

**PENGARUH BAHAN PENGIKAT YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS RENDANG BOLECES IKAN TONGKOL**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Universitas Negeri Padang*



**ANNISA MUNAWARAH
NIM 2016/16075059**

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

2021

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Annisa Munawarah
NIM : 16075059

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

**Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces
Ikan Tongkol**

Padang, Februari 2020

Tim Penguji

Tanda Tangan ✓

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1.



Anggota : Pro.Dr.Ir Anni Farida M.Si

2.



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

3.




HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PEBGARUH BAHAN PENGIKAT YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS RENDANG BOLECES IKAN TONGKOL**


Nama : Annisa Munawarah
NIM : 16075059
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2020

Disetujui oleh :
Pembimbing


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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015



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 25171
Telp (0751)7051186
e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annisa Munawarah
BP/NIM : 2016/16075059
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol**

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

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan



Annisa Munawarah
NIM. 16075059

ABSTRAK

Annisa Munawarah. 2020. “Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol”. Skripsi. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Latar belakang penelitian ini adalah untuk mencari alternatif pengganti daging sapi dalam pembuatan rendang dengan menggunakan ikan tongkol. Selain harga ikan tongkol yang terbilang murah, ikan tongkol juga mudah ditemukan dipasaran. Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas rendang boleces ikan tongkol dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancang penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikan 5% ($\alpha=0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan bahan pengikat tepung tapioka dengan bahan pengikat menggunakan tepung beras ketan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa boleces ikan tongkol. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci : Ikan tongkol, Boleces, Bahan Pengikat, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol”**. Adapun tujuan penulisan proposal penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dra. Ernawati. M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan (FPP) UNP.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd, selaku Ketua Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan (FPP) UNP.
3. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si. selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing penulis hingga proposal penelitian ini selesai.
4. Selanjutnya untuk semua anggota keluarga dan kerabat yang selalu mendoakan, terutama kedua orang tua, kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
5. Rekan-rekan angkatan 2016 dan semua pihak, yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya.

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Akhirnya penulis berharap semoga proposal penelitian ini bermanfaat bagi kita semua. Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Amin.

Padang, Januari 2021

Annisa Munawarah

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Rendang	8
B. Boleces	27
C. Ikan Tongkol	28
D. Bahan Pengikat	30
E. Kerangka Konseptual	32
F. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	34
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	34
C. Objek Penelitian	34
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	35
E. Jenis dan Sumber Data	35
F. Prosedur Penelitian	37
G. Rancangan Penelitian	43
H. Kontrol Validitas	44
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	44

J. Jenis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	47
B. Pembahasan	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel 1. Standarisasi resep rendang daging di kota Payakumbuh	10
2. Tabel 2. Gizi ikan tongkol per 100 gram	29
3. Tabel 3. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka Per 100 gram Bahan Makanan	31
4. Tabel 4. Komposisi bahan Rendang Boleces Ikan tongkol	40
5. Tabel 5. Rancangan pengamatan.....	43
6. Tabel 6. Analisis varian (Anava)	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Kerangka konseptual rendang boleces ikan tongkol	32
Gambar 2. Proses Pembuatan Rendang Boleces Ikan tongkol	42
Gambar 3. Rata-rata Kualitas Bentuk Bulat Rendang Boleces Ikan Tongkol .	48
Gambar 4. Rata-rata Kualitas Bentuk Seragam Rendang Boleces Ikan Tongkol	49
Gambar 5. Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi Rendang Boleces Ikan Tongkol ..	50
Gambar 6. Rata-rata Kualitas Warna Rendang Boleces Ikan Tongkol.....	51
Gambar 7. Rata-rata Kualitas Warna Dedak Rendang Boleces Ikan Tongkol	52
Gambar 8. Rata-rata Kualitas Aroma Rendang Boleces Ikan Tongkol	53
Gambar 9. Rata-rata Kualitas Tekstur Rendang Boleces Ikan Tongkol	54
Gambar 8. Rata-rata Kualitas Rasa Rendang Boleces Ikan Tongkol.....	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatra Barat yang biasanya dikenal dengan nama Minangkabau merupakan daerah yang terkenal dengan wisata kulinernya, hal ini dikarenakan banyak sekali ragam macam kuliner tradisional yang ada di Minangkabau. Makanan tradisional Minangkabau diolah dengan bumbu dan rempah yang sangat kuat sehingga makanan tradisional Minangkabau memiliki ciri khas tersendiri karena keunikannya, seperti rendang.

Rendang adalah masakan yang berbahan dasar daging sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat . Nama Rendang diambil dari kata “*marandang*” yaitu memasak dengan memanaskan santan dan bumbu dengan bahan tertentu kemudian dipanaskan dan diaduk tanpa henti (Murdjati,dkk 2019). Menurut Wynda (2019:33) “Pada tanggal 7 April 2011 rendang dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 dunia versi CNN”.

Rendang yang dikenal masyarakat Indonesia pada umumnya adalah Rendang daging sapi. Harga daging sapi yang terbilang mahal menyebabkan tidak semua kalangan masyarakat mampu membeli daging sapi. Berdasarkan Pusat Informasi Harga Pangan Strategis Nasional (PIHPS) harga daging sapi di kota Padang mulai dari awal Februari 2020 hingga 29 April 2020 terpantau

dengan harga Rp.120.000 per kilogram. Selain harga bahan utama yang cukup tinggi, daging sapi juga mengandung kolesterol. Daging sapi memiliki kandungan lemak total dan kolesterol tinggi. Daging sapi memiliki 7,9g lemak dan 73,1mg kolesterol dalam 85,05gr daging (Corea, 2011). Berdasarkan permasalahan tersebut penulis ingin memberi alternatif lain dengan mengganti bahan utama dalam pembuatan rendang yang awalnya menggunakan daging sapi digantikan dengan ikan tongkol. Ikan memiliki keunggulan karena mengandung protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan daging sapi. Kandungan protein daging sapi sebanyak 18%, sedangkan kandungan protein ikan sebesar 21,61% (Muchtadi dkk, 2010)

Indonesia sebagai negara maritim memiliki perairan yang luas, namun konsumsi ikan nasional penduduk Indonesia masih terbilang rendah. Berdasarkan angka konsumsi ikan yang dihitung dari Survei Sosial Ekonomi Nasional Susenas (BPS), pada tahun 2017, konsumsi ikan masyarakat Indonesia baru mencapai 43,94 kilogram perkapita. Angka tersebut terbilang rendah jika dibandingkan negara lain (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2017). Salah satu ikan yang potensial digunakan sebagai bahan baku pembuatan boleces adalah ikan tongkol. Jika dilihat dari kandungan proteinya, ikan tongkol memiliki kandungan protein lebih tinggi daripada ikan lain. Kandungan protein ikan tongkol sebesar 25%, kandungan protein ikan tenggiri 21,4%, sedangkan kandungan protein ikan kakap sebesar 24% (Suwamba,2008 dalam Thira A, dkk 2015). Daging ikan tongkol terdiri dari dua bagian yaitu daging putih dan

daging merah. Menurut Yunita (2006) daging merah ikan tongkol kurang disukai masyarakat karena terjadinya perubahan warna daging merah menjadi lebih gelap selama penyimpanan dan memiliki bau yang lebih amis. Untuk mengatasi hal ini, upaya yang dapat dilakukan agar daging ikan tongkol tersebut dapat dikonsumsi secara utuh maka penulis akan mengolahnya menjadi boleces.

Boleces atau yang biasa dikenal dengan bakso adalah makanan dengan bahan utama daging yang telah dihaluskan dan dicampurkan dengan bumbu kemudian dibentuk menyerupai bola-bola kecil. Sesuai dengan pernyataan Seriana,dkk (2017) yang mengatakan bahwa “ bakso yang mudah ditemukan adalah bakso daging sapi dan daging ayam yang ditambah dengan bahan tambahan makanan seperti tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, serta bahan perasa lainnya yang kemudian dibentuk bulat dan direbus hingga mengapung”.

Dalam pembuatan boleces pada umumnya, bahan pengikat yang digunakan adalah tepung tapioka. Tepung tapioka diperoleh dari hasil ekstraksi umbi ketela pohon yang umumnya terdiri dari tahap pengupasan, pencucian, pamarutan, pemerasan, penyaringan, pengendapan, pengeringan, dan penggilingan (iryanto, 1985 dalam Lisa M. Maharaja, 2008). Tepung tapioka sendiri banyak dimanfaatkan masyarakat indonesia untuk membuat berbagai macam jenis makanan seperti sebagai bahan pengikat dalam pembuatan bakso, bahan utama dalam pembuatan cilok, cireng, cimol, tahu aci, cilung, pempek,

cenil, kue lapis, ongol-ongol dan lain sebagainya. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat adalah tepung beras ketan. Beras ketan putih di Indonesia cukup melimpah. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik diketahui bahwa pada tahun 2008 sampai tahun 2012, jumlah ketersediaan beras ketan putih meningkat (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2021 dalam Dwika Larasati, 2016). Selain persediaannya yang banyak, tepung ini memiliki fungsi yang sama dengan tapioka, yaitu sebagai bahan pengikat terhadap bahan-bahan lain dikarenakan kandungan amilopektinnya yang tinggi. Menurut Winarno (2002), beras ketan memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%. Pada umumnya tepung beras ketan dimanfaatkan sebagai bahan pembuat kue-kue tradisional Indonesia seperti klepon, onde-onde, kue ku, dan wingko babat.

Berdasarkan referensi yang telah ada, penelitian terkait adalah 1) Rendang Bola-bola Pensi, Adhe Hari Fitri (2009). 2) Pembuatan Bakso Daging Ikan Tongkol, Seriana Zamili, dkk (2017), 3) Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinus*) Dengan Filler Tepung Gembili Sebagai Fortikan Inulin, Thira Aziza, dkk (2015), 4) Pengaruh Jenis Ikan dan Jenis Pengenyal Terhadap Kualitas Bakso Ikan, Devi Arinsarani (2018).

Berdasarkan keterangan di atas, belum ada peneliti yang melakukan penelitian mengenai rendang boleces ikan tongkol. Rendang boleces ikan tongkol merupakan suatu bentuk inovasi baru dari rendang dengan memanfaatkan ikan tongkol sebagai pengganti daging sapi, namun ikan tongkol

ini diolah menjadi boleces ikan tongkol agar lebih mudah untuk dikonsumsi dan lebih menarik minat masyarakat. Dalam pembuatan boleces ikan tongkol diperlukan adanya bahan pengikat, bahan pengikat yang biasa digunakan adalah tepung tapioka, pada kesempatan ini penulis ingin membuat boleces ikan tongkol dengan bahan pengikat yang berbeda yaitu dengan menggunakan tepung beras ketan. Berdasarkan keterangan diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “ Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol”.

B. Identifikasi Masalah

1. Daging sebagai bahan utama pembuatan rendang memiliki kandungan kolesterol yang cukup tinggi.
2. Harga daging sapi sebagai bahan utama pembuatan rendang cukup mahal.
3. Rendahnya angka konsumsi ikan di Indonesia.
4. Kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi daging merah ikan tongkol.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas dan penelitian yang telah dilakukan maka penulis membatasi masalah penelitian ini dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda pada pembuatan rendang ikan tongkol dimana bahan pengikatnya itu adalah tepung beras ketan serta pengaruhnya terhadap bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas bentuk rendang boleces ikan tongkol?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas warna rendang boleces ikan tongkol?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas aroma rendang boleces ikan tongkol?
4. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas tekstur rendang boleces ikan tongkol?
5. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas rasa rendang boleces ikan tongkol?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan penggunaan tepung beras ketan di Indonesia
2. Mengetahui dan mengidentifikasi pengaruh penggunaan tepung tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas bentuk rendang boleces ikan tongkol.

3. Mengetahui dan mengidentifikasi pengaruh penggunaan tepung tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas warna rendang boleces ikan tongkol.
4. Mengetahui dan mengidentifikasi pengaruh penggunaan tepung tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas aroma rendang boleces ikan tongkol.
5. Mengetahui dan mengidentifikasi pengaruh penggunaan tepung tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas tekstur rendang boleces ikan tongkol.
6. Mengetahui dan mengidentifikasi pengaruh penggunaan tepung tepung tapioka dan tepung beras ketan terhadap kualitas rasa rendang boleces ikan tongkol.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
 - a. Sebagai syarat menyelesaikan program studi S1 Tata Boga di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan selama dibangku perkuliahan.
2. Bagi Mahasiswa Lain
 - a. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang akan menggunakan ikan tongkol.

- b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk berbahan baku ikan tongkol.
3. Bagi Masyarakat
- a. Menambah variasi produk olahan ikan tongkol.
 - b. Menambah variasi olahan rendang.
 - c. Meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan ikan tongkol.

BAB V

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis yang diperoleh melalui penelitian ini, penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat. Dari penelitian yang telah dilakukan maka telah tergambar bagaimana pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas rendang boleces ikan tongkol.

A. Kesimpulan

Dari data yang telah diperoleh melalui penelitian ini maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas bentuk (bulat) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,49 dengan kategori cukup bulat dan untuk variabel X2 yaitu 3,60 dengan kategori bulat. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk bulat boleces ikan tongkol.
2. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas bentuk (seragam) dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu bentuk seragam. Hasil tertinggi terdapat pada X2 yaitu 3,60 dengan kategori seragam. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk seragam boleces ikan tongkol.
3. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas bentuk (rapi) dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu bentuk seragam. Hasil tertinggi terdapat pada X1 yaitu 3,67 dengan kategori rapi. Hasil analisis statistik

menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi boleces ikan tongkol.

4. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas warna (coklat) boleces ikan tongkol dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu warna cukup coklat. Hasil yang diperolehpun sama yaitu 3,40 dengan kategori cukup coklat. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna coklat boleces ikan tongkol.
5. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas warna (coklat tua) dedak rendang boleces ikan tongkol dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu warna cukup coklat tua. Hasil yang diperolehpun sama yaitu 3,27 dengan kategori cukup coklat tua. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna coklat tua dedak rendang boleces ikan tongkol.
6. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas aroma (harum) dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu harum. Hasil tertinggi terdapat pada X2 yaitu 3,67 dengan kategori harum. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi boleces ikan tongkol.
7. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas tekstur (kenyal) dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu cukup kenyal. Hasil tertinggi terdapat pada X1 yaitu 3,33 dengan kategori cukup kenyal. Hasil analisis statistik

menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi boleces ikan tongkol.

8. Berdasarkan hasil organoleptik kualitas rasa (gurih) rendang boleces ikan tongkol dan uji t, variabel X1 dan X2 memiliki hasil yang sama yaitu cukup gurih. Hasil yang diperolehpun sama yaitu 3,27 dengan kategori cukup gurih. Hasil analisis statistik menyatakan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa gurih rendang boleces ikan tongkol.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian, penulis dapat memberikan sumbangan saran bagi semua pihak yang terkait dalam bidang ini, adapun saran dari penulis sebagai berikut :

1. Rendang boleces ikan tongkol merupakan salah satu variasi olahan rendang yang harus dikembangkan dalam upaya menggali potensi sumber daya alam yang ada di saerah Sumatera Barat khususnya pada pengolahan ikan tongkol.
2. Kepada mahasiswa yang berminat melakukan penelitian eksperimen dan melanjutkan penelitian ini terkait dengan kandungan gizi yang terdapat pada rendang boleces ikan tongkol, penggunaan teknik memasak boleces yang berbeda dll.
3. Penelitian eksperimen ini sangat besar manfaat dan kegunaannya, maka diharapkan kepada jurusan agar menyediakan laboratorium khusus untuk penelitian eksperimen bagi mahasiswa supaya pengujianya lebih baik dan data yang diperoleh lebih akurat.

4. Pahami resep sebelum memulai mengolah agar tidak kebingungan pada saat sedang mengolah rendang boleces ikan tongkol.
5. Pada saat memisahkan daging ikan dari tulang pastikan bahwa tidak ada tulang-tulang halus yang masih menempel pada daging.
6. Saat membuat boleces sebaiknya tidak perlu menambahkan garam karna pada saat dimasak dengan bumbu rendang maka rasa asin akan semakin bertambah.
7. Boleces sebaiknya dimasukkan pada saat bumbu rendang sudah menjadi kalio karna pada saat mengaduk ada kemungkinan boleces akan hancur dan jika dimasak terlalu lama maka boleces akan keras.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, W. 2012. *Pengaruh Perendaman Bawang Putih, Bawang Merah dan Ketumbar Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Lele*. Jurnal Teknologi dan Jasa Produksi, 1: 39-43.
- Andini, Y. 2006. *Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus sp.)*. Skripsi. Ilmu dan Teknologi Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 67
- Aryanta, I. W. (2019). *Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. E-Jurnal Widya Kesehatan, Volume 1, No. 1.
- Asnan, Gusti. 2007. *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatra*. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Bakhtiar, M. A. 2009. *Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktifitas Cabai Merah (Capsicum annum L)*. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang .
- Belitz H. D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2008. *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Springer Verlag. Berlin.
- Budi S. 2012. *Rendang Masakan Terlezat Sedunia Versi CNN Go*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Corea, JE. 2011. *Nutritive Value of Goat Meat. Published by the Alabama Cooperative Extension System (Alabama A&M and Auburn University) in cooperative with the U.S Departement of Agriculture. An Equal Opportunity Educator an Empoloyer, Reviewed June 2011: UNP-0061*
- Dia R. 2016. *“Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir”*. Skripsi. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Dwika L. (2016). *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam* . Jurnal. 1
- Ella, M. U. Sumiartha, K. Suniti, N. W. Sudiarta, L. P. Antara N. S. 2013. *Uji Efektivitas Konsentrasi Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon C.) terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus Sp. Secara In Vitro*. E-journal Agroteknologi Tropika. 2 (1), pp. 39-48
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). *Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh*. Jurnal Kapita
- Selekta Geografi, 2(8), 31-43.