

SKRIPSI
ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN
BURGER IKAN LELE



Disusun Oleh :
DIAN SUCIARIYANI
NO. MHS : 314100723

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

SKRIPSI
ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN
BURGER IKAN LELE



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Disusun Oleh :
DIAN SUCIARIYANI
NO. MHS : 314100723

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN
BURGER IKAN LELE**



Disusun Oleh :

DIAN SUCIARIYANI

NO. MHS : 314100723

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

**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, MM
NIDN : 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PRODUK OLAHAN
*BURGER IKAN LELE***

SKRIPSI

Disusun Oleh

DIAN SUCIARIYANI

No. Mhs: 314100723

Telah Dipertahankan Di Depan tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 23 Januari 2019

TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Angela Ariani, SH, MM :
NIDN : 0530106001**

**Penguji II : 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, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : DIAN SUCIARIYANI

NIM : 314100723

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian skripsi yang berjudul “Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Olahan *Burger* Ikan Lele” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. 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 Januari 2019

DIAN SUCIARIYANI

HALAMAN MOTTO

“Apapun yang dilakukan seseorang itu, hendaknya dapat bermanfaat bagi dirinya sendiri, bermanfaat bagi bangsanya, dan bermanfaat bagi manusia di dunia pada umumnya”

(Ki Hadjar Dewantara)

“Imajinasi lebih penting daripada pengetahuan. Pengetahuan terbatas, sedangkan imajinasi seluas langit dan bumi”

(Albert Einstein)

“Bermimpilah dalam hidup, jangan hidup dalam mimpi”

(Andrea Hirata)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT, yang telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia-Nya serta kemudahan yang telah Engkau berikan akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ayah dan Ibu, yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tidak mungkin dapat kubalas.
3. Terima kasih kepada Kakak dan Adik tercinta yang selalu setia mendoakan, menghibur, dan mendukung dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Teman-teman ADH angkatan 2014 kelas B yang telah berjuang bersama-sama sampai saat ini semoga kita semua sukses di masa depan.

Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Olahan *Burger Ikan Lele***” yang disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis 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 Dra. Hj. Saryani, M.Si selaku pembimbing akademik dan pembimbing utama yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S. M.M selaku pembimbing kedua yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Ibu Angela Ariani, SH, MM selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Seluruh Pemuda-Pemudi RW.31 Dsn. Jetis Jogopaten yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian.
7. Serta semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan serta semangat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Semoga bantuan bapak / ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 14 Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN 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. Fokus Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori	6
1. Tinjauan Umum Tentang <i>Burger</i>	6
2. Bahan Pembuatan <i>Burger</i>	7
3. Alat yang Digunakan	17
4. Tinjauan Umum Tentang Ikan Lele	20
B. Kerangka Pikir	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Teknik Cuplikan	29
D. Sumber Data	30
E. Teknik Pengumpulan Data	31
F. Keabsahan Data	33
G. Metode Analisis Data	33

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	34
B. Tahap Pembuatan <i>Burger</i>	36
C. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Burger</i>	41
D. Hasil Penelitian	43
1. Hasil olahan <i>burger</i> ikan lele terhadap rasa.....	44

2. Hasil olahan *burger* ikan lele terhadap tekstur 47

3. Hasil olahan *burger* ikan lele terhadap warna..... 48

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 51

B. Saran 52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.3 Presentase Jawaban Responden Terhadap Rasa	43
Tabel 4.4 Presentase Jawaban Responden Terhadap Tekstur	44
Tabel 4.5 Presentase Jawaban Responden Terhadap Warna	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Burger</i> Daging Sapi	7
Gambar 2.2 Bawang Bombay	9
Gambar 2.3 Wortel Tipe <i>Imperator</i>	10
Gambar 2.4 Wortel Tipe Chantenay	10
Gambar 2.5 Wortel Tipe Nantes	11
Gambar 2.6 Roti <i>Burger</i> (<i>burger bun</i>)	13
Gambar 2.7 Daun Selada	14
Gambar 2.8 Tomat	15
Gambar 2.9 Mentimun	16
Gambar 2.10 Timbangan Analog	17
Gambar 2.11 Baskom	18
Gambar 2.12 Spatula	18
Gambar 2.13 Cetakan	19
Gambar 2.14 Teflon	19
Gambar 2.15 <i>Clarias Batrachus</i> (lele lokal)	22
Gambar 2.16 <i>Clarias Teysmani</i> (lele kembang)	22
Gambar 2.17 <i>Clarias Melanoderma</i> (ikan wiru)	23
Gambar 2.18 <i>Clarias nieuhofi</i> (ikan lindi)	23
Gambar 2.19 <i>Clarias Loiacanthus</i> (ikan keli)	24

Gambar 2.20 <i>Clarias Gariepinus</i> (lele dumbo)	24
Gambar 2.21 Skema Kerangka Pikir	29
Gambar 4.22 Ikan lele dumbo	37
Gambar 4.23 <i>Marinade</i> ikan lele	38
Gambar 4.24 Menghilangkan kulit lele	39
Gambar 4.25 <i>Fillet</i> ikan lele	39
Gambar 4.26 Pencampuran bahan	40
Gambar 4.27 Pembentukan <i>burger</i> ikan lele	40
Gambar 4.28 Patty yang telah dipanggang	41
Gambar 4.29 <i>Burger</i> ikan lele	42

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 *Sertifikat On The Job Training*
- Lampiran 4 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 5 Wawancara Penelitian
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini dengan judul *Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Olahan Burger Ikan Lele*. Ikan lele merupakan jenis ikan yang hidup di air tawar. Perawatan untuk ikan lele ini juga termasuk yang mudah, sehingga membuat populasi ikan lele ini menjadi banyak. Selain itu, ikan lele memiliki kandungan gizi yang berupa protein, omega-3, fosfor, dan karbohidrat. Peneliti menggunakan jenis ikan lele dumbo sebagai bahan dasar pembuatan burger ikan lele. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan konsumen produk olahan *burger* dengan ikan lele terhadap rasa, tekstur, dan warna.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini menggunakan teknik sampling yaitu *purposive sampling* dengan jumlah responden sebanyak 30 orang. Sumber data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara kuesioner, wawancara, dan studi pustaka. Metode analisis yang digunakan adalah analisis taksonomi yang mengumpulkan data berdasarkan kuesioner yang masuk dan menyajikan dengan bentuk tabel presentase.

Dari hasil penelitian dilakukan dengan cara kuesioner dan wawancara, terlihat dari segi rasa memiliki perbandingan 6 atau 25% responden menyatakan sangat suka, 12 atau 40% responden menyatakan suka, 9 atau 30% responden menyatakan cukup suka, dan 3 atau 10% responden menyatakan tidak suka. Dari segi tekstur memiliki perbandingan 6 atau 20% responden menyatakan suka, 9 atau 30% responden menyatakan cukup suka, dan 15 atau 50% menyatakan tidak suka. Dari segi warna 9 atau 30% responden suka, 9 atau 30% responden cukup suka, dan 12 atau 40% responden tidak suka. Dalam hal ketidaksukaan responden dengan *burger* ini karena : (1) Rasa yang dihasilkan dari *patty burger* memiliki rasa yang agak asin. (2) Bentuk dan tekstur yang tidak bagus, dikarenakan ikan lele dumbo memiliki bentuk daging yang lembut dan halus sehingga pada saat daging diproses menjadi sangat sulit dibentuk dan mudah hancur. (3) Warna yang dihasilkan pun tidak sesuai dengan *burger* biasanya yaitu warna kecoklatan untuk *burger* ini warna yang dihasilkan memiliki warna kecoklatan yang mendekati arah warna kegosongan. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa burger ikan lele dumbo tidak dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Tingkat Kesukaan, *Burger*, Ikan Lele Dumbo

ABSTRACT

This study entitled Title Analysis of the Favorite of Consumers of Processed Products for Catfish Burgers. Catfish is a type of fish that lives in fresh water. The treatment for catfish is also an easy one, so it makes the catfish population a lot. In addition, catfish have nutritional content in the form of protein, omega-3, phosphorus, and carbohydrates. Researchers used dumbo catfish as a basic ingredient in making catfish burgers. The purpose of this study was to find out how consumers like the processed products of burgers and catfish to taste, texture and color.

The research method used in this study was experimental research. This study uses a sampling technique that is purposive sampling with the number of respondents as many as 30 people. The data sources carried out in this study are primary data and secondary data. Data collection techniques are carried out by questionnaires, interviews, and literature studies. The analytical method used is a taxonomic analysis that collects data based on the questionnaire that enters and presents with the form of a percentage table.

From the results of the study carried out by means of questionnaires and interviews, it can be seen from the sense of having a ratio of 6 or 25% of respondents stated very like, 12 or 40% of respondents said they liked, 9 or 30% of respondents said they liked enough, and 3 or 10% respondents said like it In terms of texture, it has a ratio of 6 or 20% of respondents who say they like, 9 or 30% of respondents say they like it enough, and 15 or 50% say they don't like it. In terms of color 9 or 30% of respondents like it, 9 or 30% of respondents like it enough, and 12 or 40% of respondents do not like it. In terms of dislike of respondents with this burger because: (1) The taste produced from the burger patty has a rather salty taste. (2) The shape and texture are not good, because dumbo catfish have a soft and smooth form of meat so that when the meat is processed it becomes very difficult to form and easily broken. (3) The resulting color does not match the burger, which is usually a brownish color for this burger. The resulting color has a brownish color that approaches the direction of the color of emptiness. Thus, it can be interpreted that dumbo catfish burgers cannot be accepted by the community.

Keywords: Measurement Level, Burger, Dumbo Catfish

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era modern ini telah beredar banyak jenis makanan yang sangat bervariasi. Salah satunya yaitu makanan cepat saji. Makanan cepat saji adalah jenis makanan instan dan cepat sehingga bisa langsung untuk dikonsumsi. Keberadaan makanan cepat saji saat ini sangat banyak ditemui dimana pun. Makanan yang lezat, praktis, dan cepat ini, apabila sering dikonsumsi dapat menimbulkan berbagai macam penyakit di jangka waktu yang lama. Maka dari itu kesadaran masyarakat luas pun harus memperhatikan makanan yang akan dikonsumsinya dan kandungan gizi yang ada pada makanan tersebut. Salah satu jenis makanan cepat saji yaitu *burger*.

Burger merupakan produk daging giling segar. Komposisi utama *burger* adalah daging, umumnya mencapai 80%. Bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan *burger* adalah daging giling atau daging cacah yang dibumbui, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, dan aneka bumbu. (Made Astawan, 2008:16)

Burger adalah makanan cepat saji yang banyak disukai masyarakat luas dari berbagai kalangan. *Burger* merupakan jenis roti yang berisikan *patty* biasanya dari daging yang berbentuk pipih serta ditambahkan sayuran berupa daun selada, bawang bombay, mentimun dan tomat. Untuk sausnya berupa saus mayonaise, saus tomat, serta saus sambal. Untuk *patty burger* terbuat dari potongan- potongan

atau tetelan daging sapi. Selain itu lemak atau minyak ditambahkan untuk memberikan tekstur *juicy* pada *burger* tersebut. Menurut Made Astawan (2008:17) kandungan lemak pada *burger* cukup tinggi yaitu sebanyak 17%. Sehingga dianjurkan tidak sering mengonsumsi *burger* tersebut karena apabila sering mengkonsumsinya dapat menimbulkan penyakit obesitas karena dilihat dari besarnya lemak yang ada pada produk *burger* tersebut. Maka diperlukan produk pengganti yang memiliki kandungan gizi baik untuk kesehatan manusia salah satunya yaitu ikan lele.

Ikan Lele (*Clarias Sp*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan lele diterima oleh masyarakat luas karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi bagi tubuh manusia, ikan lele ini juga sangat mudah untuk dibudidayakan relatif mudah, murah, dan cepat panen. Jenis ikan lele ini juga dapat hidup diberbagai kondisi lingkungan, bahkan di lingkungan yang ekstrem sekalipun. Sehingga perawatannya pun lebih mudah (Renita dan Suriana, 2016:3). Selain itu, menurut Tikah Hanani (2016 : 84), Lele adalah jenis ikan yang bergizi tinggi dan kaya akan omega 3. Lele setidaknya mengandung 17-37% protein, 4,8% lemak, 1,2% vitamin, dan 75,1% air.

Dilihat dari kandungan gizi yang ada pada ikan lele ini memiliki kelebihan yang sangat banyak dibandingkan dengan daging sapi. Seperti halnya disini lemak ikan lele hanya sebanyak 4,8 % sedangkan untuk daging sapi pada *burger* itu

sendiri sebanyak 17 %. Maka dari itu ikan lele ini berpotensi sangat kuat untuk menggantikan daging sapi.

Ikan ini memiliki berbagai macam jenis yang dibudidayakan di Indonesia. Salah satu jenis ikan yang akan digunakan disini yaitu jenis ikan lele dumbo. Lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan ikan yang digemari banyak orang dan juga banyak dibudidayakan. Secara morfologi lele dumbo ini tidak jauh berbeda dengan lele lokal. Lele dumbo umumnya lebih besar dan lebih gemuk daripada lele lokal. Tidak hanya ukurannya saja yang besar tetapi juga lele dumbo ini juga kaya akan kandungan gizi yang baik bagi kesehatan (Renita dan Suriana, 2016:6). Oleh, sebab itu lele dumbo ini telah memiliki kriteria yang baik untuk dijadikan produk *patty* pada *burger*. Digantikannya daging dengan menggunakan lele ini diharapkan mampu disukai oleh masyarakat luas karena ikan lele sangat familiar dan mudah diterima di lidah masyarakat Indonesia.

Pada penelitian ini akan dilakukan penggunaan ikan lele dumbo sebagai bahan utama pengganti daging untuk pembuatan *patty* pada *burger*. Kemudian dilihat dari pengukuran kualitas berdasarkan rasa, warna, dan tekstur. Berdasarkan permasalahan diatas, membuat penulis tertarik untuk membuat penggantian ikan lele pada *patty burger*, dengan mengambil judul **“Analisa Tingkat Kesukaan Konsumen Produk Olahan *Burger* Ikan Lele”**.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan sebelumnya, maka masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut: Bagaimana tingkat kesukaan konsumen produk olahan *burger* ikan lele terhadap rasa, tekstur, dan warna ?

C. Batasan Masalah

Dalam kegiatan penelitian ini dirumuskan batasan masalah. Untuk menjaga agar penelitian ini tidak terlalu luas didalam mencari rangkaian permasalahan dan pembahasan yang lebih mengarah kepada pemahaman yang lebih baik, maka penulis membatasi penelitian ini hanya pada rasa, tektur, dan warna.

D. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, penelitian ini mempunyai tujuan yaitu : “Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen produk olahan *burger* ikan lele terhadap rasa, tekstur, dan warna”.

E. Manfaat Penelitian

Penulisan hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai kalangan yaitu sebagai berikut :

1. Untuk Peneliti

- a. Sebagai bekal mengembangkan diri dan pengetahuan bagi peneliti yang akan dilakukan di masa depan.
- b. Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan, sekaligus mendapatkan gambaran yang nyata, khususnya mengenai objek yang diteliti.

2. Untuk Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Menambah perbendaharaan perpustakaan yang selanjutnya dapat digunakan, dan dimanfaatkan sebagai bahan informasi.

3. Untuk Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat agar masyarakat lebih mengetahui bahwa ikan lele dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan produk *burger*.