diagram Uji Organoleptik Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete .....	37
7. Diagram Uji Organoleptik Aroma Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete .....	38
8. Diagram Uji Organoleptik Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	39
9. Diagram Uji Organoleptik Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete .....	41
10. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete .....	42

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Zat Gizi Bakso Ikan tete per 100 gram.....	10
2. Resep pembuatan bakso ikan.....	12
3. Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	15
4. Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	24
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso Ikan Tete.....	34
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat/ berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete .....	35
7. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembutan Bakso Ikan Tete .....	36
8. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Aroma Ikan Tete Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembutan Bakso Ikan Tete .....	37
9. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas tekstur pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembutan Bakso Ikan Tete .....	39
10. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembutan Bakso Ikan Tete .....	40
11. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembutan Bakso Ikan Tete .....	41
12. Anggaran Biaya Bakso Ikan Tete Asli .....	45
13. Anggaran Biaya bakso ikan tenggiri .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian.....	54
2. Berkas Penelitian .....	59
3. Format Penilaian Uji Organoleptik.....	66

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki jajanan yang banyak digemari oleh masyarakat terutama kaum muda salah satunya bakso. Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan tingkat sosial ekonomi sehingga menjadikannya salah satu makanan favorit masyarakat, baik anak - anak maupun orang dewasa. Selain rasanya yang enak, cara pembuatannya juga relatif mudah. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan atau udang bahkan daging kerbau (Putri, 2019). Karena harga daging sapi biasanya lebih mahal dari pada ikan, sehingga banyak orang cenderung memilih bakso ikan sebagai pilihan makanan yang lebih terjangkau secara finansial. Bakso ikan merupakan produk yang terbuat dari ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung, kemudian dibentuk bulat-bulat dan dimasak dalam air panas hingga mengapung (Fatmawati et al. 2018:2).

Ikan Tete (*Sphyaena barracuda*) merupakan salah satu jenis ikan predator permukaan air dan dasar laut, mempunyai kecepatan dalam berenang hampir rata-rata 74 km/jam. Ikan ini dapat ditemukan di samudra tropis dan subtropis di seluruh dunia dan salah satu ikan yang sering dikonsumsi masyarakat karena memiliki tekstur daging putih yang lembut dengan rasa yang enak dan gurih. Ikan tete dapat diolah menjadi makanan yang bernilai jual tinggi. Kandungan ikan tete meliputi kadar air 80,69 %, kadar protein

14,71 %, kadar abu 1,30 %, kadar lemak 0,19 %, dan karbohidrat 3,12 % (Sali et al, 2020). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa dengan mengkonsumsi ikan bermanfaat bagi kesehatan. Walaupun memiliki kelemahan dalam proses pengolahannya. Melihat dari keadaan diatas perlu dilakukan penanganan, pengolahan, dan pengawetan hasil perikanan selain mencegah kerusakan ikan dan memperpanjang daya simpan.

Menurut pengamatan penulis biasanya ikan tete diolah menjadi lauk pauk, apabila banyak panen dan harganya murah banyak dijadikan ikan asin bagi masyarakat sekitar. Berdasarkan pengamatan tersebut belum ada ide dari masyarakat untuk mengolah ikan tete menjadi bakso, sedangkan bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh hampir setiap, masyarakat di Indonesia. Maka melalui pengolahan ikan tete menjadi bahan utama dalam pengolahan bakso tersebut dapat meningkatkan kualitas hasil produksi ikan tete dan menambah variasi bakso sekaligus dapat meningkatkan nilai jual produksi masyarakat sekitar.

Melalui pengolahan ikan tete menjadi bahan utama dalam pembuatan bakso diharapkan dapat meningkatkan produksi ikan tete dan memvariasikan berbagai hasil olahan bakso sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk bakso yang berkualitas. Selanjutnya, penggunaan ikan tete sebagai bahan utama bakso yang merupakan salah satu upaya alami dalam pengawetan ikan. Terakhir, hal ini juga dapat meningkatkan hasil penganekaragaman pangan.

Berdasarkan hal di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang pembuatan bakso ikan tete yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan

tekstur. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: **“Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete”**.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat bakso dari ikan tete.
2. Mendeskripsikan kualitas bakso ikan tete dari segi
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

## **C. Manfaat penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganekaragamkan olahan ikan sebagai produk baru pada bakso.
2. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso sehingga menambah daya guna ikan tete.
3. Sebagai salah satu cara penganekaragaman produk hasil perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk pangan yang dihasilkan.
4. Meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tete.



5. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakso, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Memberikan informasi kepada masyarakat proses pembuatan bakso serta mengetahui kualitas dan nilai gizi yang terkandung dalam bakso ikan.