

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN BAKSO SAPI KOMPOSIT
JANTUNG PISANG

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh :

PANDU PRASTYO

NIM: 19071046

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS
AKHIR**

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Bakso Daging Sapi Komposit Jantung Pisang
Penulis : Pandu Prastyo
NIM : 19071046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari senin, tanggal 25 juli 2022

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

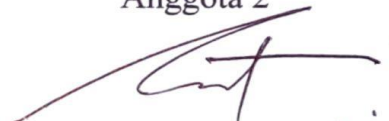
Anggota 1



Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT

NIDN. 0933090005

Anggota 2



Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par

NIP. 198804112020121

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM

NIP. 198103052008122001

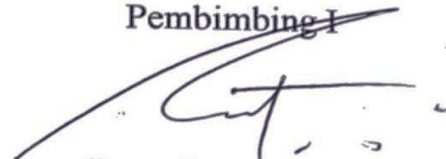
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul tugas akhir : Eksperimen Pembuatan Bakso Daging Sapi Komposit
Jantung Pisang
Penulis : Pandu Prastyo
NIM : 19071046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 25 Juli 2022.

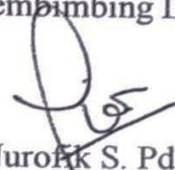
Pembimbing I



Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par

NIP. 198804112020121

Pembimbing II



Nurofik S. Pd

NIP.

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Pandu Prastyo

NIM : 19071046

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Bakso Daging Sapi Komposit Jantung Pisang adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Pandu Prastyo
NIM 19071046

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Pandu Prastyo
NIM : 19071046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul Eksperimen Pembuatan Bakso Daging Sapi Komposit Jantung Pisang beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Pandu Prastyo
NIM 19071046

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “EKSPERIMEN PEMBUATAN BAKSO SAPI KOMPOSIT JANTUNG PISANG”.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tripri Rose Kartika, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E,M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd,M.Par, Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, SS., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Prastyo, S.Par, .Par selaku Dosen Pembimbing 1.
7. Nurofik S. Pd selaku Dosen Pembimbing 2.
8. Para dosen dan tenaga pendidik Politeknik Negeri Media Kreatif.
9. Segenap keluarga atas dukungan moral maupun material.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 11 Juli 2022



Pandu Prastyo
NIM 19071046

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Bakso Sapi Komposit
Jantung Pisang
Penulis : Pandu Prastyo
Pembimbing I : Swastono Putro Prastyo
Pembimbing II : Nurofik

Meatballs are processed products of farm animal meat that are formed into rounds. Meatballs are a food that we often find on the outskirts of the road. Meatballs in the archipelago itself have their own uniqueness and taste because in every region of Indonesia has distinctive spices. In addition, meatballs have different types in each region such as, aci meatballs, Malang meatballs, Wonogiri meatballs, shrimp meatballs, kikil meatballs, cuanki meatballs and many others.

The heart of a banana is part of a banana tree in the form of flowers that can no longer bear fruit. This makes the author interested in creating innovations from a combination of meatballs and banana hearts to increase the value of banana hearts whose processing is widely known by many people.

The research method of this experiment is a quantitative descriptive method and uses sensory analysis to provide an assessment in terms of warn, aroma, taste and texture after consuming banana heart composite meatballs. The data obtained, then analyzed and this study showed a positive assessment. This explains that this banana heart composite meatball is worthy of consumption.

Keywords: Beef, Meatballs, Banana heart.

Bakso merupakan produk olahan daging hewan ternak yang dibentuk menjadi bulat-bulat. Bakso merupakan makanan yang sering kita temui di pinggir jalan. Bakso di nusantara sendiri memiliki keunikan dan rasanya tersendiri karena di setiap daerah indonesia memiliki bumbu-bumbu yang khas. Selain itu, bakso memiliki jenis yang berbeda beda di tiap daerahnya seperti, bakso aci, bakso Malang, bakso Wonogiri, bakso udang, bakso kikil, bakso cuanki dan masih banyak lainnya.

Jantung pisang merupakan bagian pohon pisang berupa bunga yang tidak bisa lagi menghasilkan buah. Hal ini membuat penulis tertarik untuk menciptakan inovasi dari gabungan antara bakso dan jantung pisang untuk meningkatkan nilai dari jantung pisang yang pengolahannya belum dikenal oleh banyak masyarakat.

Metode penelitian dari eksperimen ini adalah metode deskriptif kuantitatif dan menggunakan analisis sensori untuk memberikan penilaian dari segi warn, aroma, rasa dan tekstur setelah mengkonsumsi bakso komposit jantung pisang. Data yang di peroleh, kemudian di analisis dan penelitian ini menunjukkan penilaian positif. Hal ini memberikan penjelasan bahwa bakso komposit jantung pisang ini layak untuk di konsumsi

Kata Kunci: Daging sapi, Bakso, Jantung pisang

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| PRAKATA | vi |
| ABSTRAK | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 2 |
| C. Batasan Masalah | 2 |
| D. Rumusan Masalah | 2 |
| E. Tujuan Penelitian | 3 |
| F. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| A. Tinjauan Bakso | 5 |
| B. Tinjauan Jantung Pisang | 7 |
| BAB III METODE DAN PELAKSANAAN | 11 |
| A. Data/Objek Penulisan | 11 |
| B. Teknik Pengumpulan Data | 11 |
| C. Ruang Lingkup | 15 |
| D. Langkah Kerja | 16 |
| BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN | 21 |
| A. Tahap Percobaan Final | 21 |
| B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan | 28 |
| C. Hasil dan pembahasan | 28 |
| D. Kendala Yang Dihadapi | 31 |
| E. Hasil <i>Food Cost</i> | 32 |
| F. Uji Sensori Terhadap Produk Bakso Daging Sapi Komposit Jantung Pisang | 35 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 45 |
| A. Kesimpulan | 45 |
| B. Saran | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 47 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1 Kandungan dalam Bakso | 7 |
| Tabel 2 Kandungan gizi yang terdapat dalam jantung pisang | 10 |
| Tabel 3 Bobot nilai kuisioner | 14 |
| Tabel 4 Kriteria penilaian panelis | 14 |
| Tabel 5 Resep pembuatan bakso komposit jantung pisang..... | 16 |
| Tabel 6 Bahan penunjang penelitian | 19 |
| Tabel 7 Alat penunjang penelitian | 20 |
| Tabel 8 Tahap 1 pembuatan bakso komposit jantung pisang | 21 |
| Tabel 9 Tahap kedua penggabungan jantung pisang kedalam adonan bakso..... | 25 |
| Tabel 10 Resep percobaan kontrol..... | 28 |
| Tabel 11 Formulasi dengan rasio 25% | 30 |
| Tabel 12 Formulasi dengan rasio 50% | 30 |
| Tabel 13 Karakteristik bakso daging sapi komposit jantung pisang..... | 32 |
| Tabel 14 <i>Food cost</i> formulasi kontrol..... | 32 |
| Tabel 15 <i>Food cost</i> formulasi 25% | 33 |
| Tabel 16 <i>Food cost</i> formulasi 50% | 34 |
| Tabel 17 Data nama panelis | 38 |
| Tabel 18 Hasil uji panelis dengan formulasi kontrol | 40 |
| Tabel 19 Hasil uji panelis dengan formulasi rasio 25% | 41 |
| Tabel 20 Uji panelis dengan formulasi 50% | 42 |
| Tabel 21 Nilai rata-rata rasio..... | 43 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Jantung pisang | 7 |
| Gambar 2 Gudeg jantung pisang..... | 8 |
| Gambar 3 Urap jantung pisang | 8 |
| Gambar 4 Pecel jantung pisang..... | 9 |
| Gambar 5 Bahan-bahan bakso | 21 |
| Gambar 6 Adonan yang sudah dicampurkan | 22 |
| Gambar 7 Adonan yang sudah di tambahkan dengan tepung <i>tapioca</i> | 22 |
| Gambar 8 Penambahan <i>baking powder</i> | 22 |
| Gambar 9 Penambahan putih telur kedalam adonan..... | 23 |
| Gambar 10 Penggilingan Kembali | 23 |
| Gambar 11 Adonan bakso yang sudah jadi..... | 24 |
| Gambar 12 Proses pembersihan dan perebusan jantung pisang..... | 25 |
| Gambar 13 Penghalusan jantung pisang | 25 |
| Gambar 14 Pengabungan jantung pisang dengan adonan bakso | 26 |
| Gambar 15 Rebusan bakso..... | 26 |
| Gambar 16 Bakso yang sudah jadi..... | 27 |
| Gambar 17 Bakso dengan rasio 50% | 27 |
| Gambar 18 Adonan bakso yang telah jadi dan direbus..... | 29 |
| Gambar 19 Eksperimen kedua bakso yang sudah direbus dengan formulasi 25% dan 50% | 31 |
| Gambar 20 <i>Layout</i> Sisi Depan | 36 |
| Gambar 21 <i>Layout</i> Sisi Belakang..... | 37 |
| Gambar 22 Formulir Uji Sensori..... | 38 |
| Gambar 23 Bukti uji panelis | 49 |
| Gambar 24 Bukti uji panelis | 49 |
| Gambar 25 Bukti uji panelis | 50 |
| Gambar 26 Bukti uji panelis | 50 |
| Gambar 27 Panelis sedang mencoba produk | 51 |
| Gambar 28 Penulis sedang memberikan arahan | 51 |