

PROYEK AKHIR

PEMBUATAN BAKSO DARI IKAN MARLIN

*Diajukan Sebagai Persyarat Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



**Nindy Nova Rista
15079025/2015**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

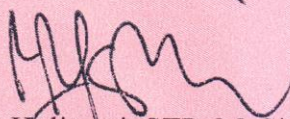
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Bakso dari Ikan Marlin

Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Marlin
Nama : Nindy Nova Rista
BP/ NIM : 2015/ 15079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 22 Oktober 2018

Disetujui oleh Pembimbing



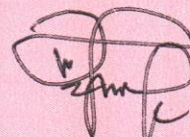
Rahmi Holinesti, STP. M. Si.
NIP 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis 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 : Nindy Nova Rista
NIM : 15079025
Judul : Pembuatan Bakso dari Ikan Marlin
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, 22 Oktober 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

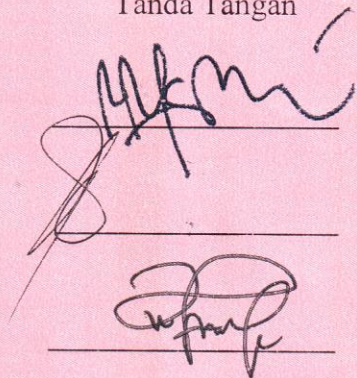
1.

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nindy Nova Rista
NIM : 15079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Bakso Dari Ikan Marlin”

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, 22 Oktober 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Nindy Nova Rista
NIM.15079025

ABSTRAK

Nindy Nova Rista, 2018. “Pembuatan Bakso Dari Ikan Marlin” Proyek Akhir.Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pembuatan bakso dari ikan marlin dan mendeskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan ikan marlin dalam pembuatan bakso. Ikan marlin memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah: 1) membuat bakso dari ikan marlin 2) Mendeskripsikan kualitas bakso dari ikan marlin dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan pembuatan bakso dari ikan marlin yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2018 dengan melakukan penelitian sebanyak 4 kali pengulangan, yang dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian yang diperoleh dengan cara melakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa Program Studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik menunjukkan kualitas dari 4 kali pengulangan adalah bentuk bulat dan seragam (87%), berwarna putih (100%), beraroma harum (87%), bertekstur kenyal (93%) dan memiliki rasa yang gurih (93%). Harga jual bakso dari ikan marlin adalah Rp 40.000,-/250 gr.

Kata Kunci: Bakso, Ikan Marlin, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Pembuatan Bakso Dari Ikan Marlin”**. Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Tata Boga D3, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih 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.
3. 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
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si sebagai Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Serta selaku Penasehat Akademik, sekaligus dosen pembimbing dalam penyelesaian proyek akhir
5. Seluruh Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

6. Kedua orang tua yang telah menuntun dan mendoakan yang terbaik
7. Seluruh rekan-rekan khususnya angkatan D3 2015 Tata Boga, yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini

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.

Padang, Oktober 2018

Penulis

DAFTAR ISI

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. Bakso	5
B. Ikan Marlin.....	6
C. Resep Bakso Daging	8
D. Bahan-bahan Pembuatan Bakso Daging.....	9
E. Alat-alat Pembuatan Bakso	12
F. Kualitas Bakso Daging.....	15
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian	18
C. Pemilihan Bahan	18
D. Peralatan Pembuatan Bakso	19
E. Proses Pengolahan Bakso.....	20
F. Bagan Pembuatan Bakso.....	22
G. Jenis Data dan Sumber Data	23
H. Tahap Uji Organoleptik.....	24
I. Analisis Data	26

BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	27
B. Pembahasan.....	35
C. Analisis Harga.....	40
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Bakso Daging Sapi (100 gram).....	6
2. Kandungan Gizi Ikan Marlin (100 gram).....	8
3. Bahan Pembuatan Bakso Daging	8
4. Resep Pembuatan Bakso Ikan Marlin	21
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso dari Ikan Marlin.....	27
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Bakso dari Ikan Marlin.....	29
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih) Bakso dari Ikan Marlin.....	30
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Bakso dari Ikan Marlin.....	31
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Bakso dari Ikan Marlin.....	33
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Bakso dari Ikan Marlin.....	34
11. Anggaran Biaya pembuatan Bakso dari Ikan Marlin.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Bakso Daging Sapi	5
2. Ikan Marlin.....	7
3. Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan Marlin.....	22
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso dari Ikan Marlin.....	28
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Bakso dari Ikan Marlin.....	30
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih) Bakso dari Ikan Marlin.....	31
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Bakso dari Ikan Marlin.....	32
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Bakso dari Ikan Marlin.....	34
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Bakso dari Ikan Marlin.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan	47
2. Surat Rekomendasi.....	48
3. Tugas Pembimbing	49
4. Izin Melaksanakan Penelitian	50
5. Izin Melaksanakan Penelitian	51
6. Angket.....	52
7. Surat Permohonan Penguji	56
8. Surat Tugas Penguji	57
9. Dokumentasi Penelitian	58
10. Toefl	62

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak kawasan pesisir yang kaya dan sangat produktif, tetapi banyaknya potensi di kawasan pesisir belum membuat masyarakat nelayan menjadi sejahtera. Ketertinggalan ekonomi nelayan karena ketidak-mampuan mereka dalam memanfaatkan sumber daya ekonomi secara optimal. Pengembangan ekonomi lokal tidak hanya menekankan peningkatan ekonomi, tetapi juga penguatan kemitraan dan kerja sama antar pelaku (*stakeholders*). Setiap pelaku memiliki potensi, kemampuan, dan keunggulan tersendiri yang dapat dimanfaatkan secara bersama untuk meningkatkan perekonomian wilayah (Dahuri dkk, 2001).

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena kandungan protein yang sangat tinggi, selain mengandung asam amino esensial, nilai biologisnya tinggi dan harganya murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya, walaupun memiliki kelemahan dalam proses pengolahannya. Melihat dari keadaan diatas perlu dilakukan penanganan, pengolahan, dan pengawetan hasil perikanan selain mencegah kerusakan ikan juga dapat memperpanjang daya simpan serta untuk menganeekaragamkan produk olahan hasil perikanan (Mulyadi, 2007).

Ikan marlin(*blue marlin* dan *black marlin*) mendalami perairan samudera Atlantik dan samudera Hindia serta perairan hangat lainnya termasuk daerah Sumatra Barat antara lain: Pulau Pieh, Pulau Bando, Pulau Kasiak,

Pulau Tengah, Pulau Pandan dan Pulau Toran. Ikan marlin biasanya diolah menjadi lauk pauk bagi masyarakat sekita. Biasanya ikan akan digoreng atau digulai.

Capaian konsumsi ikan pada tahun 2015 adalah sebesar 41,11 kg/kap/th melebihi target yang telah ditentukan yaitu sebesar 40,90 kg/kap/th (100,51 persen). Sementara itu, penyediaan konsumsi ikan pada konsumsi domestic tahun 2014 mencapai 13,07 juta ton atau meningkat sebesar 10,01 persen dibandingkan tahun 2013. Peningkatan penyediaan ikan diikuti juga dengan peningkatan penyediaan ikan per kapita yang mencapai 51,80 kg/kap/tahun atau meningkat sebesar 8,44 persen dibandingkan tahun 2013 (Ditjen Perikanan Tangkap, 2015). Ikan marlin hitam merupakan komoditi yang banyak diminati oleh pasar internasional terutama Jepang. Pada umumnya daging ikan marlin hitam diolah menjadi sashimi (makanan Jepang dari daging mentah). Daging marlin hitam sisa pengolahan (*by-product*), biasanya dimanfaatkan untuk pembuatan sosis karena harganya yang relatif murah.

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

Bakso adalah hasil olahan dengan menggunakan daging dan ditambah berbagai bumbu-bumbu lalu dilakukan pembentukan sesuai selera. Selama ini pembuatan bakso hanya dibuat dari bahan-bahan hewani seperti daging sapi, ayam, kambing, kerbau dan ikan. A. Yahya Hastuti (2013:5) menyatakan bahwa “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 para ahli tersebut ikan marlin pun dapat diolah menjadi bakso. Pengolahan ikan marlin menjadi bakso juga merupakan salah satu upaya alami pengawetan ikan agar tidak cepat membusuk. Selain itu juga dapat meningkatkan hasil penganekaragaman bakso.

Berdasarkan literatur yang peneliti baca berbagai penelitian sebelumnya yang melakukan 1) pengaruh substitusi jantung pisang terhadap kualitas bakso daging sapi, Faisal Rahman Syukri (2015), 2) penggunaan jamur tiram pada pembuatan bakso daging sapi, Hangga Permana (2015), 3) kualitas sop bakso ikan sebagai makanan balitas, Siti Halipah (2015), 4) perbedaan komposisi tepung tapioka terhadap kualitas bakso lele, Juita Zulkarnain (2013), 5) pembuatan bakso daging ayam ras petelur afkir, Dia Roris (2016), 6) pembuatan bakso dari pensi, Siti Ihdina (2016).

Berdasarkan uraian diatas belum ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan bakso ikan marlin. Mengolaha ikan marin menjadi bakso merupakan salah satu bentuk penganekaragaman bahan pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan marlin. Berdasarkan hal diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“PembuatanBakso Dari Ikan Marlin”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

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

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menambahakan keanekaragaman hasil olahan ikan marlin.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat agar mengkonsumsi dan menambah variasi produk olahan bahan pangan ikan marlin.
3. Memberikan pengalaman pada penelitian dalam melakukan percobaan pembuatan bakso ikan marlin.
4. Penelitian ini juga sebagai syarat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.