

PEMBUATAN BAKSO DARI IKAN TETE

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
Gelar Ahli Madya Pada Program Studi Diploma Tiga (DIII) Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh

**YULIA ARIFANNY
20079071/2020**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete
Nama : Yulia Arifanny
NIM : 20079071
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

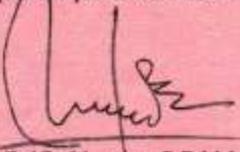
Padang, 28 Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing

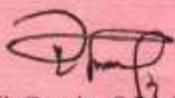

Dra. Wjmelis Syarif, M.Pd
NIP. 195903261985032001

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete
Nama : Yulia Arifanny
NIM : 20079071
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 28 Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

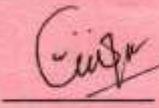
Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yulia Arifanny
NIM : 20079071
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul : "**Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete**" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, 29 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Yulia Arifanny
NIM. 20079071

ABSTRAK

YULIA ARIFANNY, 2023. “Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete” Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Ikan Tete (*Sphyraena barracuda*) merupakan salah satu jenis ikan predator permukaan air dan dasar laut, mempunyai kecepatan dalam berenang hampir rata-rata 74 km/jam. Ikan tete memiliki daging yang putih dan tulang yang sedikit. Bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh hampir setiap, masyarakat di Indonesia. Salah satu makanan yang banyak disukai dari usia anak-anak hingga usia dewasa. Penelitian ini bertujuan untuk membuat bakso dengan menggunakan ikan tete sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dalam pembuatan bakso dengan penggunaan ikan tete. Penelitian dilakukan pada tanggal 13 Juli 2023 sampai 31 juli 2023 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada Uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk bakso cukup seragam dan bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm). Warna bakso dari ikan tete adalah putih. Kualitas rasa bakso ikan tete adalah rasa ikan tete dan rasa gurih, Kualitas aroma bakso ikan tete adalah beraroma ikan tete, Kualitas tekstur bakso ikan tete adalah cukup kenyal. Harga jual bakso ikan tete adalah Rp. 35.000/ 250 gram.

Kata kunci : Ikan Tete, Bakso, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya ,sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete**”. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Pt M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga
5. Ibu Cici Andriani, S.Pd.,M.Pd. selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.pd selaku Penasehat Akademi dan selaku dosen pembimbing Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen penguji 1 dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji 2
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Teristimewa kepada orang tua yang saya cintai yaitu Bapak Maryulis, Ibu Jusmawati yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia-Nya.
10. Sahabat tercinta yang selalu ada saat senang dan sedih Aisyah Abdillah Husna, Fiola Septia Azizah dan Trisa Dian Ashara yang telah berjuang sama hingga sekarang dan tidak pernah bosan dalam memberikan dukungan, perhatian, dan memberikan yang terbaik bagi kelancaran tugas akhir penulis.

11. Kepada seluruh warga kos, yang telah memberi motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amiin.

Padang , 7 Juli 2023

Yulia Arifanny

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bakso	5
B. Ikan Tete	7
C. Kandungan Gizi Ikan Tete.....	10
D. Teknik Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	11
E. Resep Standar Bakso Ikan	12
F. Bahan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	13
G. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	15
H. Kualitas Bakso Ikan.....	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Persiapan Bahan	22
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete	24
E. Proses Pengolahan Bakso Ikan Tete.....	24
F. Bagan Proses Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	27
G. Jenis data dan Sumber Data.....	28
H. Tahap penelitian	29
I. Uji organoleptik.....	31
J. Analisis data	31
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	33
B. Pembahasan	42
C. Analisis Harga	45
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakso Ikan.....	5
2. Ikan Tete.....	9
3. Bagan proses pembuatan bakso ikan tete	27
4. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Pada Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete.....	34
5. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat (bulat/ Berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete	36
6. Diagram Uji Organoleptik Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	37
7. Diagram Uji Organoleptik Aroma Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	38
8. Diagram Uji Organoleptik Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	39
9. Diagram Uji Organoleptik Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	41
10. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Zat Gizi Bakso Ikan tete per 100 gram.....	10
2. Resep pembuatan bakso ikan.....	12
3. Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	15
4. Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.....	24
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso Ikan Tete.....	34
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat/ berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete	35
7. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	36
8. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Aroma Ikan Tete Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	37
9. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas tekstur pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	39
10. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	40
11. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete	41
12. Anggaran Biaya Bakso Ikan Tete Asli	45
13. Anggaran Biaya bakso ikan tenggiri	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	54
2. Berkas Penelitian	59
3. Format Penilaian Uji Organoleptik.....	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki jajanan yang banyak digemari oleh masyarakat terutama kaum muda salah satunya bakso. Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan tingkat sosial ekonomi sehingga menjadikannya salah satu makanan favorit masyarakat, baik anak - anak maupun orang dewasa. Selain rasanya yang enak, cara pembuatannya juga relatif mudah. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan atau udang bahkan daging kerbau (Putri, 2019). Karena harga daging sapi biasanya lebih mahal dari pada ikan, sehingga banyak orang cenderung memilih bakso ikan sebagai pilihan makanan yang lebih terjangkau secara finansial. Bakso ikan merupakan produk yang terbuat dari ikan yang dihaluskan dan dicampur tepung, kemudian dibentuk bulat-bulat dan dimasak dalam air panas hingga mengapung (Fatmawati et al. 2018:2).

Ikan Tete (*Sphyaena barracuda*) merupakan salah satu jenis ikan predator permukaan air dan dasar laut, mempunyai kecepatan dalam berenang hampir rata-rata 74 km/jam. Ikan ini dapat ditemukan di samudra tropis dan subtropis di seluruh dunia dan salah satu ikan yang sering dikonsumsi masyarakat karena memiliki tekstur daging putih yang lembut dengan rasa yang enak dan gurih. Ikan tete dapat diolah menjadi makanan yang bernilai jual tinggi. Kandungan ikan tete meliputi kadar air 80,69 %, kadar protein

14,71 %, kadar abu 1,30 %, kadar lemak 0,19 %, dan karbohidrat 3,12 % (Sali et al, 2020). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa dengan mengkonsumsi ikan bermanfaat bagi kesehatan. Walaupun memiliki kelemahan dalam proses pengolahannya. Melihat dari keadaan diatas perlu dilakukan penanganan, pengolahan, dan pengawetan hasil perikanan selain mencegah kerusakan ikan dan memperpanjang daya simpan.

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

Melalui pengolahan ikan tete menjadi bahan utama dalam pembuatan bakso diharapkan dapat meningkatkan produksi ikan tete dan memvariasikan berbagai hasil olahan bakso sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk bakso yang berkualitas. Selanjutnya, penggunaan ikan tete sebagai bahan utama bakso yang merupakan salah satu upaya alami dalam pengawetan ikan. Terakhir, hal ini juga dapat meningkatkan hasil penganekaragaman pangan.

Berdasarkan hal di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang pembuatan bakso ikan tete yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan

tekstur. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: **“Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

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

C. Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganekaragamkan olahan ikan sebagai produk baru pada bakso.
2. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso sehingga menambah daya guna ikan tete.
3. Sebagai salah satu cara penganekaragaman produk hasil perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk pangan yang dihasilkan.
4. Meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tete.

5. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakso, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Memberikan informasi kepada masyarakat proses pembuatan bakso serta mengetahui kualitas dan nilai gizi yang terkandung dalam bakso ikan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Bakso

Indonesia memiliki jajanan yang banyak digemari oleh masyarakat terutama kaum muda salah satunya bakso. Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan tingkat sosial ekonomi sehingga menjadikannya salah satu makanan favorit masyarakat, baik anak - anak maupun orang dewasa. Selain rasanya yang enak, cara pembuatannya juga relatif mudah. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan atau udang bahkan daging kerbau (Putri, 2019).



Gambar 1: Bakso Ikan (kompas.com,2021)

Bakso merupakan produk olahan daging giling yang kenyal dapat dibuat dari berbagai jenis daging seperti sapi, dan ayam yang dihaluskan, dicampur dengan tepung pati dan dibentuk bulatan (Suprianto dkk., 2015).

Berdasarkan bahan bakunya, terutama ditinjau dari jenis daging dan jumlah tepung yang digunakan, bakso dibedakan menjadi tiga jenis yaitu bakso daging, bakso urat, bakso aci. Bakso daging dibuat dari daging

yang sedikit mengandung urat, misalnya menambahkan tepung lebih sedikit dari pada berat daging yang digunakan. Bakso urat adalah bakso yang dibuat dari daging yang banyak mengandung jaringan atau urat, misalnya daging iga (Fatmawati et al., 2018).

Bakso aci adalah bakso yang jumlah penambahan tepungnya lebih banyak dibandingkan dengan jumlah daging yang digunakan (Fatmawati et al., 2018). Masyarakat lebih mengenal bakso sebagai makanan sepinggan yang dihidangkan dengan pelengkap lain seperti mie, sayuran, pangsit, dan kuah. Makanan ini sangat populer dan digemari oleh masyarakat (Fatmawati et al., 2018). Karena harga daging sapi biasanya lebih mahal dari pada ikan, sehingga banyak orang cenderung memilih bakso ikan sebagai pilihan makanan yang lebih terjangkau secara finansial.

Bakso ikan dapat disajikan dalam bentuk rebusan dengan kuah atau digoreng sebagai makanan ringan. Jika disajikan dalam bentuk kuah perlu dipersiapkan kuahnya yaitu dengan merebus sisa-sisa penyiangan seperti kepala, tulang, kemudian diberikan bumbu yang telah dihaluskan (merica, bawang putih dan garam). Dapat juga ditambahkan bumbu-bumbu penyedap kuah antara lain, bawang goreng, tongcai, saos tomat, cabe atau sambel, kecap, cuka, sayur caisin. Bakso ikan dibuat dengan menggunakan bahan baku berupa daging ikan air tawar, ikan air payau, maupun ikan air asin atau ikan laut, sehingga berdasarkan bahan bakunya dikenal adanya bakso ikan tenggiri, bakso ikan lele, dan sebagainya. Adapun beberapa jenis ikan air tawar yang sering digunakan sebagai

bahan baku dalam pembuatan bakso adalah ikan lele, ikan emas, dan ikan nila merah, sedangkan untuk ikan air payau adalah bandeng, payus, dan mujair (Fatmawati et al., 2018).

Pembentukan adonan menjadi bola-bola bakso dapat dilakukan dengan menggunakan tangan atau dengan mesin pencetak bakso. Jika memakai tangan, untuk membuat bola-bola bakso ini cukup dengan mengambil segenggam adonan lalu diremas-remas dan ditekan ke arah ibu jari.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa bakso merupakan produk olahan daging baik dari daging sapi, ikan, ayam, dan bahan lain yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu, tepung dan dibentuk seperti bola kecil dan direbus, yang menjadi fokus dalam penelitian ini yaitu pembuatan bakso dari ikan tete.

B. Ikan Tete

Seta (2018) menyatakan bahwa Ikan tete (*Sphyraena barracuda*) merupakan salah satu jenis ikan predator permukaan air dan dasar laut, mempunyai kecepatan dalam berenang hampir rata-rata 74 km/jam. Panjang ikan ini bisa mencapai 2 meter dengan berat 45 kilogram. Ikan ini dapat ditemukan di lautan seluruh dunia. Makanan utamanya adalah ikan-ikan yang ukurannya lebih kecil darinya. Ikan ini lebih suka berburu makanan sendiri.

Ikan tete adalah ikan yang memanjang dengan rahang yang kuat. Rahang bawah dari mulut besar menonjol keluar dari atas. Ikan tete memiliki gigi yang kuat, seperti taring yang tidak setara dalam ukuran dan diatur dalam

soket di rahang dan di atas mulut. Kepalanya cukup besar dan runcing serta menyerupai tombak. Tutup insang tidak memiliki duri dan ditutupi dengan timbangan kecil. Kedua sirip punggung secara luas dipisahkan, dengan yang pertama memiliki lima duri dan yang kedua memiliki satu tulang belakang dan 9 sinar lunak. Sirip punggung kedua sama dengan sirip dubur dalam ukuran dan terletak lebih atau kurang di atasnya. Garis rusuk menonjol dan memanjang lurus dari kepala ke ekor. Sirip punggung spinos terletak di atas panggul. Ujung belakang sirip ekor bercabang atau cekung, dan itu diatur di ujung ganging gagah. Sirip dada ditempatkan rendah di kedua sisi (Pina Amargos, 2017).

Ikan tete apabila banyak panen dan harganya murah banyak dijadikan ikan asin bagi masyarakat sekitar. Berdasarkan pengamatan tersebut belum ada ide dari masyarakat untuk mengolah ikan tete menjadi bakso, sedangkan bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh hampir setiap masyarakat di Indonesia. Maka melalui pengolahan ikan tete menjadi bahan utama dalam pengolahan bakso tersebut dapat meningkatkan kualitas hasil produksi ikan tete dan menambah variasi bakso sekaligus dapat meningkatkan nilai jual produksi masyarakat sekitar. Ikan tete ini diolah menjadi sebuah makanan ringan yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh manusia (Surya, 2017). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa dengan mengkonsumsi ikan bermanfaat bagi kesehatan dan penurunan resiko penyakit jantung koroner, diabetes, kesehatan anak, ibu hamil, artritis, dan kanker (Larsen et al., 2016).



Gambar 2: Ikan Tete (Greeners,2023)

Potensi ikan di perairan laut Sumatera Barat tercatat sebesar 289.963 ton, dengan produksi pada tahun 2002 sebesar 85.745 ton atau 30% dari potensi (Lubis et al., 2018). Potensi ikan tete (*Sphyrna barracuda*) di Indonesia pada umumnya dan di Sumatera Barat khususnya cukup berlimpah, kurang digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi dalam bentuk segar. Pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat saat ini belum optimal sehingga perlu adanya penganekaragaman pengolahan ikan tete menjadi suatu produk yang memiliki nilai yang lebih tinggi, baik dari segi nilai gizi maupun ekonomi agar potensi ikan tete dapat dimanfaatkan secara optimal. Manusia membutuhkan protein dari jaringan protein sebagai sumber nitrogen. Dalam setiap hari kita membutuhkan asupan 0,8 g/kg berat badan dalam setiap hari. Sedangkan seorang atlet membutuhkan asupan protein 2 g/kg setiap berat badan. Berdasarkan hal tersebut, maka untuk meningkatkan kualitas produksi olahan ikan tete diperlukan adanya pemanfaatan yang lebih baik dan inovatif sehingga dihasilkan produk olahan yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Ikan tete (*Sphyrna barracuda*) dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi

bakso ikan sebagai sumber protein (*Food Supplement*) dan limbahnya dapat dijadikan pakan ternak.

C. Kandungan Gizi Ikan Tete

Tabel 1: Zat Gizi Bakso Ikan tete per 100 gram

Zat Gizi	Jumlah
Protein hewani (gr)	17
Lemak (gr)	14,5
Energy (kkl)	113
Zat besi (mg)	1
Kalsium (mg)	20
Fosfor (mg)	200
Vitamin A (S.I)	150
Vitamin B (mg)	0,05

Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Ikan tete memiliki sepuluh khasiat untuk kesehatan. Seperti meningkatkan vitalitas pria, kesuburan organ reproduksi, menambah massa otot, menyembuhkan radang kulit bisa saja terjadi. misalnya karena terserang bakteri, virus, atau alergi makanan. Radang kulit bisa sembuh berkat ikan tete. Karena ikan tete dapat bekerja layaknya obat anti inflamasi, mengandung vitamin B2 untuk menjaga system syaraf, Pyridoxine dapat menjadi katalisator hemoglobin, memperlancar metabolisme tubuh, mengobati penyakit psikis (*Anxiety Disorder*), mencegah penyakit jantung, mencegah diabetes (Nadia, 2016).

Kesimpulannya, ikan tete merupakan salah satu jenis ikan laut yang memiliki kandungan gizi tinggi dan mempunyai banyak khasiat untuk kesehatan. Ikan tete berukuran besar dan dagingnya berwarna putih sehingga irisan daging ikan tete menjadi menarik bagi konsumen. Ikan tete apabila banyak panen dan harganya murah banyak dijadikan ikan asin bagi

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

D. Teknik Pembuatan Bakso Ikan Tete

Sudarwati (2014) menyatakan, “pada dasarnya pembuatan bakso terdiri dari daging yang digiling halus kemudian dicampur dengan tepung dan bumbu didalam alat pencampur khusus sehingga bahan tercampur rata dan halus, kemudian dicetak berbentuk bulat dan direbus sampai matang.” Penghancuran daging dapat dilakukan dengan mencacah, menggiling, atau mencincang sampai halus.

Proses pembuatan adonan yaitu mencampurkan seluruh bahan yang ada. Astawan (2016) menyatakan bahwa proses pembentukan adonan dapat dilakukan dengan mencampur semua bahan, kemudian menghancurkannya (*mixing and chopping*). Dapat juga dengan cara menghancurkan daging, kemudian mencampurkannya dengan semua bahan lainnya. “Sedangkan Singgih Wibowo (2014:26) menyatakan bahwa agar bakso yang dihasilkan bagus, daging dilumatkan dan digiling bersama es batu dan garam kemudian ditambahkan dengan bahan lainnya.

Pembuatan bakso umumnya dilakukan dengan cara membentuk adonan menjadi bulat-bulatan dengan menggunakan tangan.

Teknik pembuatan bakso ikan

1. Cuci daging ikan tete hingga bersih dan fillet daging ikan tete.
2. Masukkan fillet ikan tete ke food processor atau blender. Giling sampai lembut.
3. Masukkan putih telur, air es dimasukan secara bertahap lalu masukkan bawang putih, gula pasir, garam, jika sudah tercampur rata masukkan baking powder, dan tepung maizena. Uleni adonan hingga tercampur rata.
4. Panaskan panci perebusan yang telah diisi air, panaskan hingga airnya mendidih.
5. Bentuk jadi bulatan dengan tangan, masukkan kedalam panci perebusan dan rebus hingga bakso matang.
6. Angkat dan tiriskan bakso.

Dapat disimpulkan bahwa teknik pembuatan bakso terdiri dari 4 tahap yaitu: pertama tahap pelumatan dan penghancuran daging, tahap pembentukan adonan, tahap pencetakan bakso, dan yang terakhir tahap pemasakan bakso.

E. Resep Standar Bakso Ikan

Resep bakso ikan tete diambil dari modul Prof. Dr. Ir. Anni Faridah dan Sari Mustika, S.Pt., M.Si. yang berjudul pengawetan (2021). Adapun resep standar bakso dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Resep pembuatan bakso ikan

Bahan	Jumlah
Daging Ikan tenggiri	250 gr
Tepung tapioka	40 gr
Air es	150 ml
Bawang putih halus	1 sdm
Garam	1 sdt
Merica	1 sdt
Baking powder	1 sdt
Telur	½ butir

Cara membuat:

1. Cuci daging ikan tenggiri hingga bersih dan fillet daging ikan tenggiri.
2. Masukkan fillet ikan tenggiri ke food processor atau blender. Giling sampai lembut.
3. Masukkan putih telur, air es dimasukan secara bertahap lalu masukkan bawang putih, gula pasir, garam, jika sudah tercampur rata masukkan baking powder. Uleni adonan hingga tercampur rata.
4. Panaskan panci perebusan yang telah diisi air, panaskan hingga airnya mendidih.
5. Bentuk jadi bulatan dengan tangan, masukkan kedalam panci perebusan dan rebus hingga bakso matang.
6. Angkat dan tiriskan bakso.

F. Bahan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

1. Ikan tenggiri

Ikan yang digunakan untuk membuat bakso biasanya ikan yang berdaging putih, karena ikan yang berdaging putih umumnya memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal serta lembut.

Fungsi ikan adalah sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso. Ikan memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena memiliki jumlah protein yang tinggi namun kandungan lemaknya rendah. Di dalam penelitian ini, ikan yang digunakan adalah ikan tete. Ikan ini dapat menggantikan ikan tenggiri sebagai bahan utama pembuatan bakso karena harganya yang lebih murah. Ikan yang digunakan sebanyak 250 gr daging bagian badan ikan tete.

2. Putih telur

Putih telur memiliki kandungan protein yang dapat meningkatkan mutu bakso. Putih telur yang digunakan adalah putih telur yang berasal dari telur ayam ras. Selain itu, putih telur memiliki fungsi yang sangat

bermanfaat untuk meningkatkan kualitas bakso. Budi Sutomo (2013:17) mengatakan bahwa “Putih telur berfungsi untuk mengilapkan adonan sehingga bakso yang dihasilkan menarik. Selain itu putih telur juga berpengaruh terhadap tekstur bakso, sehingga bakso yang dihasilkan lebih kompak dan kenyal.”

3. Air es

Es adalah air yang membeku. Pembekuan ini terjadi bila air didinginkan di bawah 0 °C (273.15 K, 32 °F) pada tekanan atmosfer standar. Es dapat terbentuk pada suhu yang lebih tinggi dengan tekanan yang lebih tinggi juga, dan air akan tetap sebagai cairan atau gas sampai -30 °C pada tekanan yang lebih rendah. Es berfungsi sebagai pelarut pada adonan. Selain berfungsi untuk pelarut, es juga berfungsi untuk menurunkan suhu reaksi adonan, sehingga protein daging tidak rusak dan bisa bereaksi atau tercampur sempurna, homogen atau rata (Gunawan, 2014). Air es yang digunakan 150 ml air es.

4. Bawang putih

Penggunaan bawang putih akan mempengaruhi cita rasa dan aroma dari makanan. Bawang putih atau *garlic (Alliumcepa)* merupakan salah satu bumbu yang diperlukan dalam pengolahan bahan pangan, karena bawang putih ini akan memberikan rasa, bau spesifik atau perangsang untuk meningkatkan selera makan (Endah Hasrati, 2017).

5. Garam

Garam berfungsi untuk meningkatkan cita rasa bakso dan melarutkan protein sebagai pengawetan bagi bakso. Garam digunakan

sebagai bahan penambah cita rasa dalam makanan, didalam garam terdapat zat iodium yang dapat memberikan rasa asin dan gurih (Winda Septiani, 2019). Untuk membuat bakso, garam yang digunakan adalah garam meja karena garam meja merupakan garam yang sudah ditambahkan iodium, teksturnya lebih halus sehingga lebih mudah larut dalam air, karena diproses secara lebih rumit untuk menghilangkan mineral lain yang ikut dalam proses dan tidak menggumpal. Garam yang digunakan sebanyak 1sdt garam.

6. Baking powder

Baking powder dapat membantu mengenyalkan tekstur bakso. Namun jangan gunakan terlalu banyak supaya bakso tidak terlalu mengemban dan pecah saat direbus. Untuk mengantisipasinya, tambahkan baking powder sedikit demi sedikit.

G. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Alat yang di gunakan sesuai dengan fungsinya untuk menunjang kerja agar tercipta efesiensi kerja alat yang digunakan harus diperhatikan terlebih dahulu. Alat yang dipakai harus dalam keadaan bersih dan baik kondisinya, agar tidak berpengaruh pada rasa bakso. Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan tete antara lain:

a. Alat persiapan

1. Timbangan

Timbangan yang di gunakan dalam kondisi yang baik, yaitu tepat ukurannya. Timbangan yang tidak tepat ukurannya dapat

mempengaruhi hasil dari bakso ikan, karna ukuran bahan yang di timbang harus tepat dan tidak boleh lebih tidak boleh kurang karna akan mempengaruhi hasil dari bakso ikan. Timbangan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan menggunakan timbangan digital. Timbangan digital memiliki tingkat keakuratan yang tinggi (Elida, 2012).

2. Talenan

Talenan digunakan untuk mengiris, mencincang, memotong bahan makanan. Talenan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan tete terbuat dari bahan plastik.

3. Waskom *stainless steel*

Abjad Subagjo (2017) “waskom stainless stell di gunakan sebagai tempat pencampuran bahan – bahan yang sudah di siapkan untuk diolah menjadi adonan. Penggunaan Waskom *stainless steel* disini bertujuan untuk tempat pencampuran dan pengadukan bahan. Beberapa Waskom yang digunakan biasanya terbuat dari *stainless steel*, kaca atau plastik. Sebelum Waskom digunakan harus disterilkan terlebih dahulu dengan air panas dan dicuci bersih.

b. Alat pengolahan

1) Blender

Blender atau pelumat adalah alat elektronik berupa sebuah wadah dilengkapi pisau berputar yang digunakan untuk mengaduk, mencampur, menggiling, atau melunakkan bahan makanan. Pisau

berbentuk seperti sebuah baling-baling pendek yang dipasang pada bagian bawah wadah. Pisau ini diputar dengan cepat dengan tenaga dari sebuah motor sehingga alat ini dengan segera dapat mencampur, mencincang, dan melumatkan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalamnya. Blender disini berfungsi untuk menghaluskan ikan saat pembuatan bakso ikan.

2) Panci perebusan

Panci digunakan untuk perebusan bakso. Panci perebusan terbuat dari berbagai bahan seperti besi yang dilapisi email atau *stainless steel* karena cepat mengantarkan panas (Budi Sutomo, 2013:09).

3) Kompor

Kompor adalah alat yang digunakan untuk memasak makanan. Kompor gas merupakan perabotan dapur untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung (Tohyon Priyanto, 2018:2). Dalam penelitian ini kompor berfungsi untuk merebus bakso. Kompor yang digunakan pada pembuatan bakso ikan adalah kompor gas.

4) Gelas ukur

Gelas ukur adalah gelas untuk mengukur benda yang cair. Menurut Elida (2019:56), "...secara umum biasanya gelas ukur terbuat dari bahan akrilis, plastik atau gelas tahan panas digunakan untuk mengukur bahan cair seperti susu cair, santan, air, minyak dan bahan cair lainnya untuk gelas ukur satuan yang digunakan adalah ml atau cc". Fungsi gelas ukur pada pembuatan bakso ikan yaitu untuk mengukur

air es. Gelas ukur yang digunakan pada pembuatan bakso ikan adalah gelas ukur yang terbuat dari plastik dengan kapasitas 500 ml.

5) Sendok

Lies Suprapti dalam Juita Zulkarnain (2013:24) mengatakan bahwa “Sendok makan berfungsi untuk menyempurnakan bentuk bulatan dan ukuran besar kecilnya bakso pada saat pembentukan atau pencetakan bakso dilakukan”. Sendok yang digunakan dalam pengolahan bakso ikan adalah sendok yang terbuat dari stainless steel yang berukuran sedang.

c. Alat Penyajian

Alat penyajian adalah tempat atau wadah yang digunakan untuk menyajikan bakso pada penelis untuk diteliti. Bakso ikan tete akan disajikan menggunakan plastik standing pouch atau wadah kedap udara. Plastik standing pouch yaitu plastik yang digunakan untuk mengemas makanan yang terdapat klip pengunci (Istini, 2020).

Tabel 3: Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Peralatan	Jumlah
Sendok	1
Waskom stainless steel	5
Blender	1
Timbangan digital	1
Panci	1
Kompor	1
Talenan	1
Gelas ukur	1

H. Kualitas Bakso Ikan

Kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas suatu produk adalah dengan melakukan uji organoleptik yang meliputi :

1. Bentuk

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya. Bentuk ini sering disebut dengan penampilan secara keseluruhan. Penampilan menjadi kriteria penilaian yang sangat diperlukan dalam pengolahan makanan. Bentuk makanan yang menarik dapat menimbulkan keinginan orang untuk membeli dan mencoba rasanya. Bentuk makanan dapat divariasikan sesuai dengan kreativitas dari pembuatnya dan spesifikasi makanan itu sendiri. Sesuai dengan pendapat yang diungkapkan Anong Nugroho dalam Dara Mayulietessa. S (2019:22) menyatakan, “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”. Berdasarkan pendapat diatas bahwa bakso dibentuk menggunakan alat sehingga bentuk bakso diharapkan adalah bulat dan teratur.

2. Warna

Warna merupakan suatu komponen yang dapat meningkatkan kualitas makanan. Warna dapat dilihat menggunakan indera penglihatan yaitu mata. Warna menentukan penampilan makanan warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa pada makanan. Menurut sjahmien moehyi dalam dara mayulietessa.S (2019:23)

menyatakan, “ Pewarna makanan ada dua yaitu pewarna alami dan pewarna buatan. Pewarna alami diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna buatan berupa pewarna yang berbentuk bubuk atau cair”. Salah satu daya tarik sebuah makanan adalah warna yang dihasilkan oleh bahan makanan itu sendiri. Pada penelitian ini warna bakso yang diharapkan adalah berwarna putih.

3. Tekstur

Tekstur makanan merupakan keseluruhan penilaian terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut atau dapat dirasakan menggunakan indera peraba atau tangan. Pada umumnya, bakso ikan yang baik memiliki karakteristik seperti tekstur padat, elastis, tidak terdapat serat daging, tanpa duri atau tulang, tidak lunak, tidak basah, dan tidak rapuh (Patang, 2017). Tekstur bakso yang diharapkan pada penelitian ini adalah kenyal dan berserat halus.

4. Aroma

Aroma merupakan indikator yang penting dalam industri pangan karena dengan cepat dapat memberi hasil penilaian diterima atau tidaknya produk tersebut. Aroma pada makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan kelezatan makanan yang berkaitan dengan indera penciuman. Menurut Herliani dalam Wirnelis Syarif (2013 :17) Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas. Pada penelitian ini aroma bakso yang diharapkan adalah harum khas ikan tete.

5. Rasa

Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan. Rasa menentukan kualitas disukai atau tidaknya suatu makanan. Manurung dkk (2017) menyatakan bahwa atribut sensori pada aroma, rasa, dan tekstur dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih produk bakso ikan. Apabila rasa tidak enak maka dapat mengurangi minat orang pada makanan tersebut. Rasa dapat ditanggapi oleh lidah, terdiri dari rasa manis, pahit, asam, asin dan pedas. Pada penelitian ini rasa bakso yang diharapkan adalah gurih ikan tete.

BAB III

PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu, menggunakan ikan tete pada pembuatan bakso dengan melakukan penelitian ini sehingga akan mendapatkan kualitas produk yang baik. Penelitian eksperimen adalah suatu pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan penyajian yang dilakukan dengan metode percobaan yang sistematis dan terencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan lain sebagainya. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan sampai memperoleh hasil bakso ikan yang baik.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian proyek akhir ini dilakukan di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada bulan Juli 2023.

C. Persiapan Bahan

Pembuatan bakso harus memperhatikan pemilihan bahan baku yang baik dan berkualitas tinggi. Apabila bahan yang dipilih itu baik maka hasilnya juga akan baik. Adapun bahan- bahan dalam pembuatan bakso ikan tete yaitu:

1. Ikan tete

Ikan tete yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah ikan tete yang segar, memiliki daging yang tebal dan berwarna putih.

2. Putih telur ayam

Putih telur ayam yang digunakan dalam penelitian ini adalah putih telur yang berasal dari telur ayam ras.

3. Air es

Es batu yang dipakai dalam pembuatan bakso ini sebaiknya es batu yang dibekukan menggunakan air yang dimasak terlebih dahulu.

4. Bawang putih

Bawang putih yang digunakan dalam penelitian ini adalah bawang putih yang tidak busuk ataupun berubah warna.

5. Gula pasir

Gula yang digunakan dalam pembuatan bakso ini adalah gula pasir yang berwarna putih dengan merek Gulaku.

6. Garam

Garam yang digunakan dalam penelitian ini adalah garam halus dengan merek Refina.

7. Baking powder

Baking powder yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kopoe-Kopoe.

D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan (ditto bagas, 2019). Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso dari ikan tete adalah sebagai berikut:

Tabel 4 : Peralatan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

1. Alat persiapan

Peralatan	Jumlah
Timbangan	1 buah
Waskom <i>stainless stell</i>	3 buah
Piring <i>email</i>	8 buah
Talenan	1 buah
Pisau	1 buah

2. Alat pengolahan

Peralatan	Jumlah
Food processor	1 buah
Panci perebusan	1 buah
Sendok makan	3 buah
Kompor	1 buah

3. Alat penyajian

Peralatan	Jumlah
B&B plate	1 buah

E. Proses Pengolahan Bakso Ikan Tete

Proses pembuatan bakso dari ikan tete terdiri dari tahap persiapan, pengolahan, dan tahap penyelesaian.

1. Tahap persiapan

a. Menginventaris alat dan bahan yang digunakan

Menginventaris alat dan bahan merupakan tahap awal yang harus diperhatikan sebelum memulai pengolahan. Menginventaris alat dan bahan bertujuan untuk memberikan kelancaran selama proses pengolahan dan merupakan faktor penentu keberhasilan dalam membuat suatu produk yang akan diolah

b. Penimbangan bahan

Penimbangan bahan untuk pembuatan bakso ikan dilakukan sesuai resep bakso ikan yang akan diteliti. Adapun resep penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan adalah sebagai berikut:

Tabel 5 : resep bakso ikan tete

No	Bahan	Jumlah
1.	Daging ikan tete	250 gr
2.	Tepung tapioka	40 gr
3.	Butir telur	½ butir
4.	Air es	150 ml
5.	Bawang putih	1 sdt
6.	Garam	1 sdt
7.	Baking powder	1 sdt

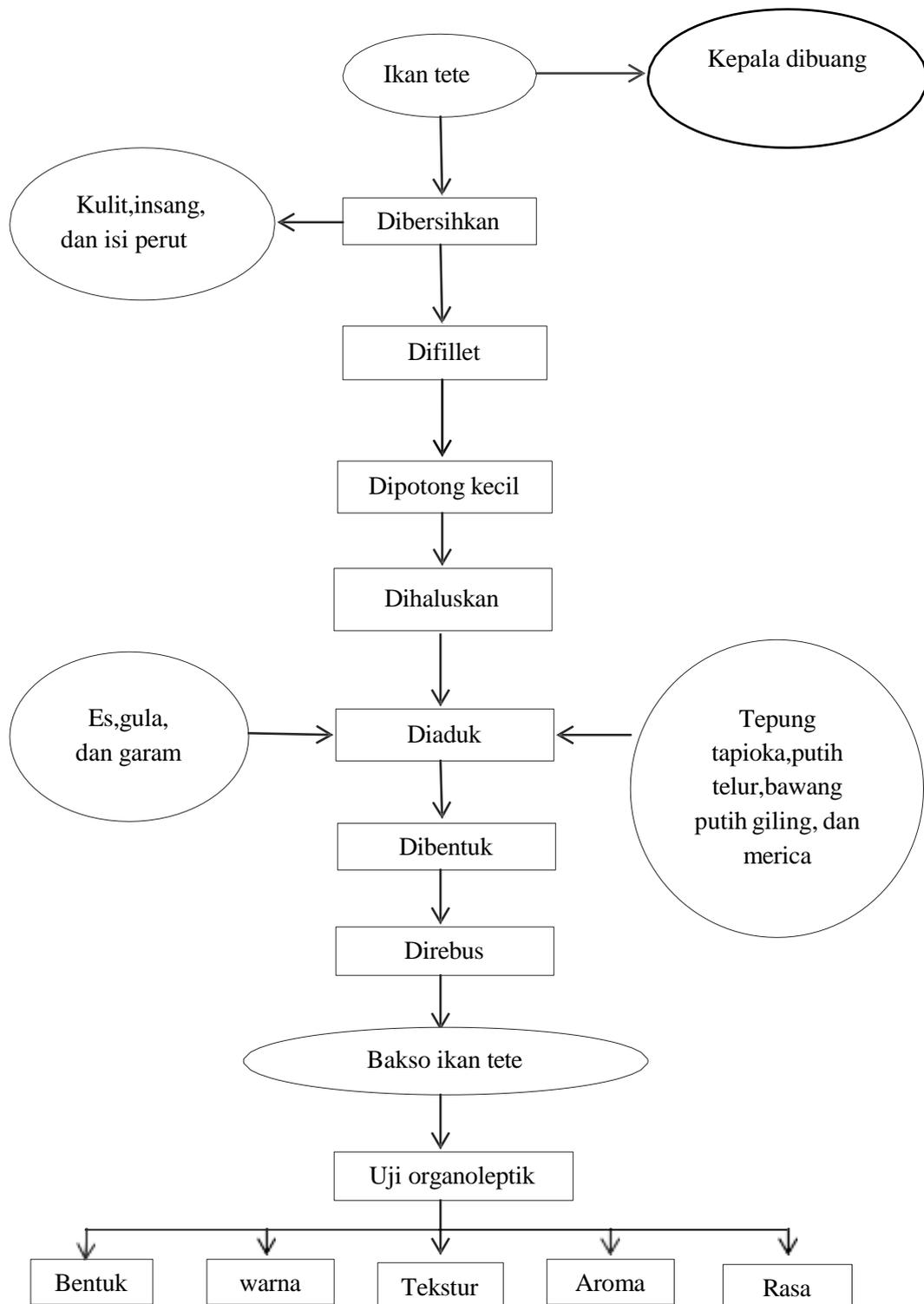
2. Tahap pelaksanaan dan pengolahan

Adapun proses pengolahan bakso ikan tete terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Cuci daging ikan tete hingga bersih dan *fillet* daging ikan tete.
- b. Masukkan fillet ikan tete ke *food processor* atau blender. Giling sampai lembut.

- c. Masukkan putih telur, air es dimasukan secara bertahap lalu masukkan bawang putih, gula pasir, garam, jika sudah tercampur rata masukkan baking powder,dan tepung maizena. Uleni adonan hingga tercampur rata.
- d. Panaskan panci perebusan yang telah diisi air, panaskan hingga airnya mendidih.
- e. Bentuk jadi bulatan dengan tangan, masukkan kedalam panci perebusan dan rebus hingga bakso matang. Angkat dan tiriskan bakso.

F. Bagan Proses Pembuatan Bakso Ikan Tete



Gambar 3 Bagan proses pembuatan bakso ikan tete

G. Jenis data dan Sumber Data

1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

a. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari panelis. Data yang diambil adalah data yang menggunakan kualitas bakso ikan tete melalui uji organoleptik meliputi: bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah Dosen yang dijadikan sebagai panelis dengan kriteria mahasiswa Tata Boga yang memiliki kondisi kesehatan yang baik, harus memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal, tidak memiliki gangguan pada alat indera, dan sebaiknya bukan seorang perokok karena perokok memiliki tingkat sensitifitas yang rendah. Dilaksanakan di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Sumber data

Untuk memperoleh data primer dalam penelitian ini, panelis menggunakan sebanyak 3 orang panelis yang akan memberikan jawaban dari angket yang diberikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis

terbagi atas 3 yaitu : panelis ahli, panelis terlatih, dan panelis semi terlatih. Pada penelitian ini panelis yang dilibatkan adalah panelis semi terlatih yaitu Dosen Tata Boga yang memiliki kriteria sebagai berikut: memiliki kesehatan yang baik, harus memiliki kepekaan (sensifitas) yang normal, tidak memiliki gangguan pada alat indera, sebaiknya bukan seorang perokok dan telah lulus mata kuliah pengawetan serta dilaksanakan di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

H. Tahap penelitian

Penilaian adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil yang ingin dicapai. Penilaian ini dilakukan oleh Dosen Tata Boga yang disebut panelis. Panelis adalah orang yang menguji organoleptik dan panelis terbagi 3 yaitu panelis ahli, terlatih, dan tidak terlatih. Penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptic berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yaitu, volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Penentuan indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut:

1. Indikator bentuk

- a. Indikator bentuk seragam :
 - 1) Seragam
 - 2) Cukup seragam
 - 3) Kurang seragam
 - 4) Tidak seragam

b. Indikator bentuk bulat :

- 1) Bulat (berukuran diameter 2 cm)
- 2) Cukup bulat (berukuran diameter 2 cm)
- 3) Kurang bulat (berukuran diameter 2 cm)
- 4) Tidak bulat (berukuran diameter 2 cm)

2. Indikator warna

a. Warna bakso ikan:

- 1) Putih
- 2) Cukup putih
- 3) Kurang putih
- 4) Tidak putih

3. Indikator tekstur

a. Tekstur bakso ikan yang dirasakan

- 1) Kenyal
- 2) Cukup kenyal
- 3) Kurang kenyal
- 4) Tidak kenyal

4. Indikator harum

a. Aroma bakso ikan:

- 1) Harum
- 2) Cukup harum
- 3) Kurang harum
- 4) Tidak harum

5. Indikator rasa

- a. Rasa gurih pada bakso ikan:
 - 1) Gurih
 - 2) Cukup gurih
 - 3) Kurang gurih
 - 4) Tidak gurih

I. Uji organoleptik

Uji organoleptik merupakan tes yang dilakukan oleh peserta dengan menggunakan panca indera. Penilaian uji sensori dilakukan oleh 3 panelis Dosen Tata Boga terlatih dari Departemen Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah Dosen Tata Boga yang memenuhi kriteria, memiliki kondisi kesehatan baik, memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal, tidak mengalami gangguan pada alat indera, dan tidak dalam kondisi lapar dan sebaliknya. Untuk melakukan uji organoleptik panelis mengamati bakso ikan tete dengan cara melihat, meraba, mencium, dan mencicipi. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas bakso ikan yang meliputi : volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

J. Analisis data

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas bakso ikan tete yang meliputi

bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik persentase dengan rumus $P = \frac{f}{n} \times 100\%$

Keterangan :

P = Persentase jawaban

f = Frekuensi jawaban

n = Jumlah seluruh jawaban

BAB IV

TEMUAN

A. Deskripsi Data

Pada saat proses penelitian pembuatan bakso dari ikan tete, bahan dan peralatan yang digunakan pada setiap penelitian adalah sama. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen yang dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas bakso ikan tete dengan menggunakan indera penglihatan, indera pengecap, indera peraba dan indera penciuman terhadap indikator yaitu bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur.

Deskripsi data jenis bakso ikan tete tersebut dapat dilihat adanya perbandingan dari 3 kali penelitian baik dari indikator bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Dari hasil penelitian yang dilaksanakan sebanyak 3 kali tersebut dapat dilihat kualitas bakso ikan tete yang diperoleh berdasarkan 3 orang panelis. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Kualitas bentuk

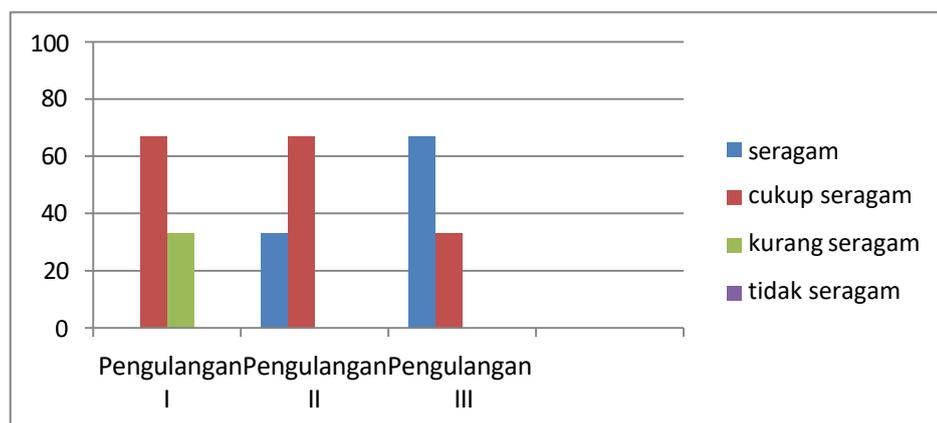
a. Kualitas bentuk seragam

Hasil penelitian terhadap bentuk seragam pada bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso Ikan Tete

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk (seragam)	Seragam			1	33,3	2	66,7
	Cukup seragam	2	66,7	2	66,7	1	33,3
	Kurang seragam	1	33,3				
	Tidak seragam						
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 6 diatas mengenai bentuk seragam penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup seragam, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kurang seragam, pengulangan ke-II menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat seragam, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup seragam. Pengulangan ke-III menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat seragam, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup seragam.



Gambar 4. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Pada Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

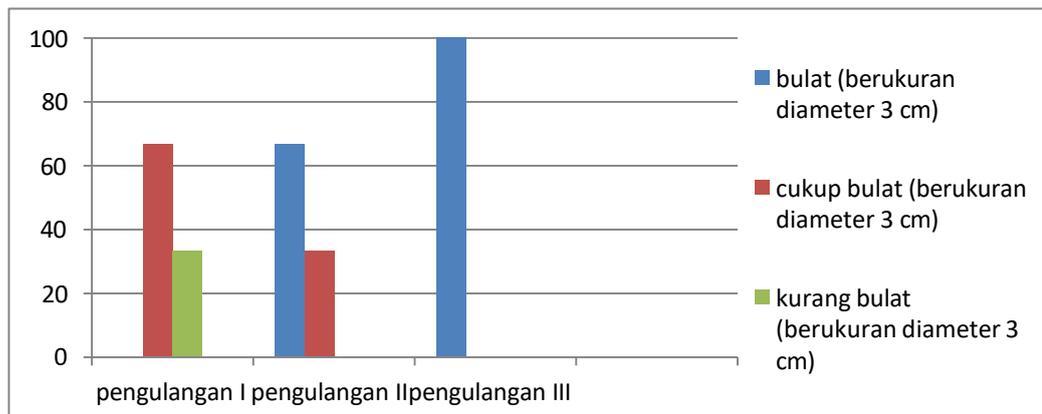
b. Bentuk (bulat / berukuran diameter 3 cm)

Hasil dari 3 kali pengulangan terhadap kualitas bentuk bulat / berukuran diameter 3 cm pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut:

Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat/ berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Bulat (berukuran diameter 3 cm)	Bulat (berukuran diameter 3 cm)			2	66,7	3	100
	Cukup bulat (berukuran diameter 3 cm)	2	66,7	1	33,3		
	Kurang bulat (berukuran diameter 3 cm)	1	33,3				
	Tidak bulat (berukuran diameter 3 cm)						
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 7 diatas mengenai bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm) pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat Cukup bulat (berukuran diameter 3 cm), 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kurang bulat. Pengulangan ke-II menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bulat (berukuran diameter 3 cm), 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup bulat. Pengulangan ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bulat (berukuran diameter 3 cm).



Gambar 5. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat (bulat/ Berukuran diameter 3 cm) Pada Penggunaan ikan tete Dalam Pembuatan bakso ikan tete.

2. Deskripsi Data Kualitas Warna Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

a. Warna putih

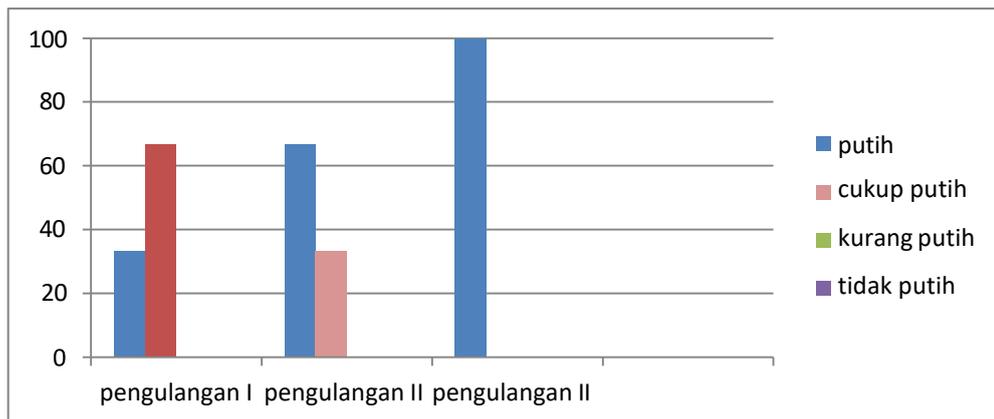
Hasil 3 kali pengulangan terhadap kualitas warna putih pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 8. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Warna (putih)	Putih	1	33,3	2	66,7	3	100
	Cukup putih	2	66,7	1	33,3		
	Kurang putih						
	Tidak putih						
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 8 diatas mengenai kualitas warna putih pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat berwarna putih, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat berwarna cukup putih. Pengulangan ke-II

menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat berwarna putih, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat berwarna cukup putih. Pengulangan ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat berwarna putih.



Gambar 6. Diagram Uji Organoleptik Warna Putih Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

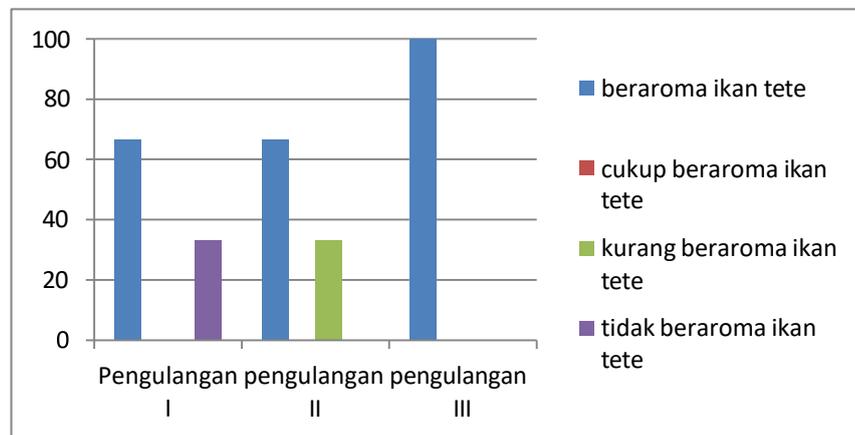
3. Deskripsi Data Kualitas Aroma Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Hasil dari 3 pengulangan terhadap kualitas aroma ikan tete terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 9 sebagai berikut:

Tabel 9. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Aroma Ikan Tete Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Aroma (beraroma ikan tete)	Beraroma ikan tete	2	66,7	2	66,7	3	100
	Cukup beraroma ikan tete						
	Kurang beraroma ikan tete			1	33,3		
	Tidak beraroma ikan tete	1	33,3				
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 9 di atas mengenai kualitas aroma ikan tete pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat beraroma ikan tete, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat tidak beraroma ikan tete. Pengulangan ke-II menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat beraroma ikan tete, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kurang beraroma ikan tete. Pengulangan ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat beraroma ikan tete.



Gambar 7. Diagram Uji Organoleptik Aroma Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

4. Deskripsi data kualitas Tekstur Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

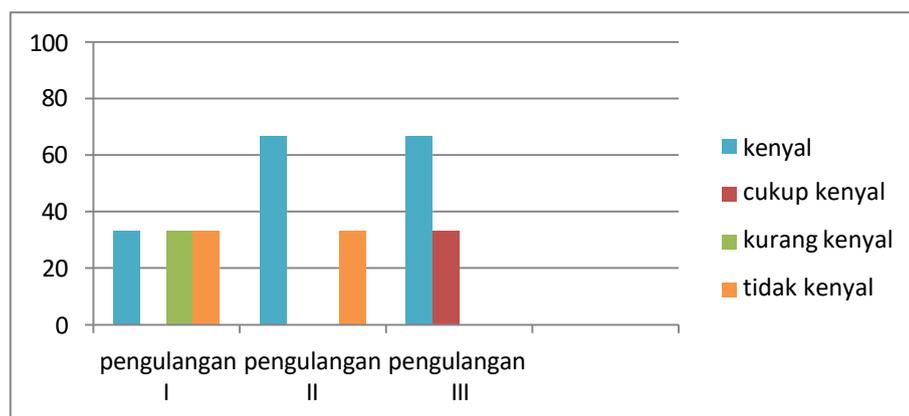
a. Tekstur Kenyal

Hasil dari 3 kali pengulangan terhadap kualitas tekstur pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 10 sebagai berikut:

Tabel 10. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas tekstur pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur (kenyal)	kenyal	1	33,3	2	66,7	2	66,7
	Cukup kenyal					1	33,3
	Kurang kenyal	1	33,3				
	Tidak kenyal	1	33,3	1	33,3		
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 10 diatas mengenai kualitas tekstur pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kenyal, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kurang kenyal, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat tidak kenyal. Pengulangan ke-II menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat kenyal, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat tidak kenyal. Pengulangan ke-III menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat kenyal, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup kenyal.



Gambar 8. Diagram Uji Organoleptik Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete.

5. Deskripsi Data Kualitas Rasa Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

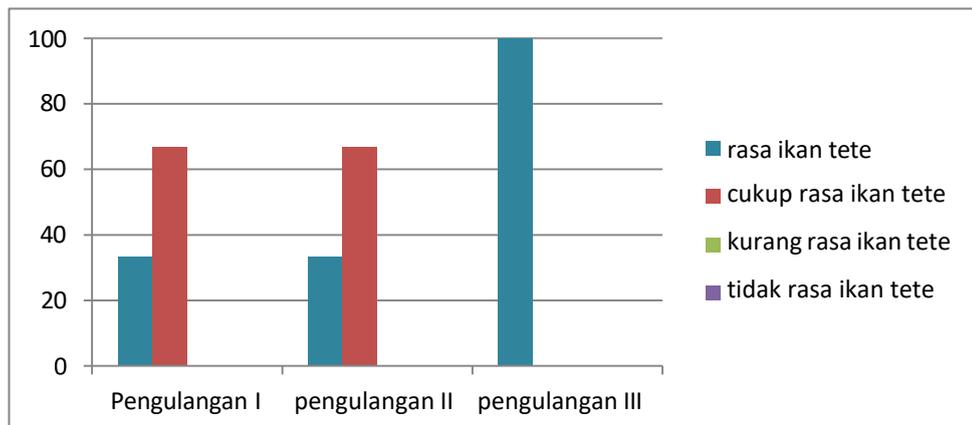
a. Rasa ikan tete

Hasil dari 3 kali pengulangan terhadap kualitas rasa ikan tete pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 11 berikut:

Tabel 11. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Rasa (ikan tete)	Rasa ikan tete	1	33,3	1	33,3	3	100
	Cukup rasa ikan tete	2	66,7	2	66,7		
	Kurang rasa ikan tete						
	Tidak rasa ikan tete						
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 11 di atas mengenai kualitas rasa ikan tete pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat rasa ikan tete, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup rasa ikan tete. Pengulangan ke-II menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat rasa ikan tete, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup rasa ikan tete. Pengulangan ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat rasa ikan tete.



Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Rasa Ikan Tete Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

b. Rasa gurih

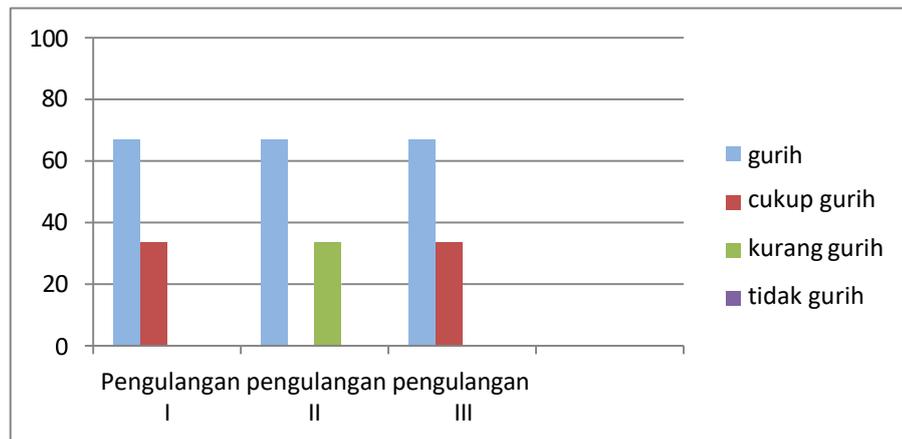
Hasil dari 3 kali pengulangan terhadap kualitas rasa gurih pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete dapat dilihat pada tabel 12 sebagai berikut:

Tabel 12. Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

Deskripsi	Indikator	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Rasa (gurih)	Gurih	2	66,7	2	66,7	2	66,7
	Cukup gurih	1	33,3			1	33,3
	Kurang gurih			1	33,3		
	Tidak gurih						
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel 12 di atas mengenai kualitas rasa gurih pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan ikan tete pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) menunjukkan rasa gurih, 1 orang panelis (33,3%) menunjukkan rasa cukup gurih. Pengulangan ke-II menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) menunjukkan rasa gurih, 1 orang panelis (33,3%) menunjukkan kurang gurih. Pengulangan ke-III menunjukkan 2 orang panelis

(66,7%) menunjukkan rasa gurih, 1 orang panelis (33,3%) menunjukkan cukup gurih).



Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Penggunaan Ikan Tete Dalam Pembuatan Bakso Ikan Tete

B. Pembahasan

Pada pembuatan bakso menggunakan ikan tete. Setelah melakukan penelitian sebanyak 3 kali ulangan, mana dapat dilihat hasil bakso ikan tete yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penulis akan membahas kualitas bakso ikan tete berdasarkan indikator berikut:

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk seragam

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat seragam, karena dibentuk memakai alat bantu. Hal ini Sesuai dengan pendapat yang diungkapkan Anong Nugroho dalam Dara Mayulietessa.S (2019:22) menyatakan “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”.

b. Bentuk bulat

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bulat, karena dibentuk memakai alat bantu. Hal ini sejalan dengan pendapat Budi (2013: 24) bakso yang berkualitas baik bentuknya harus seragam, bulat, tidak berjamur, tidak berlendir dan tampak mengkilat.

2. Kualitas warna

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih berwarna putih. Warna putih tercapai karena daging warna ikan tete tersebut berwarna putih. Hal ini sejalan dengan pendapat Wisnu dan Wirnelis Syarif (2017), “Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cair”

3. Kualitas aroma

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat beraroma ikan tete. Hal ini sesuai dengan standar bakso ikan tete yaitu beraroma harum ikan tete dan juga dijelaskan oleh Singgih Wibowo (2014:34) bahwa bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan bau bumbu cukup tajam.

4. Kualitas tekstur

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat kenyal. Hal ini karena pembuatan menggunakan tepung tapioka. Ciri umum bakso ikan adalah teksturnya kenyal, berwarna putih, aromanya harum dan berbau rempah, dan rasanya gurih khas ikan. (Primadini, Vatria, Novalina 2021).

5. Kualitas rasa

a. Ikan tete

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memilih rasa ikan tete, karena bahan yang digunakan adalah ikan tete.

b. Rasa Gurih

Berdasarkan 3 kali pengulangan yang terbaik adalah hasil uji organoleptik pengulangan ke-III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat gurih. Rasa yang timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah. Rasa adalah faktor yang mempengaruhi penerimaan produk pangan (Sholeha, 2018).

C. Analisis Harga

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan pada proses penjualan bakso ikan tete. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan tete harus diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai adalah menggunakan metode konvensional yaitu cara penghitungan yang paling sederhana, dimana setelah biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan, kemudian harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi bisa dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 13. Anggaran Biaya Bakso Ikan Tete Asli

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
Bakso ikan tete				
1	Ikan tete	250 gr	35.000/kg	8.750
2	Tepung tapioka	40 gr	16.000/kg	640
3	Bawang putih	3 gr	2.000/3gr	200
4	Garam	2 gr	4.000/2 gr	32
5	Telur	2 butir	2.000/butir	4.000
6	Merica	2 gr	1.000/3g	666
7	Baking powder	2 gr	6.000/45g	266
8	Es batu	1 kg	3.000/ml	-
Kemasan				
9	Kotak makanan	6 buah	18.500/ 25bh	4.440
Jumlah (Food Cost)				18.994

$$\text{Jadi, Food Cost} = \text{Rp. } 18.994$$

$$\text{Kenaikan Harga} = 100/70 \text{ kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= 100/70 \times 18.994$$

$$= \text{Rp. } 27.134$$

$$\text{Upah Tenaga Kerja} = 10\% \times 18.994$$

$$= \text{Rp. } 1.899$$

$$\text{Upah Umum} = 10\% \times 18.994$$

$$= \text{Rp. } 1.899$$

Bahan Bakar	= 10% x 18.994 = Rp. 1.899
Harga Jual	= Kenaikan harga + (upah kerja + upah umum + bahan bakar) = Rp. 27.134 + (Rp. 1.899 + Rp. 1.899 + Rp. 1.899) = Rp. 27.134 + 5.697 = Rp. 32.831
Dibulatkan	= Rp. 33.000
Laba Bersih	= Harga jual – (food cost + upah tenaga kerja + upah umum + bahan bakar) = Rp. 33.000 – (Rp. 18.994 + Rp. 1.899 + Rp. 1.899 + Rp. 1.899) = Rp. 33.000 – Rp. 24.691 = Rp. 8.309
Harga jual	= Rp. 33.000 / 250 gram

Jadi, dalam satu resep bakso ikan tete menghasilkan 30 buah bakso. Harga jual bakso adalah Rp. 33.000/250 gram

Tabel 14. Anggaran Biaya bakso ikan tenggiri

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
Bakso ikan tenggiri				
1	Ikan tenggiri	250 gr	40.000/gr	10.000
2	Tepung tapioka	40 gr	16.000/kg	640
3	Bawang putih	3 gr	2.000/3gr	200
4	Garam	2 gr	4.000/2 gr	32
5	Telur	2 butir	2.000/butir	4.000
6	Merica	2 gr	1.000/3g	666
7	Baking powder	2 gr	6.000/45g	266
8	Es batu	1 kg	3.000/ml	-
Kemasan				
9	Kotak makanan	6 buah	18.500/ 25bh	4.440
Jumlah (Food Cost)				20.244

Jadi, *Food Cost* = Rp. 20.244

Kenaikan Harga = 100/70 kenaikan x *food cost*

= 100/70 x 20.244

= **Rp. 28.920**

Upah Tenaga Kerja = 10% x 20.244

= **Rp. 2.024**

Upah Umum = 10% x 20.244

= **Rp. 2.024**

Bahan Bakar = 10% x 20.244

= **Rp. 2.024**

Harga Jual = Kenaikan harga + (upah kerja + upah umum + bahan bakar)

= Rp. 28.920 + (Rp.2.024 + Rp. 2.024+ Rp.2.024)

= Rp. 28.920 + 6.072

= Rp. 34.992

Dibulatkan = **Rp. 35.000**

Laba Bersih = Harga jual – (food cost + upah tenaga kerja + upah umum +bahan bakar)

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. } 35.000 - (\text{Rp. } 20.244 + \\ &\quad \text{Rp. } 2.024 + \text{Rp. } 2.024 + \text{Rp. } 2.024) \\ &= \text{Rp. } 35.000 - \text{Rp. } 26.316 \\ &= \text{Rp. } 8.684 \end{aligned}$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp. } 35.000 / 250 \text{ gram}$$

Jadi, dalam satu resep bakso ikan tenggiri menghasilkan 30 buah bakso. Harga jual bakso adalah Rp. 35.000 /250 gram.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan, kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas bentuk

a. Bentuk seragam

Kualitas bentuk seragam terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah berbentuk cukup seragam. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke- III dengan kategori cukup seragam (66,7%).

b. Bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm)

Kualitas bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm) terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah berbentuk bulat berukuran diameter 3 cm. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke- III dengan kategori bentuk bulat (berukuran diameter 3 cm) (100%).

2. Kualitas warna

Kualitas warna putih pada penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah berwarna putih. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke- III dengan kategori berwarna putih (100%).

3. Kualitas aroma

Kualitas aroma terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah bearoma ikan tete. Hasil terbaik terdapat pada pungulangan ke- III dengan kategori beraroma ikan tete (100%).

4. Kualitas tekstur

Kualitas tekstur ikan tete terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah cukup kenyal. hasil terbaik terdapat pada pungulangan ke- III dengan kategori cukup kenyal (66,7%).

5. Kualitas rasa

a. Rasa ikan tete

Kualitas rasa ikan tete terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah rasa ikan tete. Hasil terbaik terdapat pada pungulangan ke- III dengan kategori rasa ikan tete (100%).

b. Rasa gurih

Kualitas rasa gurih terhadap penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete adalah rasa cukup gurih. hasil terbaik terdapat pada pungulangan ke- III dengan kategori cukup gurih (66,7%).

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan penelitian tentang penggunaan ikan tete dalam pembuatan bakso ikan tete maka penulis memiliki saran yang mungkin bermanfaat bagi para pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan bakso ikan tete dengan bentuk seragam pada proses pembentukan karena dibentuk memakai alat bantu kemudian bentuk dengan teliti.
2. Untuk menghasilkan bakso ikan tete dengan bentuk bulat berukuran diameter 3 cm masukkan bakso dalam air rebusan yang sudah mendidih lalu pakai api yang kecil lalu cetak. Dan ikan tete selesai dicuci lalu ditiriskan agar kandungan air pada ikan sedikit berkurang.
3. Untuk menghasilkan warna bakso ikan tete adalah warna putih karena daging ikan tete tersebut berwarna putih.
4. Untuk memperoleh kualitas aroma harum bakso ikan tete gunakan ikan tete yang bersih segar atau baru dipotong dan gunakan bumbu bawang putih yang digiling sendiri.
5. Untuk menghasilkan bakso ikan tete yang memiliki rasa gurih gunakan ikan tete yang segar, cuci dengan bersih dan untuk melumuri ikan tete pakailah bawang putih yang baru digiling sendiri.
6. Untuk memperoleh tekstur kenyal. Rebus adonan sampai mengapung keatas dengan api sedang dan merebusnya tidak terlalu lama. Dan pembuatannya menggunakan tepung tapioka.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni faridah, dkk & Mustika, Sari. (2021). *Modul Pengawetan Makanan. Padang :Unp*
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Niaga Swadaya
- Cindy Septi, A. P. LAPORAN SURVEY KULINER BAKSO. *LAPORAN SURVEY KULINER BAKSO*.
- Collette, B.B., Pina Amargos, F., Smith-Vaniz, W.F., Russell, B., Marechal, J., Curtis, M., Dooley, J. & Singh-Renton, S. (2017). *Trichiurus lepturus*. The IUCN Red List of Threatened Species 2017: e.T190090A115307118.
- Fatmawati, Aqmal, A., Rampeng, & Anonim. (2018). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyraenagenie*). *Jurnal Ecosystem*, 18(1), 1039–1047.
- I'ZZATUN, N. A. D. A. A. (2018). *POTENSI WISATA KULINER KABUPATEN KUDUS (Studi Deskriptif Tentang Pendapat Pengunjung Tentang Produk Kuliner di Kabupaten Kudus)* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Lubis, M., ML, S., & Kamal, E. (2018). *Mangrove dan Pesisir Vol. VI No. 3/2006* 52. VI(3), 52–59.
- Pangkep, C.-D. K., Sutanto, S., Halik, A., & Liswahyuni, A. (2023). *Pelatihan Inovasi Bakso Penambahan Rumput Laut Pasca Pandemi*. 3(1), 24–28.
- Puji Saputri, R. (2021). Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Bakso Kerang Air Tawar (*Pilsbryoconcha Expressa*) Berbasis Nilai-Nilai Entrepreneurship Untuk Siswa Sma. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents, S1 Thesis*, 12–26.
- Purukan, O. P. ., Mamuaja, C. F., Mandey, L. C., & Mamahit, L. P. (2013). Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carrota*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Cocos*, 2(4), 1–11.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/1823>
- Putri, C. S. A. (2019). *Laporan Survey Kuliner Bakso*.
- Sholeha, F. (2018). Kualitas Gizi Tempe Dari Biji Ketapang (*Terminalia catappa* L) Dengan Perbedaan Waktu Fermentasi. *Skripsi*.

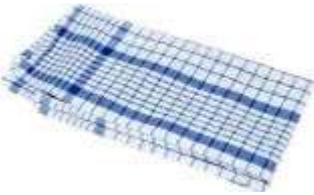
UNP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir* . Padang: Universitas Negeri Padang.

Wibowo, Singgih.2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Niaga Swadaya

Zulkarnain, Juita.2013. *Pengaruh Perbedaan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele*. Skripsitidakditerbitkan. Padang: Universitas Negeri Padang

1. Lampiran Dokumentasi Penelitian

a. Alat persiapan

 <p>Timbangan</p>	 <p>Mixing bowl</p>
 <p>Piring email</p>	 <p>Pisau</p>
 <p>Lap kerja</p>	

b. Alat Pengolahan**Blender****Panci Perebusan****Sendok****Kompor gas**

c. Dokumentasi Bahan

 <p>Daging ikan tete</p>	 <p>Tepung tapioka</p>
 <p>Garam</p>	 <p>Merica</p>
 <p>Es batu</p>	 <p>Telur</p>
 <p>Baking powder</p>	 <p>Bawang putih</p>

d. Dokumentasi penelitian

Gambar	Keterangan
	<p>Pemisahan ikan tete dengan tulang.</p>
	<p>Daging ikan tete yang telah dipotong kecil ditambah dengan semua bahan dan bumbu kemudian di blender.</p>
	<p>Adonan dicetak bulat menggunakan sendok.</p>
	<p>Adonan direbus dalam air mendidih hingga matang.</p>



Bakso yang telah matang diangkat dan tiriskan.

Lampiran 2 Berkas Penelitian

a. Surat Tugas Pembimbing

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

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 34 /UN35.8.2.3/AK/2023

Schubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Yulia Arifanny
Nim : 20079071
Prodi : D3 Tata Boga
Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

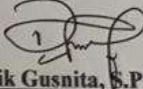
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
Nama : Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd
NIP : 195903261985032001
Pangkat/Gol : Pembina/IV A
Jabatan : Dosen

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 28 Maret 2023
Dosen Pembimbing Akademik


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

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

b. Surat Permohonan Pembimbing

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

Padang, 28 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yulia Arifanny
TM/NIM : 2020/20079071
Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dra. Wirmelis syarif, M.Pd
2. Rahmi Holinesti, S.Pd, M.Si
3. Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
4. Sari Mustika, S.Pt, M.Si.

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

c. Surat Rekomendasi

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186

Padang, 27 Maret 2023

Hal : Surat Rekomendasi
Lamp : -
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini:

Nama	: Yulia Arifanny
TM/NIM	: 2020/20079071
Departemen/Prodi	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA	: Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 94 SKS dengan IPK 3,65

Demikian surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

Mengetahui,
Penasehat Akademik


Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 195903261985032001

d. Surat Izin Penelitian



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

Padang, 12 Juli 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yulia Arifanny
 TM/NIM : 2020/20079071
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 18 Juli 2023 – 18 Agustus 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
 NIP. 195903261985032001



Yulia Arifanny
 NIM. 20079071

e. Surat Izin Melaksanakan Penelitian

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7951186
e-mail : kkep.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. :43/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp :-

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Yulia Arifanny
TM/NIM	: 2020/20079071
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 18 Juli 2023 – 18 Agustus 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 17 Juli 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


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

f. Surat Permohonan Panelis Penelitian



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

Padang, 12 Juli 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Yulia Arifanny
 TM/NIM : 2020/20079071
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete
 WaktuPelaksanaan : 18 Juli 2023 – 18 Agustus 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Sari Mustika, S.Pt., M.Si.
2. Ezi Anggraini, M. Pd
3. Riski Gusri Utami, M. Sc.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Pembimbing



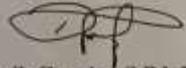
Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 195903261985032001

Peneliti



Yulia Arifanny
NIM. 20079071

g. Surat Permohonan Sebagai Panelis

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186 e-mail : kkuqa.info@gmail.com
Padang, 12 Juli 2023	
No : 43/UN35.8.2.3/AK/2023	
Hal : Permohonan Sebagai Panelis	
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang	
Dengan Hormat,	
Sehubung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :	
Nama	: Yulia Arifanny
TM/NIM	: 2020/20079071
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul	: Pembuatan Bakso Dari Ikan Tete
Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 18 Juli 2023 – 18 Agustus 2023.	
Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.	
Padang, 17 Juli 2023 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP	
	
<u>Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si</u> NIP. 19760801 200501 2001	

Lampiran 3

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (seragam) pada bakso ikan tete setelah mengamati produk bakso ikan tete maka bentuk yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Seragam		
Cukup Seragam		
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

2. Bentuk (bulat / berukuran diameter 3 cm) pada bakso ikan tete setelah mengamati produk bakso ikan tete maka bentuk yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Bulat (berukuran diameter 3 cm)		
Cukup bulat (berukuran diameter 3 cm)		
Kurang bulat (berukuran diameter 3 cm)		
Tidak bulat (berukuran diameter 3 cm)		

B. Kualitas Warna

1. Warna (putih) pada bakso ikan tete yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Putih		
Cukup putih		
Kurang putih		
Tidak putih		

C. Kualitas Aroma

Aroma (beraroma ikan tete) pada bakso ikan tete yang saya cium adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Beraroma ikan tete		
Cukup Beraroma ikan tete		
Kurang Beraroma ikan tete		
Tidak Beraroma ikan tete		

D. Kualitas Tekstur

1. Tekstur (kenyal) pada bakso ikan tete yang saya raba adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Kenyal		
Cukup kenyal		
Kurang kenyal		
Tidak kenyal		

E. Kualitas Rasa

1. Rasa (ikan tete) pada bakso ikan tete yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Rasa ikan tete		
Cukup rasa ikan tete		
Kurang rasa ikan tete		
Tidak rasa ikan tete		

2. Rasa (gurih) pada bakso ikan tete yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	280	102
Gurih		
Cukup Gurih		
Kurang Gurih		
Tidak Gurih		

TERIMA KASIH