

SKRIPSI

**ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING
SAPI DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI**



Oleh :

FAIS MURTADHO

NO.MHS : 317101043

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI
DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

FAIS MURTADHO

NO. MHS : 317101043

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI
DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI



Oleh

FAIS MURTADHO

NO. MHS : 317101043

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si
NIDN : 0517066001

Arif Dwi Saputra, S.S., M.M
NIDN : 0525047001

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

**ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI PENGGANTI DAGING SAPI
DALAM PEMBUATAN BAKSO KHAS WONOGIRI**

Oleh

FAIS MURTADHO

Nomor Mahasiswa : 317101043

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 14 Agustus 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM :
NIDN : 0516057102

Penguji II : Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si :
NIDN : 0517066001

Penguji III : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. :
NIDN : 0525047001

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M.
NIDN :0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fais Murtadho

NIM : 317101043

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : ANALISIS BAHAN BAKU TEMPE SEBAGAI
PENGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN
BAKSO KHAS WONOGIRI

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 14 Agustus 2021

Fais Murtadho

MOTTO

“Segala sesuatu yang bisa kau bayangkan adalah nyata.”

(Pablo Picasso)

"Tidak ada yang namanya kebetulan. Kesempatan datang karena diciptakan. Jadi, jangan terus-terusan berpangku tangan.”

(penulis)

“Serahkan hidupmu kepada Tuhan dan percayalah kepada-Nya, dan ia akan bertindak”

(Mazmur)

“Lebih baik mencoba dari pada tidak sama sekali “

(penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada kedua orang tua Bapak Sutrisno, Ibu Jumiyem, yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan dalam penulisan skripsi ini.
4. Teman-teman seperjuangan Pengelolaan Perhotelan 2017, yang selalu memberikan dukungan dan berjalan bersama untuk melewati pahit dan senangnya dunia perkuliahan. Semoga juga akan meraih kesuksesan bersama.

KATA PENGANTAR

Peneliti mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani M.Si selaku pembimbing utama, yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. selaku pembimbing kedua yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM selaku penguji utama dan selaku Ketua Jurusan Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan isi skripsi ini secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penulisan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 14 Agustus 2021

Fais Murtadho

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori Bakso.....	7
1. Pengertian Bakso	7
2. Jenis Bakso	9

3. Bahan Dalam Pembuatan Bakso.....	10
4. Peralatan Dalam Pembuatan Bakso.....	15
5. Cara Pembuatan Bakso.....	19
B. Landasan Teori Tempe.....	20
1. Pengertian Tempe.....	20
2. Jenis-Jenis Tempe.....	22
3. Kandungan Gizi Tempe.....	23
C. Kualitas Makanan.....	25
D. Respon Konsumen.....	27
E. Kerangka Pemikiran.....	28
F. Peneliti Terdahulu.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	36
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	36
C. Populasi dan Sampel.....	37
D. Variabel Penelitian.....	37
E. Sumber Data.....	38
F. Teknik Pengumpulan Data.....	39
1. Eksperimen.....	39
2. Observasi.....	39
3. Kuisisioner.....	39
4. Wawancara.....	40
G. Alat Analisis Data.....	41
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	42
B. Hasil Eksperimen.....	42
C. Hasil Penelitian.....	51
D. Hasil Analisis Data.....	53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Tepung Tapioka dalam 100 Gram	13
Tabel 2.2 Resep Pembuatan Bakso (kombinasi bumbu).....	15
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tempe 100 Gram	22
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Kedelai dan Tempe.....	24
Tabel 4.1 Bahan Eksperimen Bakso Tempe Pertama	42
Tabel 4.2 Bahan Eksperimen Bakso Tempe Kedua.....	47
Tabel 4.3 Daftar Usia Responden	52
Tabel 4.4 Daftar Jenis Kelamin Responden	52
Tabel 4.5 Daftar Pekerjaan Responden	53
Tabel 4.6 Hasil Jawaban Responden Terhadap Warna Bakso dari Tempe	54
Tabel 4.7 Hasil Jawaban Responden Terhadap Rasa Bakso dari Tempe	56
Tabel 4.8 Hasil Jawaban Responden Terhadap Aroma Bakso dari Tempe	58
Tabel 4.9 Hasil Jawaban Responden Terhadap Tekstur Bakso dari Tempe ...	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bakso Besar	8
Gambar 2.2 Bakso Sedang	8
Gambar 2.3 Bakso Kecil	8
Gambar 2.4 Meja Pengolahan	15
Gambar 2.5 Alat Pembuat Adonan	16
Gambar 2.6 Alat Penggiling Dan Penghalus	17
Gambar 2.7 Kompor.....	18
Gambar 2.8 Panci	18
Gambar 4.1 Persiapan Bahan Eksperimen	43
Gambar 4.2 Proses Penimbangan Bahan	43
Gambar 4.3 Proses Penghalusan Tempe	43
Gambar 4.4 Proses Penambahan Bumbu	44
Gambar 4.5 Proses Penambahan Tepung Tapioka.....	44
Gambar 4.6 Proses Pembentukan bakso	45
Gambar 4.7 Proses Perebusan bakso.....	45
Gambar 4.8 Sampel Bakso Tempe Eksperimen I	47
Gambar 4.9 Persiapan Bahan Eksperimen	47
Gambar 4.10 Proses Penimbangan Bahan	48
Gambar 4.11 Proses Penghalusan Tempe	48

Gambar 4.12 Proses Penambahan Bumbu	48
Gambar 4.13 Proses Penambahan Tepung Tapioka.....	49
Gambar 4.14 Proses Pembentukan bakso	49
Gambar 4.15 Proses Perebusan bakso.....	50
Gambar 4.16 Sampel Bakso Tempe.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Hasil Penilaian Responden

Lampiran 4 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

Lampiran 6 Certificate Training

ABSTRAK

Bakso merupakan produk makanan basah berbentuk bulatan atau bentuk lain yang diperoleh dari campuran daging ternak yang dapat berupa sapi atau ayam. Komposisi utama bakso adalah tepung tapioka, putih telur, garam, bawang merah, bawang putih, air. Bakso tempe merupakan hasil eksperimen yang bermanfaat untuk menambah variasi bakso di Wonogiri. Selain itu, dengan penggunaan tempe untuk membuat bakso adalah salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual dari tempe tersebut, karena produksi tempe di Wonogiri cukup banyak.

Metode penelitian ini menggunakan metode statistika deskriptif. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan eksperimen, wawancara observasi dan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan analisis skala *likert* (*likert scale*).

Dari hasil penelitian tempe sebagai bahan baku bakso ditinjau dari warna, rasa, aroma dan tekstur dapat dikatakan bahwa tempe bisa dijadikan bahan utama dalam pembuatan bakso dan diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Bakso, Tempe, Bakso tempe, Respon masyarakat

ABSTRACT

Meatballs are wet food products in the form of spheres or other shapes obtained from a mixture of livestock meat, which can be beef or chicken. The main ingredients of meatballs are tapioca flour, egg whites, salt, shallots, garlic, water. Tempe meatballs are experimental results that are useful for increasing the variety of meatballs in Wonogiri. In addition, using tempeh to make meatballs is one way to increase the selling value of the tempe, because the production of tempe in Wonogiri is quite a lot.

This research method uses descriptive statistical methods. Data collection techniques in this study used experiments, observation interviews and questionnaires. The data analysis technique used Likert scale analysis (likert scale).

From the research results of tempe as a raw material for meatballs in terms of color, taste, aroma and texture, it can be said that tempeh can be used as the main ingredient in making meatballs and is accepted by the community.

Keywords: Meatballs, Tempe, Tempe meatballs, Response consumer

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengetahuan tentang kuliner selalu berkembang baik dari segi teknik maupun inovasi. Menurut Tuti Soenardi,dkk (2016:7) kuliner bisa diartikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menghasilkan makanan sehat dengan penampilan menarik yang dimulai dari memilih bahan makanan yang berkualitas, mempersiapkan teknik pengolahan yang tepat dan aman serta menghasilkan selera sesuai tujuan. Di dalam industri kuliner khususnya di Indonesia ada beberapa kuliner yang khas dan populer salah satunya adalah makanan bakso wonogiri.

Bakso adalah makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang. Bakso daging menurut BSN (1995-a) pada SNI No 01-3818 1995 merupakan produk makanan basah berbentuk bulatan atau bentuk lain yang diperoleh dari campuran daging ternak yang dapat berupa sapi atau ayam (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan. Isi bakso dapat dibuat dari bahan-bahan yang bervariasi misalnya diisi dengan telur, jeroan dan urat. Jika telur yang digunakan sebagai isi, biasanya jenis telur ayam atau telur puyuh. Sedangkan bakso isi jeroan biasanya digunakan hati sapi dan urat sapi yang dicincang dan sudah dimasak dengan bumbu. Selain diisikan dalam bakso, urat juga biasa dicampurkan dengan adonan bakso dan sering disebut dengan bakso urat. (Singgih Wibowo, 2005: 14).

Menurut (Singgih Wibowo, 2005: 31-32), cara paling mudah untuk menilai mutu bakso serta mengenali bakso dengan kualitas yang baik adalah dengan menilai mutu sensoris atau mutu organoleptiknya. Paling tidak, ada 5 parameter sensoris utama yang dapat dinilai, yaitu kenampakan, warna, bau, rasa, dan tekstur.

Menurut Sari dan Widjanarko (2015:784), bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging sapi dan bahan tambahan lainnya seperti tepung, garam, es, *Sodium Tripolyphosphat* (STPP) dan bumbu-bumbu penyedap. Menurut Yunarni (2012:23), selain garam dan tepung, pada proses pembuatan bakso digunakan bawang merah, bawang putih, dan merica. Bahan pengisi dan pengental merupakan bahan bukan daging yang ditambahkan dalam pembuatan bakso. Fungsi penambahan bahan pengisi dan pengental adalah memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki sifat irisan, meningkatkan cita rasa dan mengurangi biaya produksi (kecuali bahan pengisi), bahan ini dapat mengabsorpsi air dua sampai tiga kali lipat dari berat semula, sehingga adonan bakso menjadi lebih besar (Aulawi dan Ninsix 2009:44-52).

Bahan pengisi sekaligus pengental yang biasa ditemukan pada proses pembuatan bakso yaitu tepung pati singkong, pati aren, atau sagu yang mengandung karbohidrat tinggi. Menurut BSN (1995-a) pada SNI No 01-3818-1995 bahan pengisi yang dapat digunakan pada bakso yaitu maksimum 50% dari berat daging. Menurut Fadlan (2001:1-6), penggunaan bahan pengisi yang optimum sebaiknya ditambahkan sebanyak 25%.

Bakso memegang peranan yang cukup penting dalam distribusi sumber protein hewani di Indonesia karena terbuat dari bahan utama daging (Muchtadi,2013:87). Bakso dapat dibuat hampir dari semua bagian atau jenis daging, namun yang sering digunakan yaitu jenis daging penutup, pendasar gandik, lamusir, paha depan, dan iga. Daging yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging segar tanpa mengalami proses penyimpanan dan pelayuan. (Koswara, 2009:15-16).

Dewasa ini banyak variasi bakso yang berbeda beda nama jenisnya, jenis bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya seperti bakso sapi, bakso ayam, bakso ikan dan lainnya. Jenis bakso ini sebagian besar bahan bakunya menggunakan bahan baku daging dan hewani . Bagi seorang vegetarian yang hanya bisa memakan sayur – sayuran dia tidak mungkin bisa memakan makanan bakso ciri khas wonogiri , karena bahan utama yang digunakan untuk membuat bakso wonogiri adalah daging sapi, oleh karena itu, peneliti ingin membuat inovasi baru yaitu mengganti bahan utama bakso yaitu daging sapi saya ganti dengan menggunakan tempe. Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan daging sebagai bahan pokok dalam pembuatan bakso dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk memberikan ruang bagi seorang vegetarian agar bisa memakan bakso khas wonogiri.

Pengertian vegetarian, kata vegetarian berasal dari Bahasa Latin *vegetus*, artinya kuat, aktif dan bergairah. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia - Balai Pustaka terbitan tahun 1994, vegetarian adalah orang yang karena alasan agama atau kesehatan hanya memakan sayur-sayuran dan hasil tumbuh-tumbuhan.

Pengertian vegetarian secara umum yaitu orang yang tidak mengonsumsi semua daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, maupun daging hewan lainnya (Susianto, Widjaja & Mailoa, 2007: 125).

Selain dari itu juga, penggunaan tempe sebagai pengganti bakso daging wonogiri akan memberikan inovasi yang cukup menarik, dengan mempertimbangkan dari faktor harga, ketersediaan bahan yang lebih mudah didapat dan dapat memberikan inovasi untuk para pecinta bakso. Dengan semakin banyaknya inovasi yang dibuat dari bahan dasar tempe ada usaha penambahan bahan masakan yang terbuat dari tempe. Dengan maksud untuk berinovasi dengan menu yang sudah ada atau mendongkrak penjualan dari bakso tersebut. Dengan begitu peneliti ingin mengetahui bagaimana kualitas bakso yang menggunakan bahan tempe sebagai pengganti daging.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul “Analisis Bahan Baku Tempe Sebagai Pengganti Daging Sapi Dalam Pembuatan Bakso Khas Wonogiri”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di kemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimanakah analisa bakso dengan bahan baku tempe dapat dijadikan bakso ”

C. Batasan masalah

Dengan latar belakang masalah dan rumusan masalah yang telah dipaparkan diatas, maka dari itu peneliti akan membuat batasan-batasan pada penelitian ini agar penelitian ini tidak menyimpang dari tujuan awal dilakukannya penelitian

ini. Adapun batasan-batasan masalah tersebut adalah : “Penggunaan tempe sebagai pengganti daging pada pembuatan bakso Wonogiri”

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya tujuan peneliti ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah tempe dapat di gunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso wonogiri.
2. Untuk mengetahui apakah bahan baku tempe dalam pembuatan bakso bisa diterima oleh masyarakat.
3. Untuk mengetahui bagaimana warna, rasa, aroma, dan tekstur yang dihasilkan dari pembuatan bakso berbahan tempe.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Bahwa tempe dapat di manfaatkan sebagai bahan dasar untuk pembuatan bakso, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis serta variasi jenis bakso.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama yang berkaitan dengan bakso dan macam-macam variasinya.

3. Bagi Peneliti

Bertambahnya pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian dan menuangkan dalam karya ilmiah. Peneliti mengetahui pentingnya

pemanfaatan tempe sebagai bahan dasar pembuatan bakso sehingga menambah nilai ekonomisnya.