

**KUALITAS ISI SUP IKAN KAKAP DENGAN MENGGUNAKAN METODE
*PAN FRIED***

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Terapan(S.ST) Universitas Negeri Padang*



**Oleh:
NOVIA ARDINI
NIM. 16135207/2016**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

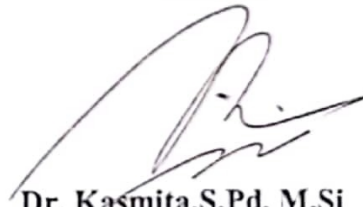
**KUALITAS ISI SUP IKAN KAKAP DENGAN MENGGUNAKAN
METODE PAN FRIED**

Nama : Novia Ardini
NIM/BP : 16135207/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021

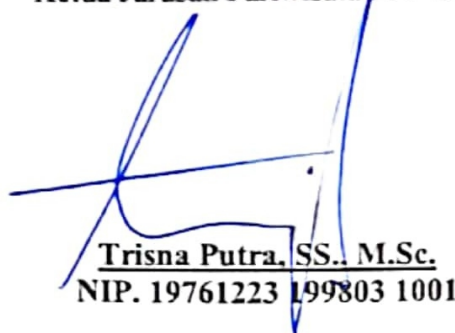
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP. 197009242003122001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



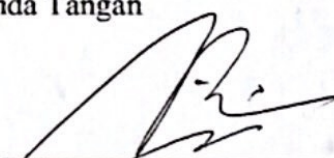
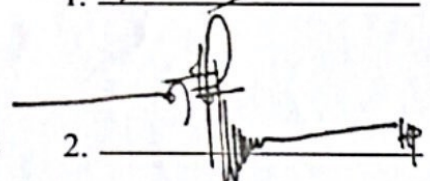
Trisna Putra, SS., M.Sc.
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program
Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Kualitas Isi Sup Ikan Kakap dengan Menggunakan
Metode Pan Fried
Nama : Novia Ardini
NIM/BP : 16135207/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021
Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si	1. 
2. Anggota : Heru Pramudia, S.ST.Par,M.Sc	2. 
3. Anggota : Dra. Silfeni, M.Pd	3. _____



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Novia Ardini
NIM/TM : 16135207/2016
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

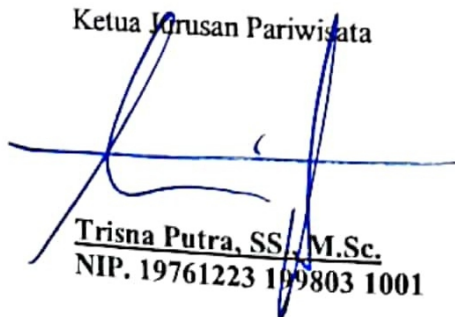
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Kualitas Isi Sup Ikan Kakap dengan Menggunakan Metode Pan Fried” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata


Trisna Putra, SS., M.Sc.
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Novia Ardini
NIM. 16135207

ABSTRAK

Novia Ardini, 2021. Kualitas isi Sup ikan Kakap dengan menggunakan metode *Pan Fried*. Proyek Akhir. Program Studi Diploma IV/ Sarjana Manajemen Perhotelan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya Kualitas yang bagus pada pembuatan Sup Ikan kakap . Resep yang tidak standar dapat mempengaruhi kualitas dari Sup Ikan Kakap. Hal ini dapat dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tesktur dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan kualitas sup ikan Kakap yang baik .

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan. Penelitian ini dilakukan di Labor Kitchen Jurusan Pariwisata pada bulan Agustus 2021. Panelis untuk uji organoleptik adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kualitas isi sup ikan kakap meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan yang digunakan, cara membuat, alat yang digunakan, dan kualitas dari sup ikan kakap. Hasil uji organoleptik sup ikan kakap setelah 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas standar sup ikan kakap yaitu: 1) Bentuk sup *ikan kakap* adalah berbentuk *rapi*, 2) Warna *ikan pada sup ikan kakap* adalah berwarna kuning kecoklatan, 3) Aroma *sup ikan kakap* adalah beraroma *kemangi dan serai*, 4) Tekstur ikan dari *sup ikan kakap* adalah bertekstur lembut, 5) Warna kuah pada *Sup Ikan Kakap* adalah *bening*, dan 6) Rasa *sup ikan kakap* adalah berasa gurih.

Kata Kunci : Standarisasi, Resep, *Sup ikan*, ikan kakap Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir dengan judul **“Kualitas Isi Sup Ikan Kakap Dengan Menggunakan Metode *Pan Fried*”**. Proyek Akhir diajukan sebagai salah satu syarat persyaratan memperoleh gelar sarjana sains terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, berkat kesungguhan dan mendapat bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Hijriyantomi Suyuthie, S.IP., M.M. selaku Pembimbing Akademik yang saya hormati.
4. Ibu Dr. Kasmita, SPd., M.Si selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
5. Bapak Heru Pramudia, S.ST.Par., M.Sc. selaku Dosen Penguji I Proyek Akhir yang telah memberikan kritikan, masukan dan saran dalam penulisan Proyek Akhir.

6. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd Selaku Dosen Penguji II Proyek Akhir yang telah memberikan kritikan, masukan dan saran dalam penulisan Proyek Akhir.
7. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si. Selaku Panelis Eksperimen yang telah memberikan penilaian terhadap penelitian ini.
8. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd. Selaku Panelis Eksperimen yang telah memberikan penilaian terhadap penelitian ini.
9. Chef Agus Parman Selaku Panelis Eksperimen yang telah memberikan penilaian terhadap penelitian ini.
10. Ibu Juliana Siregar, M.Pd Selaku Panelis Eksperimen yang telah memberikan penilaian terhadap penelitian ini.
11. Dosen Staff Pengajar Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
12. Ibu/Bapak Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
13. Orang Tua yakni Ayah dan Ibu, Meshy Mulyani, Diva Rama Yulia, dan Muhammad Hanif yang telah memberikan kasih sayang, motivasi dan perhatian yang melimpah, serta do'a untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.

Sahabat-sahabat tercinta dan seperjuangan yaitu Cecen A.md dan Ilham Setiawan yang telah membantu dan memberikan semangat.

Padang, 25 Agustus 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Mahasiswa.....	6
2. Bagi Jurusan.....	6
3. Bagi Masyarakat.....	6
BAB II. KAJIAN TEORI.....	7
A. Kajian Produk.....	7
B. Kajian Bahan.....	7
1. Ikan.....	7
2. Tepung Terigu.....	8
3. Jeruk Lemon.....	8
4. Bawang Putih.....	9
5. Cabai Rawit.....	9
6. Garam.....	10
7. Lada.....	10
8. Gula.....	11
9. Jahe.....	11
10. Daun Jeruk.....	11
11. Serai.....	12
12. Tomat.....	12
13. Daun Pandan.....	12
14. Daun kemangi.....	13
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	14
1. Boiling.....	14
2. Stewing.....	14
3. Pan Fried.....	15
D. Kualitas Sup Ikan.....	15
1. Kualitas Kuah Pada Sup Ikan Kakap.....	15
2. Kualitas Isi Pada Sup Ikan.....	16
BAB III. PROSEDUR PROYEK AKHIR.....	17
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
B. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sup Ikan Kakap.....	17
C. Proses Pengolahan Sup Ikan Kakap.....	17

1. Persiapan Bahan dan Alat.....	17
2. Proses Pengolahan.....	18
3. Tahap Penyelesaian.....	19
D. Bagan Proses Pengolahan Sup Ikan Kakap.....	19
1. Metode pengolahan sup ikan kakap dengan menggunakan metode boiled.....	19
2. Metode pembuatan sup ikan kakap menggunakan metode Pan fried.....	20
E. Jenis dan Sumber Data.....	20
1. Jenis Data.....	20
2. Sumber data.....	21
F. Tahap Penelitian.....	21
G. Uji Organoleptik.....	22
H. Analisis data.....	23
BAB IV. TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Hasil Penelitian.....	24
B. Pembahasan.....	37
1. Warna.....	37
2. Bentuk.....	37
3. Tekstur.....	37
4. Aroma.....	37
5. Rasa.....	37
BAB V. PENUTUP.....	38
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Hal

1 . Bagan Pengolahan Sup Ikan Kakap menggunakan metode Boiled.....	19
2 . Bagan Pengolahan Sup Ikan Kakap menggunakan metode <i>Pan Fried</i>	20
3 . Bagan tahap penelitian Sup Ikan Kakap menggunakan metode Pan Fried & Boiled.....	22
4 . bahan pembuatan Sup ikan Kakap.....	40
5 . Panelis Ahli.....	40
6 . Proses pengolahan.....	41
7 . Panelis Ahli.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1 . Alat Untuk Pembuatan Sup Ikan Kakap.....	17
2 . Bahan Pembuatan Sup Ikan Kakap.....	18
3 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas Bentuk (Menarik) dari isi Sup Ikan Kakap.....	25
4 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas Bentuk (Rapi) dari isi Sup Ikan Kakap.....	26
5 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas Warna kuah (Bening) dari Sup Ikan Kakap.....	28
6 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas warna ikan (kuning kecoklatan) dari sup ikan kakap.....	30
7 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas tekstur (lembut) dari sup ikan kakap.....	32
8 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas rasa (gurih) dari sup ikan kakap.....	33
9 . Deskripsi Hasil Uji Organoleptik kualitas aroma sup ikan (aroma kemangi dan serai).....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

	Hal
1 . Dokumentasi PenelitianDokumentasi.....	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kebutuhan pangan di dunia semakin meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk di dunia. Bertambahnya penduduk bukan hanya menjadi satu-satunya permasalahan yang menghambat untuk menuju ketahanan pangan nasional. Berkurangnya lahan pertanian yang dikonversi menjadi pemukiman dan lahan industri, telah menjadi ancaman dan tantangan tersendiri bagi bangsa Indonesia untuk menjadi bangsa yang mandiri dalam bidang pangan. Penduduk dunia mencapai peningkatan yang tinggi setelah tahun 1960, hal ini dapat kita lihat dari jumlah penduduk tahun 2000-an yang mencapai kurang lebih 6 miliar orang, tentu saja dengan pertumbuhan penduduk ini akan mengakibatkan berbagai permasalahan diantaranya kerawanan pangan. Bahkan dua peneliti AS pernah menyampaikan bahwa pada tahun 2010, penduduk dunia akan menghadapi krisis pangan (Nasoetion, 2010:4). Pangan di Indonesia mempunyai kedudukan yang sangat penting, terutama makanan pokok, karena menyangkut permasalahan politik, ekonomi, sosial dan budaya. Sebagian besar makanan pokok penduduk Indonesia berasal dari sereal yang terdiri dari beras, jagung dan terigu yang terbesar sebagai makanan pokok penduduk adalah beras. Oleh karena itu masalah ketahanan pangan di Indonesia menjadi penting untuk kestabilan politik, ekonomi, sosial dan budaya.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Potensi sumber daya perikanan laut di Indonesia menghasilkan sekitar 65 juta ton pertahun, namun terdapat keterbatasan dalam teknik pengolahan dan pengawetan yang mengakibatkan ikan mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu teknik yang tepat untuk mempertahankan kualitas ikan. Ikan

merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi . kandungan gizi pada ikan adalah protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Ikan akan mudah mengalami kerusakan yang disebabkan oleh kadar air yang cukup tinggi (70-80% dari berat daging) dan kandungan zat gizi pada ikan. Kandungan air dan zat gizi yang cukup tinggi tersebut dapat menyebabkan mikroorganisme mudah tumbuh dan berkembang biak.

Ikan kakap (*Lutjanidae*) adalah keluarga ikan laut dasaran yang hidup secara berkelompok di dasar-dasar karang atau terumbu karang. Mempunyai cirri tumbuh yang bulat pipih dengan sirip memanjang sepanjang punggung. Jenis ikan Kakap yang banyak ditemui di Indonesia adalah jenis Kakap merah (*Lutjanus bitaeniatus*) adalah spesies ikan Kakap yang ditemukan di Indonesia (dekat Sumatera dan Sulawesi). Penyebaran kakap merah di Indonesia sangat luas dan hampir menghuni seluruh perairan pantai nusantara. Daerahnya meliputi pantai utara Jawa, sepanjang pantai Sumatera, bagian timur Kalimantan, Sulawesi Selatan, Arafuru Utara, Teluk Benggala, pantai India, dan Teluk Siam (McGrourther, 2012). Secara umum ikan kakap memiliki laju pertumbuhan yang relatif lebih tinggi dibandingkan ikan laut lainnya. Ikan jenis ini merupakan komoditas perikanan yang mempunyai prospek pendukung perkembangan budidaya di masa datang. Ikan kakap merah tergolong ikan demersal atau yang makan dan hidup di dasar laut. Selain menggunakan pancing, para nelayan menjaring ikan merah ini dengan rumpon, jaring insang, dan pukot (McGrourther, 2012).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan, manusia tidak mungkin bertahan hidup. Pada zaman primitif, manusia memakan sesuatu yang memang bisa dimakan dan hanya diolah

dengan sangat sederhana, namun karena kemajuan zaman, manusia mendapat hasrat untuk mendapat cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan banyak inovasi, seperti menemukan bumbu, bahan makanan yang baru, maupun cara pengolahannya. Menurut cara pengolahannya, makanan dibagi atas beberapa jenis, makanan yang melalui proses pengukusan (steam), Pembakaran (grill), pemanggangan (bake), perebusan (boil), Penggorengan (fry). Menurut proses pengolahannya tersebut, hasil olahan dari bahan makanan akan memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri. Bahan makanan yang diolah dengan proses pengukusan memiliki kadar lemak jenuh dan kolesterol yang rendah, namun sisi kekurangannya, makanan tersebut akan mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga membuat makanan menjadi lembek. (sumber: adekabdullah, via: kompas.com)

Makanan yang diolah dengan proses pembakaran akan memiliki kadar karbon yang cukup tinggi, dan beberapa riset kesehatan menunjukkan bahwa dengan kadar karbon yang terlalu tinggi pada makanan akan memicu terjadinya kanker, namun dengan proses pembakaran tersebut, kadar lemak dalam makanan dapat diminimalkan, karena langsung dibakar dengan api. Makanan yang diolah dengan cara digoreng akan terasa renyah dan gurih, sedangkan kadar lemak dalam makanan tersebut akan sangat tinggi, karena proses penggorengan membutuhkan minyak. Makanan yang direbus memiliki kadar lemak jenuh yang sedikit, Dengan proses perebusan, zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan akan larut dalam air rebusan dan terbuang begitu saja juga membuat makanan menjadi lembek karena kadar air yang sangat tinggi terdapat dalam makanan tersebut. Proses pemanggangan akan menghasilkan makanan dengan kadar lemak yang bisa diminimalkan karena melalui

proses pemanasan dalam ruang dan kadar karbon yang terkandung dalam makanan tidak akan tinggi. Selain itu juga, zat gizi dalam makanan akan tetap tersimpan dalam bahan makanan tersebut. (sumber: adekabdullah, via: kompas.com)

Sup adalah salah satu hidangan terfavorit. Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai appetizer dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

Ikan adalah sumber protein yang mudah dijumpai di pasar. Apalagi negara kita negara kepulauan jadi stok ikan pasti berlimpah. Orang Indonesia gemar makan ikan dengan berbagai masakan nusantara. Jenis ikan yang berlimpah dan rasanya yang lezat serta mudah dicari menjadikan ikan makanan favorit masyarakat. Ada banyak cara untuk mengolah ikan. Dari digoreng, dibakar, dipanggang, dan masih banyak lagi. Sup ikan kakap adalah makanan khas manado.

Penulis melakukan observasi dan wawancara ke beberapa hotel, restoran dan chef di Kota Padang. Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 13 Januari 2021 dalam proses pembuatan sup ikan itu ada berbagai macam kendala. Kendalanya adalah dari segi tekstur sehingga mempengaruhi bentuk, Sup ikan kakap memiliki tekstur yang sangat lembut dan rapuh, akibat kerapuhannya membuat serat daging itu rontok dan mempengaruhi warna dan kejernihan pada kuah, karena Sup ikan ini mengandung protein yang tinggi sehingga kalau kita salah dalam pengolahan sup ikan tersebut akan menimbulkan bau amis sehingga butuh teknik yang tepat sehingga menghasilkan kualitas Sup ikan yang baik. Penelitian ini sangat penting diteliti karena selama ini kualitas sup ikan yang kita temukan berbeda-beda,

penelitian ini adalah jika teknik tidak tepat akan menghasilkan kualitas yang buruk, sehingga perlu dicari teknik pengolahan pada sup ikan dengan kualitas yang baik dan bisa diterima baik oleh konsumen.

B. Identifikasi Masalah

1. Aroma sup amis.
2. Daging ikan hancur.
3. Kuah pada Sup Ikan keruh.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka permasalahan dari penelitian ini dibatasi pada Kualitas Sup Ikan Kakap pada metode “Pan Fried” dilihat dari tekstur, aroma, rasa

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah : Bagaimana kualitas sup ikan kakap dengan metode pan fried dilihat dari aroma, rasa dan tekstur.

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitiannya adalah: menganalisis kualitas sup ikan kakap dengan metode pan fried dilihat dari :

1. Isi Sup ikan, meliputi (bentuk, tekstur, aroma, dan rasa)
2. Kuah , meliputi (kejernihan, aroma, dan rasa)

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengetahui metode pengolahan sup ikan yang tepat
- b. Mengembangkan kreatifitas mahasiswa dalam mengembangkan produk olahan makanan.

2. Bagi Jurusan

- a. Menambah informasi tentang metode pengolahan sup ikan
- b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan.

3. Bagi Masyarakat

- a. Memberi informasi pada masyarakat bagaimana pengolahan sup ikan dengan kualitas yang baik.
- b. Meningkatkan nilai jual, dan meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal.