

ISSN 2085-4285

Volume VI Nomor 17, Desember 2014

JURNAL PENDIDIKAN DAN KELUARGA



Diterbitkan oleh:
Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang

- Pelindung : Dekan Fakultas Teknik UNP
- Penanggung Jawab : Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik UNP
(Dra. Ernawati, M.Pd)
- Pemimpin Redaksi: Dr. Yuliana, S.P., M.Si
- Sekretaris Redaksi : Rahmi Holinesti, STP, M.Si.
- Anggota Redaksi : Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph. D
Kasmita, S.Pd. M.Si.
Dra. Adriani, M.Pd.
Dra. Rahmiati, M.Pd.
- Penerbitan : Dua kali setahun (Juni dan Desember)
- Langganan : Rp. 120.000,- per tahun. Rekening No. 0077988568. A.n.
Rahmi Holinesti/Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Bank BNI
Cabang Padang
- Alamat Redaksi : Jurusan Kesejahteraan Keluarga (KK)
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang Sumatera
Barat Telp/Fax. 07517055644 / 07517055644
Email:jurnal_keluarga09@yahoo.co.id

Jurnal Pendidikan dan Keluarga merupakan jurnal ilmiah yang memuat hasil penelitian atau *critical review* mengenai kajian pendidikan (semua bidang ilmu) dan ilmu keluarga ditinjau dari berbagai aspek (pendidikan, pangan, gizi, keluarga, tata boga, tata busana dan tata rias). Diterbitkan oleh Jurusan Kesejahteraan Keluarga (KK) Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Redaksi menerima sumbangan naskah ilmiah di bidang kajian tersebut diatas. Pedoman penulisan dapat dilihat pada halaman sampul di belakang bagian dalam. Artikel dalam jurnal Pendidikan dan Keluarga dapat dikutip dengan menyebutkan sumbernya.

Jurnal Pendidikan dan Keluarga Volume VI edisi ketujuhbelas (ke-17) ini menyajikan delapan artikel dengan topik yang terkait dengan bidang Pendidikan, Pangan, dan Perhotelan. Di bidang pendidikan, memaparkan empat judul artikel yaitu Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Sampah Rumah Tangga Dan Metode 5 R; Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Ekonomi Melalui Penggunaan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Snowball Throwing* Pada Siswa Kelas X.2 SMA N 1 Tanjung Mutiara; Penggunaan Media Gambar Untuk Meningkatkan Keterampilan Menulis Deskripsi Siswa Kelas X.1 SMA Negeri 1 Tanjung Mutiara Kabupaten Agam; dan Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang. Di bidang pangan, memaparkan satu artikel Kualitas Dan Daya Terima Sop Bakso Ikan Sebagai Makanan Anak Balita. Sedangkan di bidang perhotelan, memaparkan tiga judul artikel tentang Hubungan Penetapan Harga Kamar Dengan Keputusan Konsumen Untuk Menggunakan Jasa Kamar Di Hotel Alana Padang;; Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Becak Wisata Kota Yogyakarta Dan Pengaruh Kompensasi, Lingkungan Kerja Non Fisik dan Disiplin Terhadap Kinerja Karyawan Hotel Grand Inna Muara Padang

Ira Meirina dan Wirnelis Syarif, staf pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP, memaparkan Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Sampah Rumah Tangga dan Metode 5 R. Sebuah studi yang dilakukan terhadap ibu rumah tangga di Kelurahan Jatibaru untuk mendapatkan fakta-fakta yang mencerminkan pengetahuan ibu rumah tangga tentang sampah rumah tangga dan metode 5R. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umumnya ibu rumah tangga sudah mengetahui dampak kerugian dari sampah, dimana jika dibuang sembarang dapat mendatangkan penyakit (98,5%), banjir (100%), menimbulkan berbahaya (92,5%), dan merusak keindahan kota (95,3%). Namun 76% ibu rumah tangga belum mendengar/mengetahui tentang program pengelolaan sampah yang disebut program 5R (Reduce, Reuse, Recycle, Replace, dan Replant).

Di bidang pendidikan, Ratnayulis, Guru SMAN 1 Tanjung Mutiara memaparkan tentang Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Ekonomi Melalui Penggunaan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Snowball Throwing* Pada Siswa Kelas X.2 SMA N 1 Tanjung Mutiara.

Hasil belajar siswa menunjukkan peningkatan yang signifikan, dimana pada siklus I nilai rata-rata yang diperoleh siswa baru mencapai 65 dengan ketuntasan klasikal 59%, sedangkan pada siklus II menunjukkan peningkatan yang cukup tinggi dengan nilai rata-rata 78,8 dan persentase ketuntasan belajar 88%. Dengan demikian, penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan hasil belajar ekonomi menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe *Snowball Throwing* perlu diterapkan dan dikembangkan dalam rangka peningkatan mutu pendidikan di masa yang akan datang.

Masih dalam bidang pendidikan, Yuarni, Guru SMAN 1 Tanjung Mutiara, meneliti tentang Penggunaan Media Gambar Untuk Meningkatkan Keterampilan Menulis Deskripsi Siswa Kelas X.1 SMA Negeri 1 Tanjung Mutiara Kabupaten Agam. Hasil penelitiannya menunjukkan dari setiap pertemuan yang dilaksanakan dalam penelitian ini terlihat peningkatan menulis siswa dari tes yang dilakukan. Rata-rata kelas pada siklus I adalah 6,8. Sedangkan rata-rata kelas pada siklus II adalah 7,5 dan sudah nampak peningkatan nilai yang diperoleh pada siklus II. Dari hasil pengamatan siswa sudah bisa

menuliskan kalimat deskripsi berdasarkan gambar yang dipajang. Maka kesimpulan dari penelitian ini adalah dengan menggunakan media gambar dalam pembelajaran menulis deskripsi dapat meningkatkan keterampilan menulis siswa kelas X.1 SMA Negeri 1 Tanjung Mutiara.

Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang merupakan hasil studi yang dilakukan oleh Gustina, Baidar dan Silfeni. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rata-rata kompetensi profesional pada kelas eksperimen dengan kelas kontrol. Hal ini dapat dilihat bahwa rata-rata kompetensi profesional siswa kelas eksperimen lebih tinggi ($\bar{X} = 75,9$) dibandingkan rata-rata kompetensi profesional kelas kontrol ($\bar{X} = 70,1$). Selain itu, terdapat pengaruh positif penggunaan metode demonstrasi terhadap kompetensi profesional siswa pada mata pelajaran mengolah makanan kontinental kelas X SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang tahun pelajaran 2013/2013. Hasil analisis data tes menunjukkan bahwa $t_{hitung} > t_{tabel} = 4,8 > 1,67$, pada Sig 0,05.

Dibidang Pangan, Siti Halifah, Anni Faridah dan Yuliana meneliti tentang Kualitas Dan Daya Terima Sop Bakso Ikan Sebagai Makanan Anak Balita. Penelitian dilakukan di Labor Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik UNP dan uji coba daya terima produk dilakukan pada anak taman kanak-kanak Dharma Wanita UNP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa sop bakso ikan yang dikembangkan diterima oleh anak balita yang dilihat dari indikator porsi yang dimakan, bagian yang dimakan, ekspresi ketertarikan terhadap makanan dan lama waktu menghabiskan makanan, dengan rata-rata setiap indikator 75%.

Di bidang perhotelan, Hijriyantomi Suyuthie, staf pengejar Program Studi

Manajemen Perhotelan memaparkan hasil penelitiannya tentang Penetapan Harga Kamar dengan Keputusan Konsumen untuk Menggunakan Jasa Kamar Di Hotel Alana Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penetapan harga yang dilakukan pihak Hotel Alana Padang telah sesuai dengan fasilitas yang disediakan, perlengkapan kamar dan lokasi hotel yang strategis, dan terdapat hubungan yang positif signifikan antara penetapan harga terhadap keputusan konsumen untuk menggunakan jasa kamar di Hotel Alana Padang.

Heru Pramudia, Djoko Wijono, Tri Kuntoro Priyambodo memaparkan tentang Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Becak Wisata Kota Yogyakarta. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa pelayanan yang diberikan pengemudi becak wisata Jogja memberikan kepuasan yang biasa saja. Hal ini sejalan dengan kualitas pelayanan becak yang terlihat dilapangan. Observasi penelitian ini menemukan kekurangan dan ketidaksesuaian layanan yang semestinya harus disediakan oleh becak wisata.

Masih dalam bidang perhotelan, Feri Ferdian memaparkan tentang Pengaruh Kompensasi, Lingkungan Kerja Non Fisik dan Disiplin Terhadap Kinerja Karyawan Hotel Grand Inna Muara Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variable lingkungan kerja non fisik memiliki pengaruh yang lebih besar dari variabel kompensasi dan disiplin. Jadi dapat diartikan variabel lingkungan kerja non fisik memiliki pengaruh yang sangat penting dalam meningkatkan kinerja karyawan Hotel Grand Inna Muara Padang.

Semoga artikel yang dipaparkan dalam jurnal ini bermanfaat bagi kita semua.

SELAMAT MEMBACA

JURNAL PENDIDIKAN DAN KELUARGA

Tahun ke-6

Nomor 17 Desember 2014

Daftar Isi

	Halaman
1. Editorial	i
2. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Sampah Rumah Tangga Dan Metode 5 R (Ira Meirina dan Wirnelis Syarief)	1
3. Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Ekonomi Melalui Penggunaan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Snowball Throwing</i> Pada Siswa Kelas X.2 SMA N 1 Tanjung Mutiara (Ratnayulis)	8
4. Penggunaan Media Gambar Untuk Meningkatkan Keterampilan Menulis Deskripsi Siswa Kelas X.1 SMA Negeri 1 Tanjung Mutiara Kabupaten Agam (Yuarni)	20
5. Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X di SMKN No 1 Sintuk Toboh Gadang (Gustina, Baidar dan Silfeni)	32
6. Kualitas Dan Daya Terima Sop Bakso Ikan Sebagai Makanan Anak Balita (Siti Halifah, Anni Faridah dan Yuliana)	39
7. Hubungan Penetapan Harga Kamar Dengan Keputusan Konsumen Untuk Menggunakan Jasa Kamar Di Hotel Alana Padang (Hijriyantomi Suyuthie)	50
8. Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Becak Wisata Kota Yogyakarta (Heru Pramudia, Djoko Wijono, Tri Kuntoro Priyambodo)	59
9. Pengaruh Kompensasi, Lingkungan Kerja Non Fisik dan Disiplin Terhadap Kinerja Karyawan Hotel Grand Inna Muara Padang (Feri Ferdian)	72

PENGEMBANGAN SOP BAKSO IKAN SEBAGAI MAKANAN ANAK BALITA

Yuliana¹, Anni Faridah¹, Siti Halipah²

¹ Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT- UNP

² Mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga wisuda periode September 2013

Abstract. *This research aims to analysis the quality and to know capacity of acceptance sop bakso ikan. The kind of research which done is research development involving expert panelists who are the professional lecture in Tata Boga field, science of nutrition and food science. Object of the research is fish developed sop bakso ikan. Procedure in this research begins with determined standard recipe and the recipe was developed based on local potential. Sop bakso ikan which is developed then tested of validity until valid. Result of validity tested sop bakso ikan valid in the third trial. The recipe was sop bakso ikan developed it is fish 200 gr, tapioca flour 60 gr, salt 25 gr, garlic 18 gr, ice water 30 gr, sugar 2 gr, egg 5 gr, chives 37 gr, carrot 360 gr, potato 270 gr, red onion 15 gr, celery 5 gr, water 2000 ml, spices, oil 20 gr. The result of capacity acceptance test showed that sop bakso ikan which developed is received by toodlers seen from indicator edible portion, edible parts, expression of interest in food, end the length of time spent food, with on average avery indicator 75%.*

Key word: *Quality, Capacity acceptance, Sop bakso ikan, Toodlers*

PENDAHULUAN

Konsumsi ikan masyarakat Sumatera Barat masih rendah. Hal ini dibuktikan dari data Dinas Kelautan dan Perikanan Sumatera Barat (2012) yaitu "Konsumsi ikan masyarakat Sumatera Barat masih 33 kg perkapita, sementara di tingkat Nasional mencapai 36,5 kg perkapita". Sementara itu, Provinsi Sumatera Barat merupakan Provinsi yang berpotensi di sektor perikanan. Ikan tuna dan tongkol merupakan salah satu yang paling berpotensi.

Ikan tuna adalah ikan laut *pelagik* yang termasuk *Thunnini*, memiliki ciri-ciri daging ikan berwarna merah muda, karena otot tuna lebih banyak mengandung *myoglobin* daripada ikan lainnya (Anonim, 2010a). Beberapa penelitian menyatakan bahwa ikan tuna banyak mengandung asam lemak

omega 3, 6, dan 9 yang dibutuhkan oleh otak dan organ-organ lunak seperti paru-paru dan yang lainnya untuk regenerasi dan pertumbuhan sel. Ikan tuna juga mengandung EPA (*Ecosa Pentanoic Acid*) dan DHA (*Decosa Hexanoid Acid*) yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya meningkatkan perkembangan dan *volume* otak, sehingga sangat bermanfaat bagi peningkatan kecerdasan anak. Oleh sebab itu, sangat dianjurkan bagi anak-anak untuk mengkonsumsi ikan agar pembentukan sel otaknya maksimal dan anak menjadi pintar (Hamid, 2010:9-10).

Berdasarkan uraian di atas jelas tergambar bahwa ikan laut memiliki berbagai kandungan gizi yang sangat komplit yang dibutuhkan oleh tubuh, terutama bagi usia balita. Usia anak

balita berkisar dari 1-5 tahun. Adapun zat gizi yang dibutuhkan oleh anak balita yaitu karbohidrat, protein hewani dan protein nabati, lemak, vitamin, dan mineral. Makanan yang dikonsumsi oleh anak balita harus aman, bergizi, beragam dan berimbang (AB3). Kelompok balita ini rawan penyakit infeksi dan gangguan gizi". Pernyataan ini diperkuat oleh Unicef (1992) menggambarkan bahwa "Penyebab utama masalah gizi adalah asupan zat gizi yang rendah dan penyakit infeksi. Masalah gizi tidak terlepas dari makanan. Masalah gizi timbul sebagai akibat kekurangan atau kelebihan kandungan zat gizi dalam makanan".

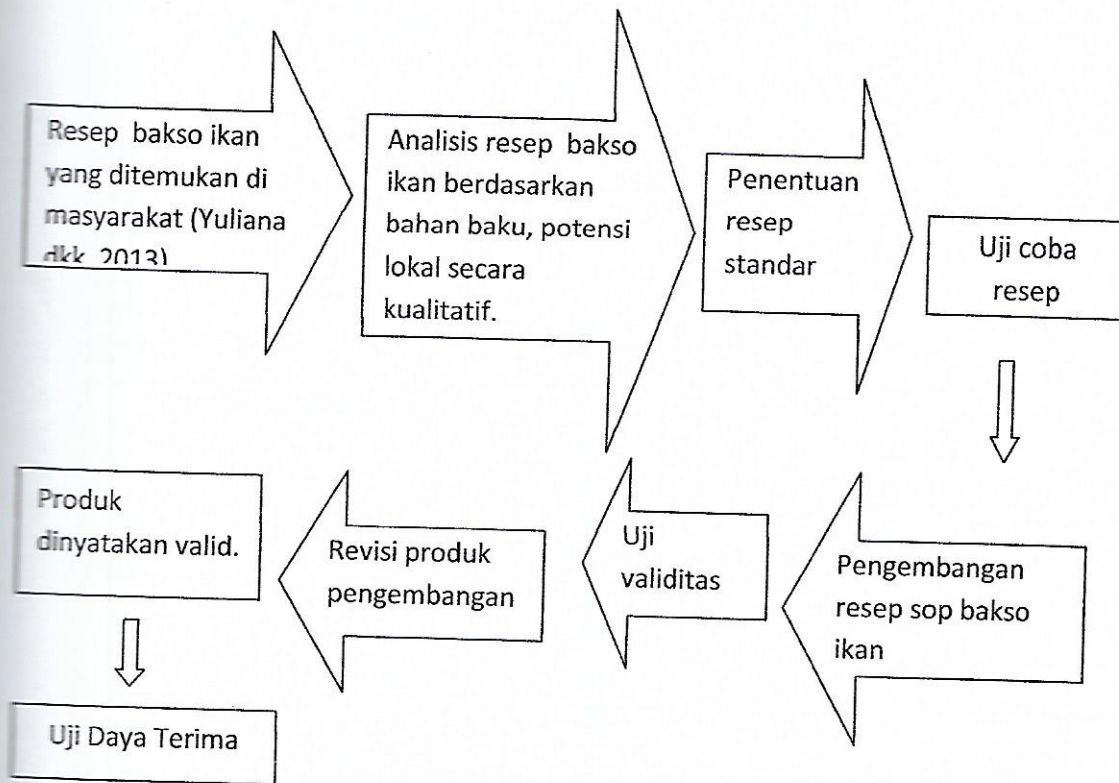
Pemenuhan kebutuhan gizi anak menjadi tugas dan tanggung jawab para orang tua. Perilaku susah makan di usia balita menjadi persoalan yang selalu dihadapi para orang tua. Pada umumnya para orang tua dalam mengolah ikan juga belum bervariasi seperti digoreng, digulai, dan dibakar. Untuk itu, perlu adanya kreatifitas orang tua dalam menyiasatinya. Ikan tersebut dapat diolah menjadi berbagai variasi olahan masakan yang dapat memudahkan anak balita mengkonsumsinya dan disukai anak balita. Salah satu cara adalah dengan cara ikan tersebut diolah menjadi bakso. Bakso masih kurang vitamin, mineral dan serat. Untuk melengkapi kandungan gizi tersebut dapat diolah menjadi sop bakso ikan dengan tambahan kentang dan wortel.

Hasil penelitian Yuliana, dkk (2013:26) menjelaskan bahwa belum adanya resep standar sop bakso ikan diolah masyarakat untuk anak balita. Sop bakso ikan ini akan menambah variasi masakan terutama olahan ikan

dengan menggunakan potensi pangan lokal. Sop bakso ikan yang dikonsumsi anak balita juga sebaiknya tidak menggunakan bahan tambahan makanan seperti penyedap. Oleh sebab itu, perlu dikembangkan resep formula sop bakso ikan kemudian perlu dilakukan uji validasi dan uji daya terima dari sop bakso ikan yang dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti mencoba melaksanakan penelitian pengembangan yang bertujuan menganalisis kualitas dan daya terima sop bakso ikan sebagai makanan anak balita.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan (*Research and Development*) yaitu metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2011:407). Objek dalam penelitian ini adalah ikan tuna yang diolah menjadi bakso dan dimodifikasi menjadi olahan sop bakso ikan yang distandarisasi sebagai makanan anak balita. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer pada penelitian ini adalah data tentang kualitas sop bakso ikan dengan indikator warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa yang diperoleh dari penilaian panelis melalui uji organoleptik, uji validitas dan uji daya terima. Instrumen dalam pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah format uji untuk resep standar, uji validasi terhadap produk yang dihasilkan dan format uji daya terima sop bakso ikan terhadap anak balita.



Gambar 1. Prosedur Operasional

Penelitian ini berawal dari 3 resep yang didapat pada penelitian Yuliana dkk, 2013. Resep yang didapat dianalisis berdasarkan bahan baku yang digunakan. Setelah resep dianalisis maka ditentukan 1 resep yang akan dijadikan resep standar dan tahap selanjutnya untuk dikembangkan. Sebelum dikembangkan perlu dilakukan uji coba resep standar. Dari hasil uji coba didapatkan beberapa saran dan kritikan yang digunakan untuk mengembangkan resep. Pengembangan disesuaikan dengan kebutuhan zat gizi serta potensi lokal yang ada.

Setelah didapat resep pengembangan maka dilakukan uji coba validasi. Dari hasil uji validasi didapatkan masukan untuk revisi resep

pengembangan. Revisi resep sampai dinyatakan valid. Setelah dinyatakan valid maka tahap selanjutnya diberikan ke anak balita guna uji daya terima.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Analisis Resep Sop Bakso Ikan Secara Kualitatif

Resep sop bakso ikan diperoleh dari penelitian Yuliana, dkk. Resep tersebut dianalisis berdasarkan bahan baku dan kandungan gizi serta kebiasaan dalam mengolah sop bakso ikan, maka diketahui bahwa pada resep tersebut tidak mengandung vitamin, serat, dan mineral.

Tabel 1.
Resep Sop Bakso dari Beberapa Sumber

Nama bahan	URT	Jumlah bahan yang digunakan		
		*	**	***
Daging sapi/ikan	Gr	250	200	1000
Bawang putih	Siung	10	2	15
Bawang merah	Buah	6	-	5
Tepung tapioca	Gr	50	30	300
Garam	Sdt	½	½	6
Merica	Sdt	¼	1/8	2
Penyedap	Sdt	¼	-	½
Air es	Gr	25	30	200
Putih telur	Butir	-	¼	2
Gula pasir	Gr	-	2	-
Daun bawang	Batang	2	1	3
Kayu manis	Ruas	1	-	1
Cengkeh	Biji	6	-	5
Bunga lawang	Buah	½	-	½
Buah pala	Buah	¼	-	½
Kaldu	Gelas	8	-	5
Daun seledri	Tangkai	1	-	1
Ajinomoto	Gr	4	-	3
Minyak	Sdm	4	-	3

Ket : * = masyarakat (dalam Yuliana, dkk 2013)

** = Juita Zulkarnain, 2012 (dalam Yuliana, dkk 2013)

*** = masyarakat (dalam Yuliana, dkk 2013)

Penentuan Resep Standar

Resep sop bakso ikan yang telah dianalisis berdasarkan bahan baku dan kandungan gizinya, maka resep dari informan kedua ditetapkan sebagai

resep standar bakso ' dan informan pertama untuk resep sop. Resep standar sop bakso ikan dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 2.
Resep Standar Sop Bakso Ikan

No.	Nama Bahan	Berat Kotor	Berat Bersih	Ukuran Rumah tangga
Bahan bakso :				
1.	Ikan	363 gr	200 gr	± 6 sdm
2.	Tepung tapioca	30 gr	30 gr	± 2 sdm
3.	Garam halus	5 gr	5 gr	± ½ sdt
4.	Bawang putih	7 gr	6 gr	2 siung
5.	Air es	30 gr	30 gr	± 10 sdm
6.	Gula pasir	2 gr	2 gr	
7.	Putih telur	5 gr	5 gr	
8.	Daun bawang	16 gr	10 gr	± 1 sdm
Bahan sop :				
9.	Bawang merah	20 gr	15 gr	6 siung
10.	Bawang putih	13 gr	12 gr	4 buah
11.	Seledri	6 gr	5 gr	2 batang
12.	Daun bawang	31 gr	27 gr	1 batang
13.	Air	2000 ml	2000 ml	8 gelas
14.	Garam	20 gr	20 gr	± 2 sdt
15.	Cengkeh			6 buah
16.	Kayu manis			1 batang
17.	Bunga lawang			½ buah
18.	Buah pala			¼ buah
19.	Minyak menumis		20 gr	4 sdm
20.	Wortel	440 gr	360 gr	2 buah
21.	Kentang	340 gr	270 gr	4 Buah

Uji Coba Resep Standar

Resep yang telah ditentukan dilakukan uji coba awal dengan penilaian oleh para panelis ahli. Penilaian berdasarkan bahan baku,

kandungan gizi dan cara pengolahan. Maka didapatkan kekurangan dari resep tersebut. Hasil uji coba resep sop bakso ikan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.
Hasil Penilaian Uji Coba Resep Standar Sop Bakso Ikan

Indikator	Penilaian Deskriptif	Saran Perbaikan
Warna	Cukup	
Bentuk	Kurang	Buat potongan wortel dan kentang lebih menarik lagi
Aroma	Baik (dominan aroma ikan)	
Tekstur	Kurang(kaldu kurang jernih)	Kaldu sebaiknya disaring
Rasa	Kurang	Rasa rempah terlalu kuat dan tajam (kurangi penggunaan rempah). Tidak boleh menggunakan bahan penyedap makanan.
Kesimpulan	<ul style="list-style-type: none"> - Buat potongan kentang dan wortel lebih menarik dan seimbang. - Tidak boleh menggunakan bahan penyedap makanan. - Penggunaan rempah dikurangi. 	

Pengembangan Resep Sop Bakso Ikan

Pengembangan resep dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan kandungan gizi sop bakso ikan, agar dapat memenuhi kebutuhan gizi anak balita. Pengembangan

dilakukan dengan menghilangkan penggunaan merica dan penyedap. Mengurangi penggunaan rempah dan memvariasikan bentuk potongan kentang serta wortel. Resep sop bakso ikan yang dikembangkan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini:

Tabel 4.
Resep Sop Bakso Ikan yang Dikembangkan

No.	Nama Bahan	Validasi
Bahan bakso :		
1.	Ikan	200 gr
2.	Tepung tapioca	60 gr
3.	Garam halus	5 gr
4.	Bawang putih	6 gr
5.	Air es	30 gr
6.	Gula pasir	2 gr
7.	Putih telur	5 gr
8.	Daun bawang	10 gr
Bahan sop :		
9.	Wotel	360 gr
10.	Kentang	270 gr
11.	Bawang merah	15 gr
12.	Bawang putih	12 gr
13.	Seledri	5 gr
14.	Daun bawang	27 gr
15.	Air	2000 ml
16.	Garam	20 gr
17.	Cengkeh	4 buah
18.	Kayu manis	1 batang
19.	Bunga lawang	¼ buah
20.	Biji pala	¼ buah
21.	Minyak menumis	20 gr

Uji Validitas Sop Bakso Ikan

Berdasarkan uji validasi pertama terhadap sop bakso ikan, diketahui bahwa bentuk dan tekstur bakso masih kurang bulat dan kurang kenyal. Validator menyarankan supaya ditambahkan lagi bahan pembentuk gel atau pengental alami yaitu tepung kanji. Tekstur kentang juga perlu diperbaiki lagi karena potongannya yang kecil dan proses pemasakan yang terlalu lama

mengakibatkan kentang terlalu matang sehingga tekstur mudah hancur. Potongan wortel dan kentang perlu divariasikan lagi dan seimbang. Daun bawang tidak perlu diiris, bisa dengan potongan besar saja karena anak balita umumnya tidak menyukai daun bawang jadi tidak perlu diporsikan. Hasil dari uji validasi pertama dapat dilihat pada Tabel 5 di bawah ini :

Tabel 5.
Hasil Penilaian Validator (Panelis Ahli) Terhadap
Sop Bakso Ikan yang Dikembangkan (Uji Validasi 1)

Indikator	Validator						Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	
Warna	5	4	4	4	4	4	4,2
Bentuk	4	3	4	4	4	4	3,8
Tekstur	4	3	3	4	4	4	3,7
Aroma	5	4	5	5	5	4	4,7
Rasa	5	4	5	5	5	5	4,8
Hedonik	5	4	4	4	4	4	4,2

Berdasarkan penilaian panelis ahli terhadap uji validasi yang kedua produk sop bakso ikan, didapatkan bahwa warna, bentuk dan tekstur masih harus diperbaiki karena potongan kentang dan wortel masih belum seragam seluruhnya. Kematangan bakso harus pas dan sesuai standar bakso. Masak bakso dalam air mendidih sementara api kecil. Bakso akan mengapung jika telah matang.

Pastikan bakso tersebut mengapung baru diangkat untuk dapat dibuat sop bakso ikan. Jika tidak, tekstur bakso akan terkikis oleh kaldu sehingga kaldu sup akan keruh. Segi warna perlu ditambahkan seledri agar saat disajikan warna hijau dari seledri melengkapi warna sop bakso ikan. Hasil dari validasi kedua dapat dilihat pada Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6.
Hasil Penilaian Validator (Panelis Ahli) Terhadap
Sop Bakso Ikan yang Dikembangkan (Uji Validasi 2).

Indikator	Validator						Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	
Warna	5	4	5	5	5	4	4,7
Bentuk	5	5	4	4	5	4	4,5
Tekstur	4	4	5	5	4	5	4,5
Aroma	5	5	5	5	5	5	5,0
Rasa	5	5	5	5	5	5	5,0
Hedonik	5	5	5	5	5	5	5,0

Hasil penilaian validator terhadap sop bakso ikan yang dikembangkan pada uji validasi ketiga dapat diketahui bahwa semua indikator kualitas sop bakso ikan sudah sangat baik dengan perolehan nilai rata-rata 5, sehingga sop

bakso ikan yang dikembangkan telah dinyatakan valid dan dapat diujicobakan kepada kelompok anak balita. Hasil uji validasi ketiga dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini.

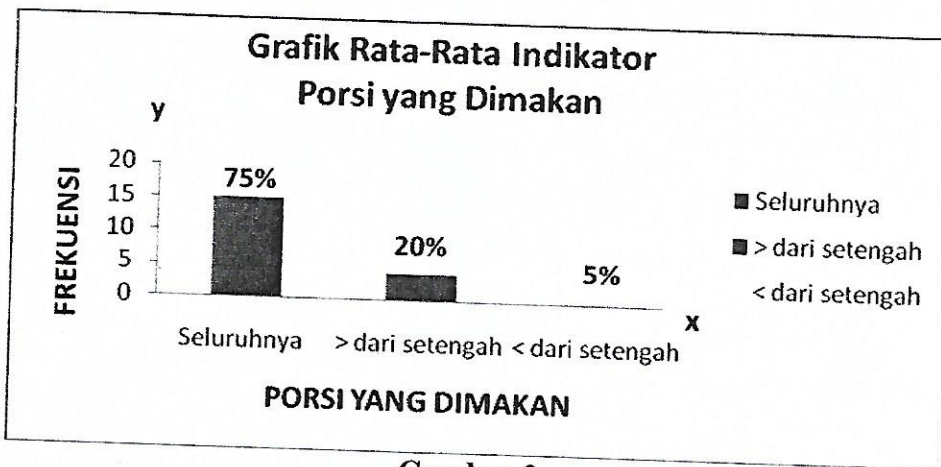
Tabel 7.
Hasil Penilaian Validator (Panelis Ahli) Terhadap
Sop Bakso Ikan yang Dikembangkan (Uji Validasi 3).

Indikator	Penilaian Validator						Rata-rata
	1	2	3	4	5	6	
Warna	5	5	5	4	4	5	4,7
Bentuk	5	4	5	5	5	5	4,8
Tekstur	5	5	5	5	5	5	5,0
Aroma	5	5	5	5	5	5	5,0
Rasa	5	5	5	5	5	5	5,0
Hedonik	5	5	5	5	5	5	5,0

Uji daya terima sop bakso ikan

Sop bakso ikan yang telah dinyatakan valid oleh validator dilanjutkan dengan uji daya terima sop bakso ikan terhadap anak balita. Uji daya terima dilakukan kepada 20 anak balita di TK Dharmawanita UNP. Uji

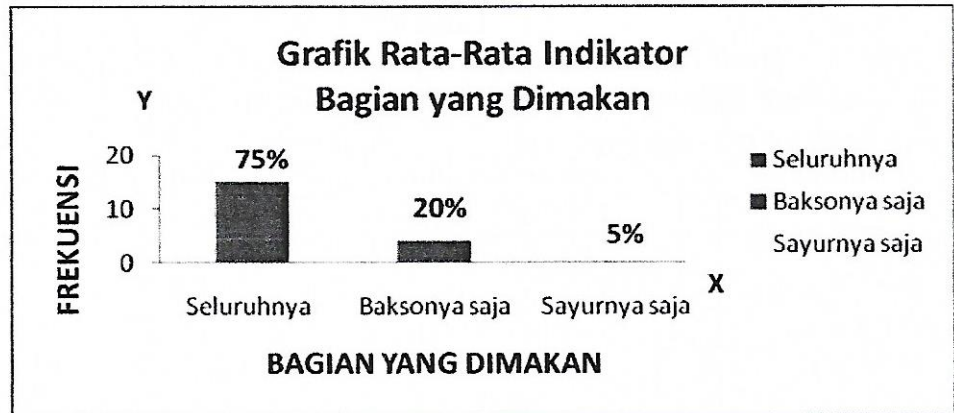
ini dilakukan untuk mengetahui penerimaan anak balita terhadap produk sop bakso ikan dengan 4 indikator pengamatan dalam penilaian yaitu sebagai berikut.



Gambar 2.
Grafik Rata-Rata Indikator Porsi yang Dimakan

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa 75% anak balita dapat menghabiskan seluruh porsi sop bakso ikan yang diberikan. Sebanyak 20% menghabiskan lebih dari setengah dan

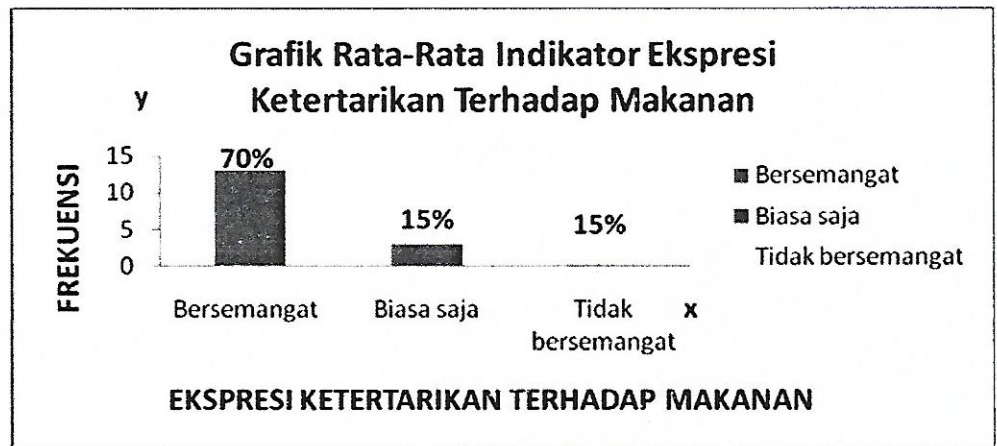
5% mengkonsumsi kurang dari setengah. Hasil penilaian penerimaan anak balita terhadap sop bakso ikan berdasarkan indikator bagian yang dimakan.



Gambar 3.
Grafik Rata-Rata Indikator Bagian yang Dimakan

Berdasarkan Gambar 3 dapat diketahui bahwa 75% anak balita dapat menghabiskan seluruh bagian sop bakso ikan yang diberikan. Sebanyak 20% hanya mengonsumsi bagian baksonya saja dan 5% lainnya hanya

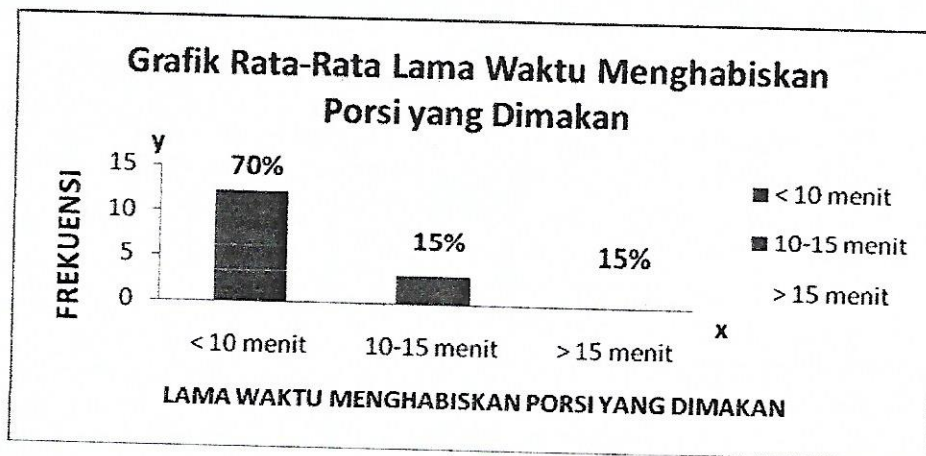
mengonsumsi sayurnya saja. Hasil penilaian penerimaan anak balita terhadap sop bakso ikan berdasarkan indikator ketiga yaitu ekspresi ketertarikan terhadap makanan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4.
Grafik Rata-Rata Indikator Ekspresi Ketertarikan terhadap Makanan

Berdasarkan Gambar 4 dapat diketahui bahwa 70% anak balita memperlihatkan ekspresi ketertarikan terhadap sop bakso ikan. Sebanyak 15% mengonsumsi dengan ekspresi biasa saja 15% lainnya mengonsumsi sop bakso ikan dengan ekspresi tidak

bersemangat. Hasil penilaian penerimaan anak balita terhadap sop bakso ikan berdasarkan indikator keempat yaitu lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5.
Grafik Rata-Rata Indikator
Lama Waktu Menghabiskan Porsi yang Dimakan

Berdasarkan Gambar 5 dapat diketahui bahwa 70% anak balita menghabiskan porsi sop bakso ikan kurang dari 10 menit. Sebanyak 15% mengonsumsi sop bakso ikan selama 10-15 menit dan 15% mengonsumsi lebih dari 15 menit.

PENUTUP

Simpulan

Hasil validasi pada setiap indikator sudah sangat baik meliputi warna yang dihasilkan baik, bentuk baik, tekstur sangat baik, aroma sangat baik dan rasa sangat baik. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa sop bakso ikan yang dikembangkan, diterima oleh anak balita. Berdasarkan empat indikator yaitu porsi yang dimakan dengan persentasi 75%, bagian yang dimakan 75%, ekspresi ketertarikan terhadap makanan 70% dan lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan 70%.

Saran

Setelah melakukan penelitian ini penulis memberikan sumbangan saran yaitu kepada masyarakat dengan adanya penelitian ini dapat menjadikan informasi atau pengetahuan baru yang bermanfaat dalam memvariasikan sop bakso ikan dan penganekaragaman

makanan anak balita dengan menggunakan potensi lokal serta menjadikan sop bakso ikan yang dikembangkan sebagai makanan anak balita. Kepada mahasiswa diharapkan penelitian ini dapat menjadi tambahan ilmu pengetahuan dibidang pengolahan makanan berbahan baku ikan.

Daftar Pustaka

- Annonim. 2010a. *Ikan Tuna*. www.wikipedia.org/wiki/tuna. diakses 4 Januari 2013.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat. 2012. "Konsumsi ikan masyarakat Sumatera Barat". <http://www.antarasumbar.com> diakses 4 Desember 2013.
- Hamid, Atiqah. 2010. *Jenis-Jenis Ikan untuk Kesehatan & Kecerdasan Anak*. Yogyakarta: Buku biru.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Yuliana, dkk. 2013. *Model Perbaikan Status Gizi Balita dan Penganekaragaman Pangan Masyarakat Melalui Standarisasi dan Peningkatan Kualitas Gizi Makanan Tradisional Minang di Propinsi Sumantera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang.