

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN PEMPEK IKAN TENGGIRI
DENGAN KOMPOSIT TEPUNG IKAN BETE-BETE

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya**



Disusun oleh
MUHAMAD FERDI ALHAFIZ
NIM: 19071033

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas akhir : Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-bete
Penulis : Muhamad Ferdi Alhafiz
NIM : 19071033
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Kamis, tanggal 20 Juli 2022

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP 198804112020121008

Anggota 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A

NIDN 0026068404

Anggota 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M

NIP 198605092019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.

NIP 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-bete
Penulis : Muhamad Ferdi Alhafiz
NIM : 19071033
Program studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



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

NIP 198402032019031005

Pembimbing II



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.

NIP 198605092019032011

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhamad Ferdi Alhafiz
NIM : 19071033
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019 – 2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-bete adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana di 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL' and 'FDAX061025551'. The signature is written in a cursive style.

Muhamad Ferdi Alhafiz

NIM: 19071033

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhamad Ferdi Alhafiz
NIM : 19071033
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019 – 2022

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 Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-bete 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, 12 Juli 2022
Yang menyatakan,



SEPLUH RIBU RUPIAH
10000
METERAI
TEMPEL
04AKX061025554

Muhamad Ferdi Alhafiz
NIM : 19071033

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-bete
Penulis : Muhamad Ferdi Alhafiz
Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo
Pembimbing II : Maria Ulfah Catur Afriasih

This study aims to determine the comparison and level of public acceptance of mackerel pempek products that use a composite of ponyfish flour in terms of taste, aroma, texture, color, and mouthfeel. The object of study in this study was mackerel pempek with a composite of ponyfish flour. The product will be cooked using two cooking methods, namely boiling and deep frying. The author uses various treatments, namely mackerel and ponyfish flour, namely 60% : 40%, 80% : 20%, and as a control 100% : 0%. The data collection method used is a subjective assessment with a hedonic test. The analysis method for the hedonic test uses a descriptive statistical test looking for the average or mean value. Of the three formulations, it was found that the control product was superior in all five aspects of taste, aroma, texture, color, and mouthfeel. Overall acceptability of the control was favorable, 80% : 20% was favorable, and 60% : 40% was moderately preferred.

Keywords: Mackerel Pempek, Flour, Ponyfish

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan dan tingkat penerimaan masyarakat pada produk pempek ikan tenggiri yang menggunakan komposit tepung ikan bete-bete yang dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur, warna, dan *mouthfeel*. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pempek ikan tenggiri dengan komposit tepung ikan bete-bete. Produk akan dimasak dengan menggunakan dua *method cooking*, yaitu perebusan (*boiling*) dan penggorengan (*deep frying*). Penulis menggunakan berbagai perlakuan yaitu ikan tenggiri dan tepung ikan bete-bete yaitu 60% : 40%, 80% : 20%, dan sebagai kontrol 100% : 0%. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah penilaian subjektif dengan uji hedonik. Metode analisis untuk uji hedonik menggunakan uji statistika deskriptif mencari nilai rata-rata atau *mean*. Dari ketiga objek, didapatkan hasil bahwa produk kontrol lebih unggul pada kelima aspek rasa, aroma, tekstur, warna, dan *mouthfeel*. Penerimaan keseluruhan dari kontrol adalah disukai, 80% : 20% adalah disukai, dan 60% : 40% adalah cukup disukai.

Kata kunci: Pempek Ikan Tenggiri, Tepung, Ikan Bete-bete

PRAKATA

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan YME yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan judul **“Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-Bete”**, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Ahli Madya (D3) Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Banyak hambatan dan kesulitan dalam mengerjakan proposal tugas akhir ini, tapi penulis menyadari bahwa proposal tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing 2.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner dan Dosen Pembimbing 1
6. Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par., selaku Ketua Penguji Sidang Tugas Akhir.
7. Liza Amalia Putri, S.S., M.A., selaku Dosen Penguji 1 Sidang Tugas Akhir.
8. Orang tua dan juga kakak yang telah mendukung dan membantu Saya memberikan resep atau formulasi pempek.
9. Tante Saya yang telah membantu mengajarkan Saya untuk membuat pempek.

10. Teman Saya yang telah mendukung dan memberikan arahan kepada Saya dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Satpam perpustakaan nasional yang telah mendukung Saya dan sabar untuk mencari referensi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir **“Eksperimen Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri dengan Komposit Tepung Ikan Bete-Bete”**, ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini. Semoga kedepannya, proposal tugas akhir ini dapat menjadi acuan yang baik bagi dosen pembimbing dan bagi pembaca,

Jakarta, 26 Februari 2022



Muhamad Ferdi alhafiz

Nim : 19071033

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif.....	5
3. Bagi Masyarakat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pempek.....	6
B. Ikan Tenggiri.....	8
C. Ikan Bete-bete	9
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Data/Objek Penelitian	11
B. Teknik Pengumpulan Data.....	11
1. Metode dan Jenis Penelitian	11
2. Teknik Pengumpulan Data	11

3. Pengukuran dan Analisis	14
C. Ruang Lingkup.....	16
1. Peran Penulis	16
2. Kategori Karya	16
3. Ide Kreatif.....	16
D. Langkah Kerja.....	16
1. Persiapan Bahan dan Alat.....	18
2. Pembuatan Pempek	19
3. Penentuan <i>Food Cost</i> Ideal.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Deskripsi Hasil Produk	23
1. Produksi dan Hasil Pembuatan Tepung Ikan Bete-bete	23
2. Produksi dan Hasil Pembuatan Pempek	26
B. Kendala yang Dihadapi	30
C. Uji Hedonik Terhadap Pempek.....	31
D. Hasil <i>Food Cost</i> Ideal	32
E. Analisis dan Pembahasan.....	35
1. Rasa	35
2. Aroma.....	36
3. Tekstur	37
4. Warna	37
5. <i>Mouthfeel</i>	38
6. Penerimaan keseluruhan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Nasional Indonesia Pempek	8
Tabel 3. 1 Kategori Penilaian Panelis	13
Tabel 3. 2 Format : Uji Hedonik	14
Tabel 3. 3 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 3. 4 Pempek dengan perbandingan tenggiri : tepung ikan bete-bete 100% : 0%	19
Tabel 3. 5 Pempek dengan perbandingan tenggiri : tepung ikan bete-bete 80% : 20%	20
Tabel 3. 6 Pempek dengan perbandingan tenggiri : tepung ikan bete-bete 60% : 40%	21
Tabel 4. 1 Proses Pembuatan Tepung Ikan Bete-bete.....	23
Tabel 4. 2 Hasil Dari Produk Pempek.....	30
Tabel 4. 3 <i>Food Cost</i> Pempek 60% : 40%	33
Tabel 4. 4 <i>Food Cost</i> Pempek 80% : 20%	33
Tabel 4. 5 <i>Food Cost</i> Pempek 100% : 0%	34
Tabel 4. 6 Hasil Uji Hedonik	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Macam-Macam Pempek.....	7
Gambar 2. 2 Ikan Tenggiri	8
Gambar 2. 3 Ikan Bete-bete	9
Gambar 2. 4 Tumpukan Sampah Ikan Bete-bete	10
Gambar 3. 1 Diagram Alir Pembuatan Pempek.....	17
Gambar 4. 1 Penimbangan Ikan Bete-bete.....	23
Gambar 4. 2 Pencucian Ikan	24
Gambar 4. 3 Pengukusan Ikan	24
Gambar 4. 4 Pengovenan Ikan	24
Gambar 4. 5 Proses Pemplenderan.....	24
Gambar 4. 6 Proses Pengayakan	25
Gambar 4. 7 Hasil dari Tepung Ikan	26
Gambar 4. 8 Ikan dengan perbandingan 60%:40%	30
Gambar 4. 9 Ikan dengan perbandingan 80%:20%	30
Gambar 4. 10 Ikan dengan perbandingan 100%:0%	30
Gambar 4. 11 Suasana Saat Uji Hedonik Tampak Belakang.....	32
Gambar 4. 12 Suasana Saat Uji Hedonik Tampak Depan.....	32
Gambar 4. 13 Layout Meja Untuk Pengujian	32
Gambar 4. 14 Grafik Rasa	36
Gambar 4. 15 Grafik Aroma	36
Gambar 4. 16 Grafik Tekstur.....	37
Gambar 4. 17 Grafik Warna	38
Gambar 4. 18 Grafik <i>Mouthfeel</i>	38
Gambar 4. 19 Grafik <i>Overall Accaptability</i>	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	46
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir.....	47
Lampiran 3 Dokumentasi Pendukung.....	49
Lampiran 4 Format Penilaian Panelis	50
Lampiran 5 Daftar Nama Panelis.....	51
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Hedonik	52