

**PROYEK AKHIR**

**PEMBUATAN SOSIS IKAN MARLIN**

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



Oleh:

**ANNISA AZQIA ALIF.F  
15079006/2015**

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

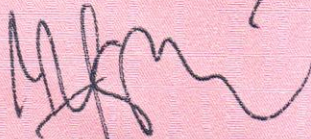
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Pembuatan Sosis Ikan Marlin**

Judul : Pembuatan Sosis Ikan Marlin  
Nama : Annisa Azqia Alif. f  
BP / NIM : 2015 / 15079006  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Oktober 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



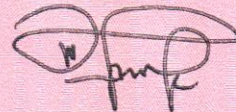
Rahmi Holinesti, STP. M. Si.  
NIP 19801009 200801 2014

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 : Annisa Azqia Alif. f  
NIM : 15079006  
Judul : Pembuatan Sosis 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, Oktober 2018

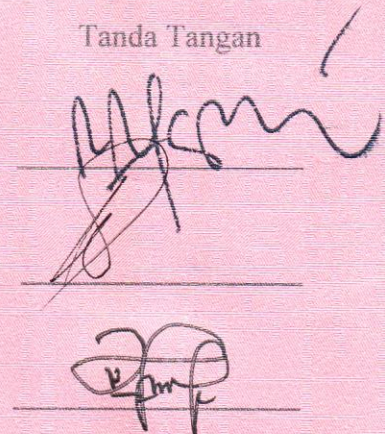
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si 1.

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd 2.

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



The image shows three handwritten signatures on horizontal lines. The first signature is for the Chairman, Rahmi Holinesti, STP, M.Si. The second signature is for the member, Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd. The third signature is for the member, Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si.



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 : Annisa Azqia Alif. f  
NIM : 15079006  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

### **“Pembuatan Sosis 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, 20 Oktober 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Annisa Azqia Alif. f  
NIM.15079006

## **ABSTRAK**

**AnnisaAzqiaAlif. F, 2018.** “Pembuatan Sosis Ikan Marlin” Proyek Akhir.  
Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan  
Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penggunaan ikan marlin sebagai bahan pangan belum optimal pada penganekaragaman pengolahan makanan. Ikan marlin mengandung sumber gizi yang baik untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk :1) Membuat sosis ikan marlin :2) Mendeskripsikan kualitas sosis ikan marlin dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan pembuatan sosis dari ikan marlin, dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa Tata Boga D3 maupun S1. Hasil uji organoleptic setelah 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas sosis ikan marlin dari segi bentuk adalah silinder dengan panjang 8 cm dan seragam, berwarna putih, beraroma harum, bertekstur kenyal dan memiliki rasa yang gurih.

**Kata Kunci :Ikan Marlin, Sosis, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **"Pembuatan Sosis Ikan Marlin**. 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 Pembimbing Akademik.
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 Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Bapak/Ibu Dosen Program Studi D3 Tata Boga 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 bergunaan berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri.

Padang, Oktober 2018

Annisa Azqia Alif. F

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	5
C. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Sosis .....	7
B. Ikan Marlin.....	9
C. Resep Standar Resep Ayam .....	11
D. Bahan – Bahan Pembuatan Ikan Marlin.....	12
E. Alat-Alat Pembuatan Sosis Ikan Marlin .....	16
F. Kualitas Sosis yang Baik.....	20
<b>BAB III PROSES PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
C. Pemilihan Bahan .....	24
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Ikan Marlin.....	25
E. Proses Pengolahan Sosis Ikan Marlin .....	26
F. Bagan Pembuatan Sosis Ikan Marlin .....	28
G. Jenis dan Sumber Data .....	29
H. Tahap Penelitian.....	30
I. Uji Organoleptik.....	31
J. Analisis Data .....	32



<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	33
B. Pembahasan .....	39
C. Analisis Data .....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Tabel Zat Gizi Sosis Ayam Per .....	8
2. Zat Gizi Ikan Marlin Per 100 Gram .....	11
3. Resep Standar Sosis Ayam.....	11
4. Resep Standar Sosis .....	27
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Sosis Ikan Marlin .....	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Silinder 8 Cm) Sosis Ikan Marlin .....	34
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih) Sosis Ikan Marlin .....	35
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Sosis Ikan Marlin.....	36
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kenyal Sosis Ikan Marlin . .....	37
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Sosis Ikan Marlin.	38
11. Anggaran Biaya Pembuatan Sosis Ikan Marlin . .....	45

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Sosis Ayam.....	7
2. Ikan Marlin.....	10
3. Bagan Pembuatan Sosis Ikan Marlin .....	28
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Sosis Ikan Marlin .....	34
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Silinder 8cm) Sosis Ikan Marlin .....	35
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih Sosis Ikan Marlin .....	36
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Sosis Ikan Marlin .....	37
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Sosis Ikan Marlin .....	38
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Sosis Ikan Marlin .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Format Angket penelitian .....	53
2. Dokumentasi Penelitian .....	57
3. Format Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	63
4. Surat rekomendasi.....	64
5. Surat tugas pembimbing.....	65
6. Surat izin melaksanakan penelitian.....	66
7. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	67
8. Surat permohonan penguji proyek akhir .....	68
9. Surat tugas menguji proyek akhir .....	69

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Indonesia merupakan Negara yang berkembang dan senantiasa melakukan pembangunan, terutama di bidang perikanan yang bertujuan untuk meningkatkan pendapat perikanan dan meningkatkan pengolahan pasca panen. Adapun hasil perikanan Indonesia yaitu ikan laut, ikan air tawar, dan ikan air payau. Beragam hasil panen tersebut perlu dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi beraneka ragam hasil perikanan dan beraneka ragam makanan.

Evy, (2001) mengatakan bahwa “Perikanan mempunyai peranan yang cukup penting, terutama menghasilkan protein hewani dalam rangka memenuhi kebutuhan pangan dan gizi, meningkatkan ekspor, menyediakan bahan baku industri, memperluas lapangan kerja dan kesempatan berusaha, serta mendukung pembangunan wilayah dengan tetap memperhatikan kelestarian dan fungsi lingkungan hidup”. Hal ini selain dapat meningkatkan status nilai gizi masyarakat juga dapat meningkatkan daya beli masyarakat. Pangan merupakan kebutuhan yang paling esensial bagi manusia sebagai zat gizi. Dengan adanya keanekaragaman pangan diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia.

Makanan berfungsi sebagai sumber energi, membangun sel-sel tubuh yang rusak, serta dapat menjaga kesehatan tubuh. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai jenis makanan seperti aneka kue-kue, masakan, dan pangan lainnya dengan bahan-bahan

olahan yang mempunyai nilai gizi tinggi seperti ikan dan hasil laut lainnya. Salah satu jenis ikan laut yang bernilai gizi tinggi yaitu ikan marlin.

Ikan marlin (*Istiophoridae*) merupakan ikan yang *The Highly Migratory Division (HMS)* yang artinya spesies atau jenis hewan dengan migrasi yang tinggi, ikan ini sering ditemukan di Kabuten Pesisir Barat Provinsi Lampung. Ikan marlin ini ada 2 jenis yaitu *blue* marlin dan *black* marlin. Ikan marlin mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan yaitu dapat mencegah penyakit jantung, penyakit kolesterol tinggi dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi didalamnya. Ikan marlin mempunyai bentuk badan yang panjang, memiliki daging berwarna putih, kelebihan ikan marlin ini adalah lebih banyak dagingnya karena tulang ikan marlin sedikit, dan mempunyai mulut yang runcing.

Mengonsumsi ikan marlin sangat baik untuk pembentukan otot, mengandung kalsium yang tinggi, omega 3, fosfor, dan vitamin B kompleks. Dapat kita ketahui ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena kandungan proteinnya sangat tinggi, selain mengandung asam amino esensial, nilai biologisnya tinggi dan harganya murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya, walaupun memiliki kelemahan dalam proses pengolahannya. Mulyadi (2007) mengatakan “melihat dari keadaan diatas perlu dilakukan penanganan, pengolahan dan pengawetan hasil perikanan yang bertujuan selain mencegah kerusakan ikan yaitu juga dapat memperpanjang daya simpan serta untuk meanekaragaman produk pengolahan hasil perikanan”.

Ikan marlin di Sumatera Barat banyak dijumpai mulai dari sekitar perairan Pulau Pieh, Pulau Bando, Pulau Kasiak, Pulau Tengah, Pulau Pandan dan Pulau Toran. Di kota Padang Pariaman sampai sekarang masih banyak masyarakat yang mengkonsumsi ikan marlin atau nama lainnya ikan si Tuhuak karena dagingnya begitu lembut dan tidak berbau amis. Harga ikan marlin saat ini cukup mahal 1 kg mencapai Rp.60.000 – Rp.70.000 /kg, harga tersebut bukanlah patokan harga sebenarnya karena harga ikan marlin sewaktu-waktu dapat berubah, hal tersebut dikarenakan perbedaan kondisi ekonomi di setiap daerah dan kondisi permintaan akan ikan marlin.

Konsumsi ikan perkapita penduduk Indonesia capaian angka konsumsi ikan marlin pada tahun 2015 (sementara) adalah sebesar 41,90 kg/kap/th (100,51%). Sementara itu, penyediaan konsumsi domestic tahun 2014 mencapai 13,07 juta ton atau meningkat sebesar 10,01% dibandingkan tahun 2013 (Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan, 2015). Angka ini masih sangat rendah bila dibandingkan dengan Jepang yang mencapai 84 kg/kapita/th dan Amerika Serikat 95 kg/kapita/th. Rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia disebabkan masyarakat yang belum memiliki kegemaran dalam memakan ikan, kurang memahami nilai gizi ikan dan pentingnya ikan bagi kesehatan manusia. Terbatasnya produk ikan yang disenangi masyarakat serta anggapan sebagian kelompok masyarakat bahwa konsumsi ikan dapat menyebabkan alergi (Sahubawa, 2003).

Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, sapi, dan kelinci. Sebagai salah satu penganan, variasi olahan sosis mempunyai prospek yang

cerah dan digemari masyarakat (Prastika Ika Armi , Widjarnako Bambang Simon, 2015:1503). Variasi olahan ikan marlin masih sedikit, dari kebanyakan masyarakat hanya mengolah ikan marlin dengan olahan masakan gulai, goreng kering dan masakan rumah lainnya. Dari permasalahan tersebut sekarang kita dapat menambah variasi olahan ikan marlin. Ikan marlin memiliki daging yang begitu lembut dan tidak berbau amis.

Sosis adalah makanan cepat saji yang sangat praktis dengan rasa yang enak, gurih, murah serta mudah kita jumpai. Army Ika Prastini dan Simon Bambang Widjanarko (2015:1503) mengatakan “Sosis merupakan daging atau campuran beberapa daging yang dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu atau rempah-rempah”. Selain itu Rusman (2012) menyatakan bahwa “jenis sosis dapat diketahui berdasarkan jenis dagingnya seperti sosis ayam, sosis sapi, dan lain-lain”.

Pada umumnya sosis dibuat dari daging ayam, ikan, dan sapi. Muhammad Yusuf (2015) mengatakan “dibalik dari kelezatannya, sosis daging tersebut ternyata kurang baik apabila dikonsumsi secara berlebihan, karena dalam proses pembuatannya, daging yang digunakan memiliki lemak yang cukup banyak, dan hal ini mempengaruhi penimbunan kolesterol pada tubuh yang dapat memicu terjadinya penyakit jantung dan penyakit hipertensi”.

Sosis mengandung zat gizi yang baik bagi tubuh yaitu protein, vitamin B12, dan zat besi. Sosis juga dapat dijadikan usaha yang baik, salah satunya sosis ikan marlin yang merupakan salah satu hasil laut yang mempunyai nilai



gizi tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh. Umumnya sosis disukai banyak orang mulai dari kalangan anak-anak sampai kalangan orang dewasa. Dengan menggunakan ikan marlin dalam pembuatan sosis merupakan salah satu bentuk penganekaragaman hasil laut.

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang mencoba dan meneliti tentang pengolahan sosis ikan marlin. Mengolah ikan marlin menjadi sosis merupakan salah satu penganekaragaman bahan pangan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan marlin. Berdasarkan hal diatas , maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pembuatan Sosis Ikan Marlin”**.

## **B. Tujuan penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

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

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Menambah keanekaragaman hasil olahan ikan marlin
2. Memberi informasi kepada masyarakat agar mengkonsumsi dan mevariasikan produk olahan bahan pangan ikan marlin.

3. Mengatasi rasa ikan marlin yang diolah menjadi sosis supaya banyak disukai oleh masyarakat.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan sosis, khususnya mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Meningkatkan nilai ekonomis dari ikan marlin.