

PEMBUATAN BAKSO DARI UDANG REBON SEGAR

PROYEK AKHIR

*Di Ajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh:

RILLA WAHYULIA
15079032

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

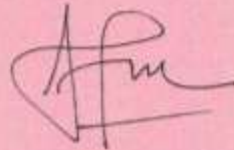
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Bakso dari Udang Rebon Segar

Judul : Pembuatan Bakso dari Udang Rebon Segar
Nama : Rilla Wahyulia
NIM : 15079032
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



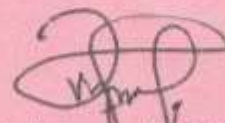
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP 19680330 199403 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Rilla Wahyulia
NIM : 15079032
Judul : Pembuatan Bakso dari Udang Rebon Segar
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

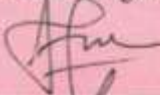
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Tugas Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2018

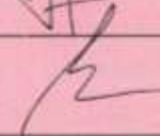
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si 1.



Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.kes 2.



Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si 3.





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 : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rita Wahyu
NIM/TM : 5029032 / 2015
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Pembuatan Biskuit dari Udang Reben Segar

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. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



ABSTRAK

Rilla Wahyulia, 2018. “Pembuatan Bakso dari Udang Rebon Segar ‘ ’ Proyek Akhir.

Padang : Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Penelitian ini bertujuan untuk membuat menganalisis pengaruh penggunaan 250 gram udang rebon segar terhadap kualitas bakso yang dihasilkan dari warna putih keabu-abuan, bau udang rebon segar, rasa khas udang rebon segar, rasa manis, tekstur kenyal dan berserat halus yang dihasilkan. Penelitian ini merupakan eksperimen menggunakan udang rebon segar dengan jumlah 250 gram dengan 3 kali penelitian atau pengulangan yang dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah Mahasiswa Tata Boga. Hasil organoleptik selama 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bakso dari udang rebon segar dilihat dari segi bentuk adalah bulat dan seragam, berwarna putih keabu-abuan, beraroma udang rebon segar, bertekstur kenyal dan berserat halus dan memiliki rasa gurih. Harga jual bakso dari udang rebon segar per 200 gram adalah Rp. 7.000/250 gram.

Kata kunci : Udang Rebon Segar, Bakso, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul "**Penggunaan Udang Rebon Segar dalam Pembuatan Bakso**". Dalam proses penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta Penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik dan selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

8. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis 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 penulisan sangat mengharapkan penulis di masa yang akan datang.

Akhir dari kata semoga penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri.

Padang, Agustus 2018

Rilla Wahyulia

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bakso	5
1. Pengertian Bakso	5
2. Teknik Pembuatan Bakso	8
B. Resep Standar Bakso Ikan	9
C. Udang Rebon Segar	11
D. Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Udang Rebon Segar.....	12
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
C. Pemilihan Bahan	22
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Udang Rebon.....	23
E. Proses Pengolahan Bakso Udang Rebon	24
F. Bagan Pembuatan Bakso Udang Rebon	26
G. Jenis Data dan Sumber Data	27
H. Tahap Penelitian.....	28
I. Uji Organoleptik	30
J. Analisis Data.....	31

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data	32
1. Kualitas Bentuk	32
2. Kualitas warna	35
3. Kualitas Aroma	36
4. Kualitas tekstur	38
5. Berserat halus	39
6. Kualitas Rasa	41
B. Pembahasan	43
1. Kualitas Bentuk	44
2. Kualitas Warna	45
3. Kualitas Aroma	46
4. Kualitas Tekstur	47
5. Kualitas Rasa Gurih	49
C. Analisis Harga	50

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	52
B. Saran	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Zat Gizi Bakso Ikan/100 Gram.....	7
Tabel 2. Zat gizi Bakso DagingSetiap Setiap 100 Gram.....	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Pada 100 gram Daging Ayam	8
Tabel 4. Resep Pembuatan Bakso Ikan.....	10
Tabel 5 Kandungan Gizi Udang Rebon Segar	12
Tabel 6 Ikan Tuna Per 100 Gr	12
Tabel 7. Resep Bakso Udang Rebon	25
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat seperti Kelereng) bakso dari Udang Rebon Segar	32
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Seragam) Bakso dari Udang Rebon Segar	34
Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (putih Kemerahan) Bakso dari Udang Rebon Segar	35
Tabel 11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (udang Rebon segar) Bakso dari Udang Rebon Segar	37
Tabel 12. Hasil Uji organoleptik Kualitas Tekstur (kenyal) Bakso dari Udang Rebon Segar	38
Tabel 13. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (berserat halus) Bakso dari Udang Rebon Segar	39
Tabel 14. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) Bakso dari Udang Rebon Segar	41
Tabel 15. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Udang Rebon Segar) Bakso dari Udang Rebon Segar	42
Tabel 16. Anggaran Biaya Pembuatan Bakso Udang Rebon Segar	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Bakso	8
Gambar 2.	Udang Rebon	11
Gambar 3.	Bagan bakso Udang Rebon.....	26
Gambar 4.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk (Bulat Kelereng) Bakso dari Udang Rebon Segar	33
Gambar 5.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso dari Udang Rebon Segar	35
Gambar 6.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (putih kemerahan) Bakso dari Udang Rebon Segar	36
Gambar 7.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (udang rebon segar) Bakso dari Udang Rebon Segar.	38
Gambar 8.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (kenyal) Bakso dari Udang Rebon Segar	39
Gambar 9.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (berserat halus) Bakso dari Udang Rebon Segar	40
Gambar 10.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) Bakso dari Udang Rebon Segar	42
Gambar 11.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (udang rebon segar) Bakso dari Udang Rebon Segar	43

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya alam mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal dan daerah. Kebutuhan yang semakin maju dan perkembangan teknologi yang semakin canggih menghasilkan berbagai inovasi dalam berbagai bidang kehidupan, termasuk bidang industri. Kemajuan ini akan memberikan lebih banyak manfaat bila dapat diakses oleh banyak pihak, terutama mahasiswa.

Di Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil perikanan, salah satunya adalah industri pengolahan udang. Udang merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya tinggi, pada udang terdapat pula kandungan asam amino *tirosin*, *triptofan* dan *sistein* pada udang lebih tinggi di bandingkan hewan darat. Keunggulan lain, protein udang lebih mudah di cerna dari pada yang berasal dari nabati.

Udang memiliki sifat umum yaitu mudah mengalami kerusakan yang ditandai dengan perubahan fisik, kimia, dan biologi. Pengolahan banyak dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan estetika dan nilai ekonomis, serta memungkinkan konsumen mendapatkan bahan pangan hewani dalam ragam bentuk dan rasa. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, udang banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik sehingga memiliki nilai tambah. Pengolahan produk

udang tersebut mampu meningkatkan harga jual. Bahan makanan makanan yang berasal dari produk olahan udang salah satunya adalah *Bakso* udang rebon segar.

Selama ini pembuatan *Bakso* hanya dibuat dari bahan-bahan hewani daging sapi, ayam, kambing, kerbau, dan ikan. Menurut A Yahya Hastuti (2013:3) “*Bakso* dibuat dari daging sapi dan pada perkembangannya *Bakso* bisa dibuat dari berbagai bahan, seperti ikan, udang, cumi-cumi, dan bahan lainnya”. Maka berdasarkan pendapat ahli tersebut udang rebon segar pun dapat diolah menjadi *Bakso*. Pengolahan udang rebon segar menjadi *Bakso* juga merupakan salah satu upaya alami pengawetan dan variasi olahan udang rebon segar yang mudah busuk dan *Bakso* udang rebon juga mudah di olah namun juga tahan lama.

Udang rebon segar adalah udang putih yang berukuran sangat kecil (kurang lebih 2cm) dan tidak dapat tumbuh menjadi besar M.Lies Suprapti (2005:30)”. Biasanya di jual dalam keadaan segar ataupun dikeringkan terlebih dahulu dengan harga jual yang relative murah, apabila di olah menjadi makanan siap saji udang rebon segar ini akan memiliki nilai jual yang tinggi dan udang rebon memiliki kandungan gizi yang sangat baik seperti, Energi (Kkal)81, Protein16,2, Lemak 1,2 Karbohidrat 0,7, Kalsium 757, Fosfor 292, Besi 2,2 Vitamin A 60, Vitamin B1 0,04, Air 79,6 Direktorat Gizi Depkes, 1992.

Pada saat sekarang belum terdapat di pasaran produk olahan udang rebon segar berupa *Bakso*, yang lebih banyak di temui di pasaran *Bakso*

berbahan daging sapi, daging ikan dan ayam yang dijual dengan berbagai macam merek. *Bakso* yang dibuat dengan bahan dasar udang rebon segar tidak akan mengurangi nilai gizi dan rasa *Bakso*.

Berdasarkan permasalahan diatas, dapat diambil kesimpulan bahwa udang rebon segar dapat dijadikan salah satu olahan *Bakso* yang dapat meningkatkan nilai jual sekaligus penganekaragaman hasil olahan udang rebon karena banyaknya peminat *Bakso* di kalangan masyarakat. karena itu penulis tertarik meneliti tentang ***Pembuatan Bakso Dari Udang Rebon Segar*** selain dari penganekaragaman olahan *Bakso*, udang rebon segar juga dapat menambah nilai gizi dari *Bakso* dan dapat mengurangi penggunaan daging ikan, ayam dan daging sapi pada pembuatan *Bakso*. Selain itu masyarakat juga akan menghargai hasil sumber daya alam lokal.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat *Bakso* dari udang rebon segar sebagai pengganti daging ikan.

Dapat mendeskripsikan kualitas *Bakso* udang rebon segar dilihat dari segi:

- a. Bentuk
- b. Warna
- c. Aroma
- d. Tekstur
- e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti serta pengaplikasian ilmu ketatabogaan yang telah diperoleh dibangku perkuliahan.
2. Menganekaragamkan olahan udang rebon segar sebagai produk baru pada *Bakso*
3. Memberi informasi, kepada mahasiswa tentang pemanfaatan udang rebon segar pada pembuatan *Bakso* yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
4. Meningkatkan nilai ekonomis dari udang rebon segar bagi para nelayan.
5. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam pemanfaatan udang rebon segar.
6. Memberikan pengalaman pada penelitian dalam melakukan percobaan pembuatan *Bakso* 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.