

PENGUNAAN UDANG REBON DALAM PEMBUATAN PEMPEK

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**HEDMIZA CAHYANA
NIM: 1208374 / 2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PENGUNAAN UDANG REBON DALAM PEMBUATAN PEMPEK

Nama : Hedmiza Cahyana
Bp/Nim : 2012/1208374
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi: D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2016

Disetujui Oleh Pembimbing


Dr. Elida, M.Pd

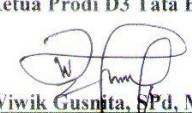
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Winda Lis Svarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga


Wiwik Gusnita, SPd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul : Penggunaan Udang Rebon Dalam Pembuatan Pempek
Nama : Hedmiza Cahyana
Bp/Nim : 1208374/2012
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

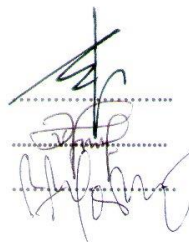
Padang, April 2016

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida M.Pd 1.
Anggota : Wiwik Gusnita, SPd, M.Si 2.
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si 3.



Three handwritten signatures are present, corresponding to the three members of the exam team listed on the left. Each signature is written over a horizontal dotted line.



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hedmiza cahyana
NIM/TM : 1208374/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Udang Rebon Dalam Pembuatan Pempek”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Winielis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Hedmiza Cahyana
NIM. 1208374

ABSTRAK

Hedmiza Cahyana, 2012. Penggunaan Udang Rebon Dalam Pembuatan Pempek

Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu – bumbu sebagai penambah cita rasa, pemerintah menganjurkan menggunakan produk lokal. Salah satunya yaitu dengan menggunakan udang rebon, pemanfaatan udang rebon sebagai bahan pengganti ikan tenggiri dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomis udang rebon. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat pempek dari udang rebon. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas pempek dengan penggunaan udang rebon dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba melakukan penggantian ikan tenggiri dengan udang rebon pada pembuatan pempek, yang dilaksanakan pada tanggal 31 Maret sampai 4 April 2016 dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 4 orang panelis dosen ahli di bidang Tata Boga.

Hasil uji organoleptik dari penggunaan udang rebon dalam pembuatan pempek pada kualitas pempek udang rebon. Pada penelitian I hasil uji organoleptik kualitas, kualitas bentuk tidak sempurna karna proses pembentukan yang tidak menggunakan penggaris pada pengukuran panjang pempek maka dari itu dilakukan lagi penelitian ke II. Pada penelitian ke II hasil uji organoleptik kualitas bentuk cukup tercapai karna bentuk pempek udang rebon yang cukup panjang 10 cm dan berdiameter 3 cm, maka dilakukanlah penelitian ke III untuk menyempurnakan penelitian sebelumnya. Pada penelitian ke III hasil uji organoleptik sudah mulai maksimal pada semua indikator dari segi kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa sudah tercapai dengan yang diinginkan.

Kata Kunci : Pempek, Udang Rebon, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Udang Rebon Dalam Pembuatan Pempek”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini penulis sesuai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M. Pd., selaku Pembantu Dekan I dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd., selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd., M. Si., selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP., M. Si., selaku Ketua Labor Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Boga dan seluruh senior angkatan D3 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

2016

Padang, April

Hedmiza Cahyana

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
 BAB II.KAJIAN TEORI	
A. Pempek	6
1. Pengertian Pempek	6
2. Teknik pembuatan Pempek	7
B. Resep Pempek	9
C. Bahan – Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Pempek.....	10
D. Udang Rebon.....	14
E. Peralatan Untuk Pembuatan Pempek	15
F. Kualitas Pempek	19
 BAB III. PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat Penelitian	23
C. Pemilihan Bahan	23
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Pempek Udang Rebon	24

E. Proses Pengolahan Pempek Udang Rebon	25
F. Bagan Proses Pembuatan Pempek Udang Rebon	28
G. Jenis Data dan Sumber Data	29
H. Tahap Penelitian	30
I. Uji Organoleptik	32
J. Analisis Data	32
BAB IV. TEMUAN	
A. Deskripsi Data	34
B. Pembahasan	51
C. Analisis Harga	57
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Pempek	9
2. Kandungan Gizi Ikan Tenggiri per 100 gram	12
3. Komposisi Gizi Udang Rebon per 100 gram	14
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (panjang dan bulat) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	35
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek.....	37
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Warna dalam (kemerahan) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	39
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna luar (kemerahan) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (harum udang rebon) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek.....	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (berserat halus) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek	48
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (udang rebon) Penggunaan Udang Rebon Dalam Pembuatan Pempek.....	50
13. Analisis Harga Pembuatan Pempek Udang Rebon	57
14. Analisis Harga Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Udang Rebon Segar.....	14
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Pempek	28
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (panjang dan bulat) Pempek Udang Rebon.....	36
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Bentuk (rapi) Pembuatan Pempek	38
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Luar (kemerahan) Pembuatan Pempek.....	40
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Dalam (kemerahan) Pembuatan Pempek	42
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma(harum udang rebon) Pembuatan Pempek	44
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (kenyal) Pembuatan Pempek.....	46
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (berserat halus) Pembuatan Pempek	48
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) Pembuatan Pempek	49
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (udang rebon) pembuatan pempek	51
12. Gambar Bahan Yang Digunakan	69
13. Gambar Peralatan Yang Digunakan	70
14. Proses Pembuatan Pempek Udang Rebon.....	71
15. Pempek udang Rebon yang di Uji.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	65
2. Surat Tugas Seminar	66
3. Surat Izin Penelitian	67
4. Surat Izin Pemakaian Labor	68
5. Dokumentasi Penelitian	69
6. Angket Penelitian	72
7. Kartu Konsultasi	78

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang cukup luas dan memiliki sektor perikanan serta mempunyai peluang yang cukup besar karena geografisnya yang berupa kepulauan, Indonesia merupakan industri udang nomor 3 terbesar di dunia pada tahun 2005 (FAO,2005). Dari data Ditjen Perikanan Budidaya DKP (2009) diketahui jumlah hasil tangkap udang sebesar 540.000 ton dan tahun 2010 ada peningkatan menjadi 555.000 menyatakan bahwa ditemukan 81 jenis udang, Seluruh perairan Indonesia, 46 diantaranya sering tertangkap oleh nelayan Indonesia. Sumatera Barat adalah salah satu provinsi yang memiliki hasil tangkapan udang yang begitu melimpah dikarenakan memiliki banyak daerah pesisir yang rata-rata mata pencariannya adalah nelayan.

Hal ini dapat dilihat di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki kekayaan hasil laut, banyak jenis aneka udang yang biasa ditangkap oleh para nelayan. Terutama di daerah Tarusan Painan Sumatera Barat, para nelayan mendapatkan hasil tangkapan berupa udang rebon kalau di Sumatera Barat dikenal dengan udang sayia. “Udang sebagai bahan makanan yang digemari masyarakat merupakan salah satu komoditas ekspor andalan”M.Lies Suprapti (2005: 29) dari hasil tangkapan nelayan yang berada di Daerah Tarusan berupa udang rebon segar. Udang rebon segar adalah udang putih yang berukuran sangat kecil (kurang lebih 2cm) dan tidak dapat tumbuh menjadi besar M. Lies Suprapti (2005: 30). Udang biasanya pemanfaatannya hanya di jemur hingga kering atau

langsung di jual begitu saja dengan harga yang *relative* rendah, padahal udang rebon segar jika dimanfaatkan bisa menjadi berbagai jenis olahan pangan dan memiliki nilai jual tinggi. Maka perlunya pengolahan udang rebon segar dapat meningkatkan cita rasa dapat dilakukan pengolahan bahan pangan dengan cara mengolah satu jenis bahan pangan yang dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa yang berbeda. Salah satu olahan tersebut adalah pempek.

Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, samahalnya seperti otak – otak atau *kamabako* di Jepang. Menurut Sugito dan Ari Hayati (2006: 147) “Pempek merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis”. Sedangkan menurut Railia Karneta (2013: 132) “Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu – bumbu sebagai penambah cita rasa”. Dimana campuran ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun di panggang. Pada waktu dihidangkan atau dimakan, pempek tidak cukup dimakan begitu saja tetapi dihidangkan bersama kuah atau cuko pempek sebagai pelengkap.

Berdasarkan pengertian pempek di atas dapat disimpulkan bahwa pempek adalah produk olahan daging ikan berbentuk sejenis gel, berwarna putih yang bertekstur kenyal dan elastis. Terbuat dari campuran daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu lainnya sebagai penambah citra rasa yang dicampur sehingga menjadi suatu adonan yang bisa dibentuk dan dimasak dengan

berbagai cara seperti direbus, dikukus, digoreng maupun dipanggang. Serta dihidangkan bersama kuah atau cuko pempek.

Pempek merupakan makanan olahan yang terbuat dari ikan belida atau bisa disebut dengan ikan lopis. Ikan Lopis merupakan jenis ikan sungai yang tergolong dalam suku Notopteridae (ikan berpunggung pisau). Ikan ini lebih populer dengan nama ikan belida, yang diambil dari nama salah satu sungai di Sumatera Selatan yang menjadi habitatnya. Ikan belida memiliki kandungan gizi berupa Energi 120 kkal, Protein 16,5 gr, Lemak 5,3 gr, Karbohidrat 0,4 gr, Kalsium 52 mg, Fosfor 216 mg, Zat besi 1,1 mg, Vitamin A 233 IU dan Vitamin B1 0,1 mg (Direktorat gizi Depkes, 1992). Rusaknya mutu sungai menyebabkan ikan belida sangat sulit ditangkap dan hanya terdapat di daerah Palembang saja.

Berdasarkan literatur yang penulis baca ada beberapa penelitian pengolahan pempek dengan menggunakan berbagai macam ikan sebagai campuran bahan pokok seperti, ikan gabus, ikan lele, ikan cakalang, sedangkan penelitian yang sudah ada dilakukan mahasiswa di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga adalah pengaruh penggunaan jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas pempek (Neli Novita Sari 2010). Berdasarkan penjelasan tersebut belum ada yang meneliti pemakaian udang rebon dalam pembuatan pempek. Udang rebon dapat dijadikan dalam pengolahan pempek dapat menggantikan ikan belida dan tenggiri yang harganya mahal dan sulit didapatkan. Dan juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik seperti, Energi 81 kkal, Protein 16,2 gr, Lemak 1,2 gr, Karbohidrat 0,7 gr, Kalsium 757 mg, Fosfor 292

mg, Besi 2,2 mg, Vitamin A 60 mg, Vitamin B1 0,04 mg, Air 79,6 ml (Direktorat gizi Depkes, 1992).

Selain itu juga penggunaan udang rebon dalam pembuatan pempek sesuai dengan penetapan peraturan presiden no 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu sebagai berikut :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Berdasarkan kebijakan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pembuatan pempek udang rebon segar sebagai salah satu olahan yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat di Tarusan, dengan judul **“Penggunaan Udang Rebon dalam Pembuatan Pempek”**.

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. Membuat pempek dari udang rebon segar sebagai pengganti belida dan tenggiri.
2. Mendeskripsikan kualitas pempek dengan menggunakan udang rebon segar meliputi :
 - a. Bentuk
 - b. Warna

- c. Tekstur
- d. Aroma
- e. Rasa

C. Manfaat penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah maka penelitian ini memiliki manfaat berupa:

1. Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk yang meningkatkan ekonomi masyarakat.
2. Menganekaragamkan olahan udang rebon segar sebagai produk berupa pempek.
3. Memberi informasi, kepada mahasiswa tentang pemanfaatan udang rebon segar pada pembuatan pempek yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
4. Meningkatkan nilai ekonomis dari udang rebon segar bagi para nelayan yang berhasil menangkap udang rebon.
5. Memberi sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam pemanfaatan udang rebon segar.
6. Memberikan pengalaman pada penelitian dalam melakukan percobaan pembuatan pempek dari udang rebon segar.
7. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.