

THE EFFECT OF ADDING BARBEQUE TO RED SNAPPER (*LUTJANUS SP*) MEATBALLS ON CONSUMERS' FAVORITES

Nurainy Kaliky¹

¹Muhammadiyah University of Maluku, Maluku Indonesia

Email: lulukaliky01@gmail.com

Abstrak

Salah satu makanan favorit berbagai kalangan masyarakat adalah bakso. Bakso merupakan produkolahan yang dibuat dari daging ikan yang giling dan diberi bumbu, dibentuk kemudian direbus. Bakso sangat mudah diolah dan dapat dibuat dari berbagai jenis ikan baik ikan air tawar maupun ikan laut. Yang menjadi pembeda bakso dari kedua ikan ini adalah gel bakso yang terbentuk dan kelezatan. Untuk itu banyak pengusaha industri produk olahan hasil perikanan dan industri rumahan yang membuat bakso selalu memperhatikan kekenyalan dan rasa dari bakso tersebut. agar bakso yang dihasilkan memiliki gel baik dan rasa yang enak. Untuk menambah minat kesukaan masyarakat terhadap bakso maka bakso tersebut diberi rasa barbeque yang sangat disukai oleh anak-anak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerimaan konsumen pada bakso barbeque ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) dan merupakan sumber informasi baru bagi masyarakat mengenai diversifikasi produk pengolahan hasil perikanan. Metode yang digunakan adalah percobaan dengan 2 perlakuan yaitu perlakuan A (Konsentrasi barbeque) yaitu 50 gr (A1), 100 gr (A2), 150 gr (A3) dan Perlakuan B (suhu perebusan) 45°C - 70°C selama 3 kali selama 50 menit. Dari hasil penelitian terlihat bahwa adanya penambahan barbeque dengan konsentrasi yang besar memberikan hasil yang baik pada nilai lipat, tekstur dan bau dan warna tidak menunjukkan pengaruh yang nyata.

Kata Kunci: Tekstur, Elastis, Rasa.

Abstract

*One of the favorite foods of various people is meatballs. Meatballs are processed products made from ground fish meat and seasoned, shaped and then boiled. Meatballs are very easy to process and can be made from various types of fish, both freshwater fish and marine fish. What distinguishes the meatballs from these two fish is the meatball gel that is formed and the delicacy. For this reason, many entrepreneurs of processed fishery products and home industries who make meatballs always pay attention to the elasticity and taste of the meatballs. So that the meatballs produced have a good gel and good taste. To increase people's interest in meatballs, the meatballs are given a barbecue flavor which is very liked by children. This study aims to analyze consumer acceptance of red snapper (*Lutjanus sp*) barbecue meatballs and is a new source of information for the public regarding the diversification of fishery product processing products. The method used is an experiment with 2 treatments, namely treatment A (barbeque concentration) which is 50 gr (A1), 100 gr (A2), 150 gr (A3) and Treatment B (boiling temperature) 45°C - 70°C for 3 times for 50 minutes. From the results of the study, it can be seen that the addition of barbecue with a large concentration gives good results on the folding value, texture and smell and color does not show a significant effect.*

Keywords: Texture, Elastic, Taste.

PENDAHULUAN

Bakso merupakan salah satu ciri khas makanan masyarakat Indonesia. Bakso selain digemari oleh masyarakat dalam negeri juga di sukai oleh masyarakat luar negeri. Bakso dengan rasa yang kenyal dan enak sangat di sukai dan menjadi favorit anak-anak. Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis ikan asalkan memiliki tekstir daging yang putih (Suzuki,1981).Bakso dibuat dengan cara memisahkan kulit, duri dan tulang dari daging ikan kemudian dihaluskan dan diberi bumbu sesuai selera , dibentuk bulat dan dan di rebus (Purnomo,1990) dalam (Purwanto et all, 2015). Bakso Ikan merupakan produk olahan yang menggunakan bahan tambahan bila diperlukan kemudian melalui proses pembentukan dan perebusan (BSN ,2014).

Ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) merupakan salah satu ikan yang memiliki warna daging putih dan dimanfaatkan dalam pembuatan bakso ikan . Daging ikan ini memiliki banyak kandungan protein yang berperan dalam proses pembentuk gel yang elastis (Taylor,2014). Ikan kakap merah memiliki kandungan protein yang cukup besar yaitu 28,40%.Dalam proses pembuatan bakso ini pemilihan bahan baku harus diperhatikan karena bahan baku yang baik akan menghasilkan produk yang baik (Yuyun,2007).Untuk menambah rasa yang lebih baik pada bakso ikan tersebut maka di beri bahan tambahan barbeque, agar bakso yang dihasilkan terasa lebih enak, gurih dan kenyal.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerimaan konsumen pada bakso barbeque ikan kakap merah (*Lutjanus sp*)dan memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat tentang diversifikasi produk olahan melalui penambahan barbeque pada bakso ikan kakap merah (*Lutjanus sp*).

METODE PENELITIAN

2.1. Metode

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode eksperimen atau percobaan.

2.2. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Pebruari2022 dan bertempat pada laboratorium THP

2.3. Alat dan bahan

Alat dan bahan yang digunakan didalam penelitian ini adalah

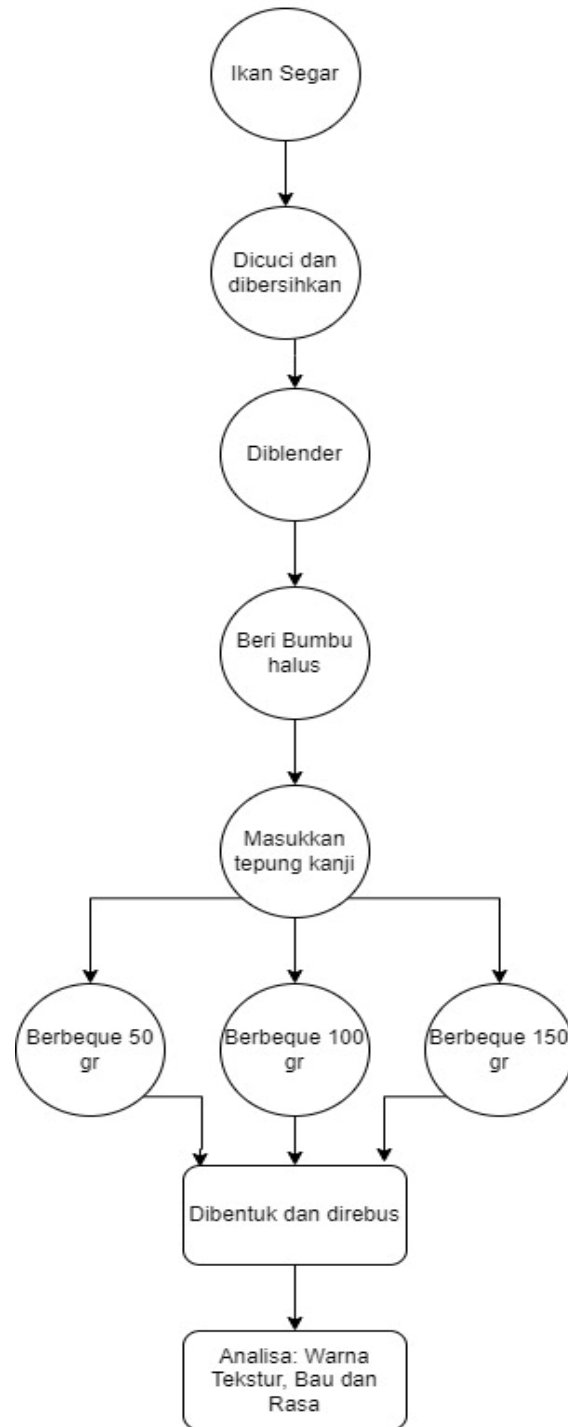
- Panci
- 400 gr fillet ikan kakap merah
- 40 ml air es
- 4 btr bawang putih, haluskan
- 1 sdt merica bubuk
- 3/4 sdt kaldu bubuk
- 3/4 sdt garam
- 1sdm tepung tapioka/kanji
- Rasa Berbeque
- 1 sdm minyak goreng

2.4. Prosedur Penelitian

Prosedur pembuatan bakso sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan baku ikan yang masih segar.
2. Cucilah bahan baku ikan sampai bersih dan dibuang kulit dan durinya.
3. Ikan tersebut dihaluskan dengan menggunakan blender.
4. Haluskan bumbu seperti bawang putih dan garam kemudian campukan dengan daging ikan.
5. Masukkan tepung kanji .
6. Bagi adonan menjadi 3 bagian
7. masukkan barbeque sesuai dengan konsentrasi 50 gr,100 gr dan 150 gr.
8. Masukkan lada bubuk, penyedap rasa, dan air.
9. Adonan di uleni sampai bisa dibentuk menjadi bulatan-bulatan bakso.
10. Didihkan air dipanci dan kemudian masukkan bakso tersebut .
11. Masak sampai bakso mengapung. Angkat dan sajikan dengan kuah kaldu dan bahan pelengkap lainnya.

Gambar 1. diagram alir prosedur Penelitian



2.5. Analisa Data

Analisa data menggunakan RAL(Rancangan Acak Lengkap) dengan 2 Perlakuan dan 3 kali Ulangan, dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata { one way anove) untuk melihat pengaruh nyata atau tidak dengan memakai software SPSS versi 23 IBM .

Rumus matematik sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \epsilon_{ij}$$

Keterangan : Y_{ij} = Nilai pengamatan dari ulangan ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

μ = Nilai tengah umum τ_i = Pengaruh perlakuan ke-i

ϵ_{ij} = Pengaruh galat ke-j yang memperoleh perlakuan ke-i

Analisa Organoleptik

2.6. Prosedur Warna

Sampel bakso dipotong dadu dengan ketebalan sekitar 3- 4 mm, kemudian sampel diletakkan dalam wadah (Plastik) dan siap dilakukan uji oleh panelis. Panelis akan mengisi lembaran kuisisioner dengan yang telah disiapkan.

Tabel 1. Score sheet penilaian parameter warna

Perlakuan	Ulangan		
	I	II	III
Berbeque			
Suhu perebusan			

Keterangan :

4. Putih
3. Putih Kemerahan
2. Putih kekuningan
1. Kuning

2.7. Prosedur Lipat

Sampel bakso dipotong dadu dengan ketebalan sekitar 4 mm, kemudian sampel diletakkan dalam wadah (Plastik) dan siap dilakukan uji oleh panelis. Panelis akan mengisi lembaran kuisisioner dengan yang telah disiapkan

Tabel 2. Scoresheet penilaian parameter Lipat

Perlakuan	Ulangan		
	I	II	III

Berbeque			
Suhu perebusan			

Keterangan : 4.Mudah sekali dilipat
 3. Dilipat retak sedikit
 2. Dilipat retak banyak
 1. Hancur.

2.8. Prosedur Lipat

Sampel bakso dipotong dadu dengan ketebalan sekitar 4 mm, kemudian sampel diletakkan dalam wadah (Plastik) dan siap dilakukan uji oleh panelis. Panelis akan mengisi lembaran kuisisioner dengan yang telah disiapkan

Tabel 3. Scoresheet penilaian Analisa Lipat

Perlakuan	Ulangan		
	I	II	III
Berbeque			
Suhu perebusan			

Keterangan : 4.Mudah sekali dilipat
 3. Dilipat retak sedikit
 2. Dilipat retak banyak
 1. Hancur.

2.9. Prosedur Tekstur

Sampel bakso dipotong dadu dengan ketebalan sekitar 4 mm, kemudian sampel diletakkan dalam wadah (Plastik) dan siap dilakukan uji oleh panelis. Panelis akan mengisi lembaran kuisisioner dengan yang telah disiapkan

Tabel 4. Scoresheet penilaian parameter Tekstur

Perlakuan	Ulangan		
	I	II	III
Berbeque			
Suhu perebusan			

Keterangan : 4. Kenyal sekali
 3. Kenyal
 2. Kurang kenyal
 1. Tidak kenyal

HASIL DAN PEMBAHASAN

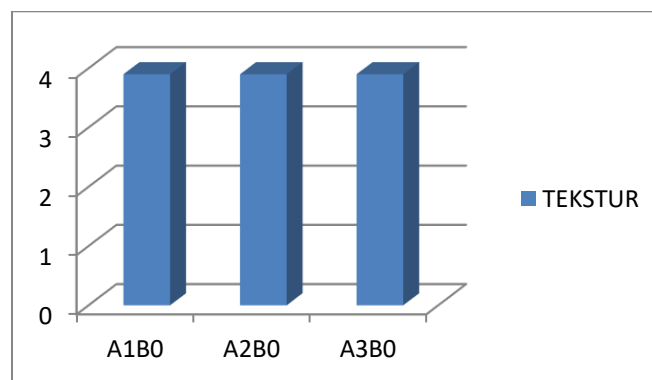
Salah satu faktor penentu dalam penerimaan bakso ikan oleh konsumen adalah bakso ikan tersebut memiliki rasa yang enak dan kenyal. Bakso yang dibuat dari daging ikan yang memiliki kemampuan pembentukkan gel yang baik akan memberikan hasil bakso yang elastis dan kenyal, sehingga disukai oleh semua orang. Daging ikan tersebut haruslah memiliki warna daging putih karena mengandung protein yang membantu didalam pembentukkan gel bakso.

Analisa Organoleptik

Tekstur

Dari hasil penelitian terlihat bahwa pada gambar 2 Histogram analisa tekstur terlihat bahwa nilai tekstur untuk perlakuan A1B0, A2B0 dan A3B0 adalah sama dan memberikan tekstur yang baik hal ini disebabkan karena pada saat penambahan barbeque tidak mengurangi kemampuan protein ikan dalam pembentukkan gel, sehingga tekstur yang terbentuk baik. Serta adanya penambahan air es pada saat pembuatan adonan bakso sehingga tekstur yang dihasilkan kenyal. (Kusnadi, 2011) menyatakan bahwa selain es batu, penggunaan tepung tapioka juga memberikan kekenyalan pada bakso ikan.

Gambar2. Histogram analisa Tekstur

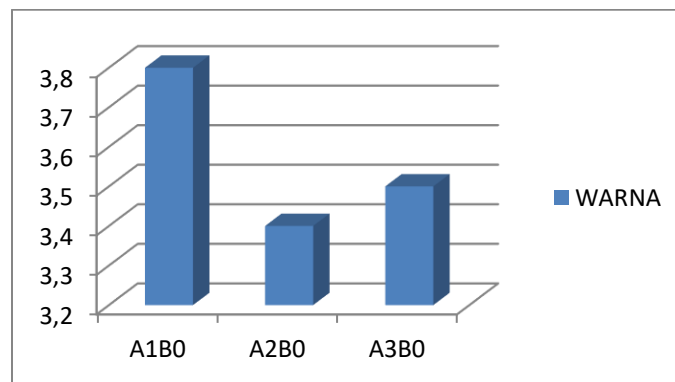


Berdasarkan hasil analisis keragaman (anova) pada alpha 0,05 terlihat bahwa F hitung (0,052) lebih kecil daripada f tabel (0,128) sehingga tidak memberikan pengaruh yang nyata pada nilai tekstur yang terbentuk dari ke tiga perlakuan. (Fitria, 2013) menyatakan bahwa adanya pemberian tepung tapioka akan menghasilkan tekstur yang kenyal setelah proses perebusan.

Warna

Berdasarkan hasil penelitian pada gambar 3. Histogram analisa Warna di bawah ini terlihat bahwa nilai warna yang baik terdapat pada perlakuan A1B0 yaitu 3,8 (putih) sedangkan pada Perlakuan A2B0 dan A3B0 memberikan warna yang putih kemerahan, hal ini disebabkan oleh penambahan barbeque dengan konsentrasi yang besar 100 gr dan 150 gr akan memberikan warna yang sama dengan barbeque tersebut. Selain itu adanya perubahan warna juga disebabkan oleh pigmen warna pada ikan yang berubah pada saat dipanaskan. menurut (Lawrie, 1991 dalam (Kaliky, 2022) bahwa pembentuk warna daging ikan sangat ditentukan oleh perubahan kimiawi .

Gambar 3 Histogram analisa Warna



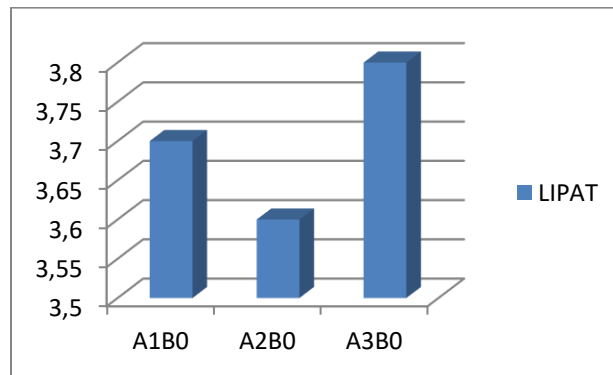
Hasil analisa keragaman (Anova) pada alpha 0,05 terlihat bahwa F hitung (0,35) lebih besar dari F Tabel (0,17) sehingga memberikan adanya pengaruh yang nyata pada perlakuan A3B0 hal ini mengakibatkan warna yang terbentuk putih kemerahan. semakin besar konsentrasi barbeque yang di berikan akan mempengaruhi warna bakso ikan tersebut , dimana warna yang terbentuk menjadi putih kemerahan.

Lipat

Dari hasil penelitian pada histogram gambar 4 dibawah ini terlihat bawah nilai untuk perlakuan A1B0,A2B0 mengalami penurunan sedangkan A3B0 mengalami peningkatan 3,8 Hal ini disebabkan karena adanya penambahan barbeque dengan konsentrasi yang berbeda dapat memperbaiki tekstur dari bakso pisang sehingga nilai lipatnya baik. Selain itu penggunaan es batu

dan penambahan tepung tapioka juga berperan dalam memperbaiki tekstur dari bakso tersebut dan pada saat dilakukan ujiipat hasilnya baik. Menurut (Astuti, 2009),

Gambar 4. Histogram Analisa Lipat

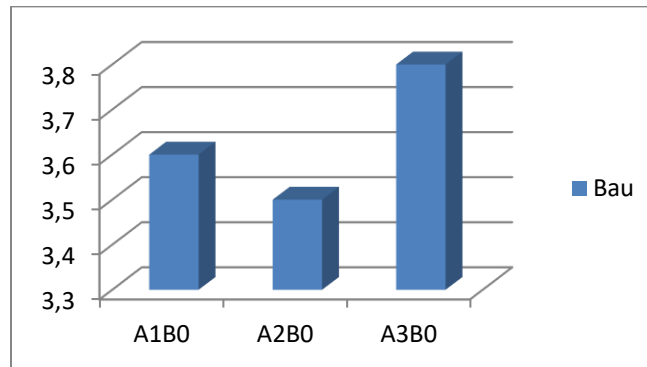


Berdasarkan uji analisa varian/anova pada alpha 0,05 terlihat bahwa nilai F hitung 0,031 lebih kecil dari nilai F tabel 0,25 sehingga tidak menunjukkan pengaruh yang nyata antara ke 3 perlakuan. Hal ini disebabkan karena pada penambahan Berbeque dan tapioka pada bakso ikan memberikan uji lipat yang baik pada perlakuan A3B0 karena semakin tinggi konsentrasi beberque maka uji lipatnya semakin baik.

Bau

Berdasarkan hasil penelitian pada Histogram gambar 5 terlihat bahwa nilai parameter bau meningkat dari perlakuan A1B0, A2B0 dan A3B0. Nilai tertinggi ada pada perlakuan A3B0 yaitu sebesar 3,8. Kenaikan nilai bau ini disebabkan karena adanya penambahan berbeque dengan konsentrasi 150 gr, sehingga membuat bakso aroma/bau tersebut menjadi lebih harum, sehingga sangat disukai oleh konsumen. Selain itu adanya penambahan bumbu-bumbu pada bakso juga memperbaiki cita rasa dan mempengaruhi bau bakso tersebut. Menurut (Abubakar, 2011) kelezatan suatu makanan dapat ditentukan oleh bau yang dihasilkan oleh makanan tersebut.

Gambar 5. Histogram Analisa Bau



Berdasarkan Hasil uji analisa varian /anova pada alpha 0,05 terlihat bahwa nilai F hitung (0,261) lebih kecil dari F tabel (0,47) hal ini tidak memberikan adanya pengaruh yang nyata antara ke 3 perlakuan diatas. Sehingga dapat dikatakan bahwa baubakso berbequ menjadi lebih harum dengan adanya peningkatan konsentrasi barbeque, hal ini tentu saja dapat memancing selera konsumen untuk mencicipi baksoikan barbeque tersebut..

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Semakin besar konsentrasi barbeque yang digunakan akan menghasilkan warna bakso ikan yang putih kemerahan dan bau yang harum.
2. Bakso ikan dengan bau yang harum dan tekstur yang kenyal sangat disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Yuyun. *Aneka Nugget Sehat Dan Lezat* PT.ArgoMedia Pustaka. 2007.
- Abubakar. *Teknologi Penanganan Dan Pengolahan Untuk Peningkatan Produksi, Mutu Dan Keamanan Susu Sapi Segar Di Indonesia*” Dalam Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. no. 2, 2011, pp. 79–86.
- Astuti, P. E. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 2009.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). *SNI Bakso Ikan 7266*. 2014.

- Fitria, Vita, (. "Kapasitas Pektin Hasil Ekstraksi Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Balbisiana ABB), No Title." *Skripsi, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta*, 2013.
- Kaliky, N. "Organoleptic Analisis Of Egg White Subtitution On Ancifish Nugget (*Stolephorus Sp*)."
Asian Journal of Aquatic Sciences, vol. 5, no. 1, 2022, pp. 1–9.
- Kusnadi, D. C. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang. (Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan)*. 2011.
- Lawrie, R. A. *Meat Science. Fifth Edition. Pergamon Press. New York*. 1991.
- P., Lanier TC. Yongsawatdigul J. &. CarvajalRondanelli. *Surimi and Surimi Seafood. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group*.
- Purnomo, H. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat Dan Bakso Aci Di Daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogo*. 1990.
- Purwanto dan Herawati. "Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*)."
Jurnal SAGU. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru, 2015.
- T., Suzuki. *Fish and Krill Protein Processing Technology. London: Applied Science Publishing, Ltd*. 1981.