

PENGARUH BAHAN PENGIKAT YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS RENDANG BOLECES IKAN TONGKOL

(The Influence Of Different Binding Material On The Quality Of Rendang Boleces Fish Cob)

Annisa Munawarah¹, Rahmi Holinesti^{1*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

The foundation of this exploration is to track down a choice to hamburger in the assembling of rendang utilizing fish, notwithstanding the somewhat modest cost of fish, fish is likewise simple to discover on the lookout. The focal point of this examination was to decide the impact of various covers on the nature of fish boleces rendang fit as a fiddle, shading, fragrance, surface and taste. The kind of examination utilized is unadulterated analysis, to uncover the impact and contrasts between two factors. The examination configuration utilized was a totally randomized plan. Specialists utilized essential information acquired from five master specialists by rounding out research polls. In testing the theory, the specialist utilized the t-test measurement, with a critical degree of 5% (=0.05). The outcomes showed that there was no critical impact of the utilization of custard flour fastener with a folio utilizing glutinous rice flour on the nature of the shape, shading, fragrance, surface and taste of fish boleces. From this assertion, it is reasoned that Ho is acknowledged in light of the fact that t check < t table.

Keyword: Fish cob, binding agents, quality

ABSTRAK

Dasar dari penelitian ini adalah untuk mencari pilihan hamburger dalam pembuatan rendang menggunakan ikan, selain harga ikan yang terbilang murah, ikan juga mudah ditemukan di tempat pengamatan. Titik fokus dari penelitian ini adalah untuk memutuskan dampak dari berbagai penutup pada sifat rendang batang ikan yang cocok sebagai rebab, naungan, aroma, permukaan dan rasa. Jenis pemeriksaan yang digunakan adalah analisis murni, untuk mengungkap dampak dan perbedaan antara dua faktor. Konfigurasi pemeriksaan yang digunakan adalah rencana acak total. Spesialis memanfaatkan informasi penting yang diperoleh dari lima spesialis utama dengan melengkapi jajak pendapat penelitian. Dalam menguji teori, ahli menggunakan pengukuran uji-t, dengan derajat kritis 5% (=0,05). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh kritis penggunaan pengikat tepung custard dengan folio tepung ketan terhadap sifat bentuk, naungan, aroma, permukaan dan rasa batang ikan. Dari pernyataan tersebut, beralasan bahwa Ho diakui karena t cek < t tabel.

Kata kunci: Ikan tongkol, bahan pengikat, kualitas

How to Cite: Rahmi Holinesti¹, Annisa Munawarah². 2020. Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 99-103, DOI: 10.2403/80sr123.00



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Rendang adalah hidangan yang diproduksi menggunakan hamburger dengan kombinasi berbagai rasa, bumbu dan santan yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Nama Rendang diambil dari kata "marandang" yaitu memasak dengan cara menghangatkan santan dan penyedap rasa serta memblender secara terus menerus (Murdjati, 2019). Menurut Wynda (2019) "pada 7 April 2011 rendang dinobatkan sebagai makanan paling lezat nomor 1 di planet ini seperti yang ditunjukkan oleh versi CNN". Rendang yang sering dijumpai di pasaran adalah rendang hamburger. Harga hamburger yang umumnya mahal menyebabkan tidak semua orang mampu membeli daging, selain harganya yang mahal, daging juga mengandung lemak hias dan kolesterol tinggi. Hamburger memiliki 7,9 g lemak dan 73,1 mg kolesterol dalam 85,05 g daging (Corea, 2011). Oleh karena itu, diperlukan bahan elektif lainnya dengan memanfaatkan ikan sebagai pengganti hamburger.

Ikan pada umumnya ditangani dengan pemanggangan dan sangat sedikit pengaturan berbeda yang dihasilkan menggunakan ikan telah ditemukan. Kandungan protein ikan lebih tinggi dibandingkan ikan lainnya. Kandungan protein ikan adalah 25%, kandungan protein ikan tenggiri 21,4% sedangkan kandungan protein ikan kakap adalah 24% (Suwamba, 2008 dalam Thira A, *et al* (2015)). Ikan memiliki dua potong daging, untuk lebih spesifiknya. daging putih dan merah Daging merah Ikan kurang diminati masyarakat karena daging merah menjadi lebih keruh saat ditumbun dan berbau tidak sedap (Yunita, 2006). Yang bisa dibakar dengan tepat adalah dengan membuatnya ditusuk-tusuk melalui daging ikan yang ditumbuk dan kemudian ditambahkan bahan penutup penutup dan dibentuk bulat seperti bola-bola.

Dilihat dari persepsi penciptanya, belum ada eksplorasi produksi rendang yang memanfaatkan daging ikan. Pengolahan daging ikan menjadi boleces merupakan salah satu upaya dalam memperluas ragam ikan olahan itu sendiri dan juga untuk meningkatkan nilai finansial ikan. Dalam membuat rendang bole ikan, penting untuk memanfaatkan folio dengan memanfaatkan tepung sebagai bahan perekat atau pembatas. Sifat ini dapat ditemukan pada tepung custard dan tepung ketan.

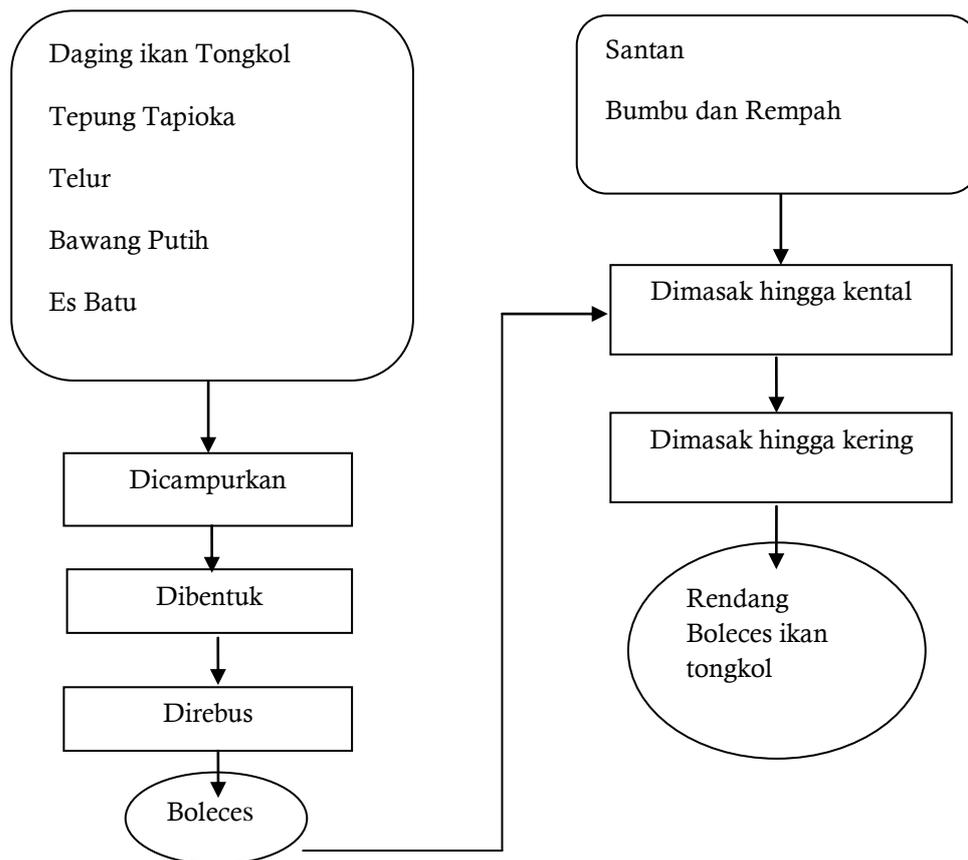
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam pembuatan boleces ikan tongkol antara lain: daging ikan tongkol, tepung tapioka/tepung beras ketan, telur, es batu, merica, santan, cabai merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, sereh dan garam (Roris, 2016 & Filda, 2019). Bahan pembuatan rendang boleces ikan tongkol dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Rendang Boleces Ikan Tongkol

No	Nama Bahan	Resep Penelitian	
		X1	X2
1	Ikan Tongkol	250 gr	250 gr
2	Tepung Tapioka	80 gr	-
3	Tepung Beras Ketan	-	80 gr
4	Telur	20 gr	20 gr
5	Santan	625 ml	625 ml
6	Cabai Merah	6,25 gr	6,25 gr
7	Bawang Merah	40 gr	40 gr
8	Bawang Putih	25 gr	25 gr
9	Jahe	5 gr	5 gr
10	Lengkuas	20 gr	20 gr
11	Daun Kunyit	½ lbr	½ lbr
12	Sereh	1 btg	1 btg
13	Garam	½ sdm	½ sdm

Penelitian ini menggunakan teknik Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan dua obat menggunakan berbagai folio dan tiga redundansi, dimana X1 (menggunakan pengikat tepung custard) dan X2 (menggunakan penutup tepung ketan). Pemilahan informasi dilakukan dengan uji organoleptik meliputi 5 ahli yang disiapkan tentang sifat rendang batang ikan meliputi bentuk (bulat, seragam, dan licin), naungan (coklat untuk batang ikan dan cokelat kusam untuk rendang gandum), bau (harum), permukaan (kenyal) dan rasa (indah). Setelah dilakukan uji organoleptik, informasi tersebut kemudian disusun dalam struktur polos, kemudian dibedah menggunakan uji T (uji t). Penyelidikan diarahkan untuk melihat perbedaan sifat ikan rendang boleces yang sangat besar (jernih dan asli). Dalam hal cek t tidak sama persis dengan t tabel, dinyatakan bahwa tidak ada perbedaan sifat rendang batang ikan dan sebaliknya jika t hitung lebih menonjol dari t tabel, dinyatakan ada perbedaan pada sifat rendang boleces ikan. Pada Gambar 1 dapat dilihat cara membuat rendang boleces ikan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Rendang Boleces Ikan Tongkol

HASIL DAN PEMBAHASAN

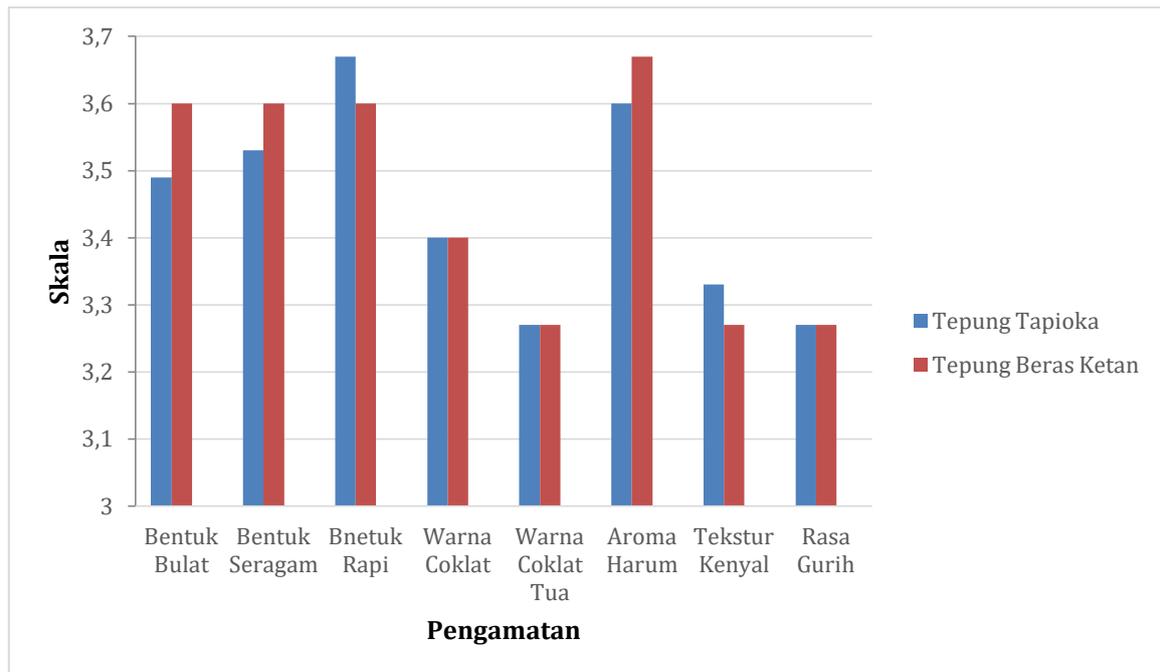
Hasil dari penelitian pengaruh bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas rendang boleces ikan tongkol dapat dilihat pada Tabel 2 dan Gambar 2 berikut :

Tabel 2. Rata-rata Nilai Kualitas Rendang Boleces Menggunakan Tepung Tapioka dan Tepung Beras Ketan

	Bentuk Bulat	Bentuk Seragam	Bentuk Rapi	Warna Coklat	Warna Coklat Tua	Aroma Harum	Tekstur Kenyal	Rasa Gurih
X1	3,49	3,53	3,67	3,40	3,27	3,60	3,33	3,27
X2	3,60	3,60	3,60	3,40	3,27	3,67	3,27	3,27

Berdasarkan Tabel 2 dan Gambar 2, diketahui bahwa pada sifat bentuk bulat, hasil terbaik dari perlakuan X2 adalah 3,60 dengan bentuk bulat. Bentuk seragam diperoleh 3,60 untuk perlakuan X2, sedangkan sifat kerapihan bentuk 3,67 untuk perlakuan X2 yang tergolong sempurna. Hasil untuk warna warna tanah dari batang dari kedua obat tersebut mendapatkan hasil yang sama, khususnya 3.40 dengan warna warna tanah yang baik, seperti halnya efek warna warna tanah yang redup dari biji rendang yang mendapatkan hasil yang sama, lebih spesifik 3.27 dengan klasifikasi warna tanah yang benar-benar kusam. Hasil terbaik pada sifat bau harum didapatkan efek samping sebesar 3,67 pada perlakuan X2. Pada sifat permukaan yang kenyal didapatkan hasil yang sama yaitu 3,33 yang sangat kenyal pada perlakuan X2, dan hasil terakhir dari sifat selera yang menggugah selera adalah hasil yang sama yaitu 3,37 pada klasifikasi sangat beraroma.

Setelah mengarahkan eksplorasi dengan dua obat dan tiga pengulangan, efek samping dari rendang ayam yang dihilangkan meliputi bentuk (bulat, seragam dan sempurna), naungan (coklat dan cokelat redup), bau (harum), permukaan (kenyal) dan rasa yang enak.



Gambar 2. Rata-rata Nilai Kualitas Rendang Boleces Menggunakan Tepung Tapioka dan Beras Ketan

Bentuk merupakan suatu barang yang otonom dari sifat-sifat eksplisit seperti nada, aroma dan sebagainya Muhartini (2016) mengatakan bahwa bentuk sebenarnya harus dipikirkan agar dapat menarik daya beli pembeli. Keadaan suatu makanan dapat dilihat dari kerapian, konsistensi dan kesamaannya. Berdasarkan hasil uji t (uji t) bentuk (bulat, seragam dan sempurna) menyatakan bahwa H_0 diakui, yang berarti tidak ada perbedaan pengaruh terhadap keadaan batang ikan. Sifat normal bentuk bulat pada X1 adalah 3,49 dengan kelas benar-benar bulat dan pada X2 adalah 3,60 dengan klasifikasi bulat. Sifat normal bentuk seragam batang ayam petik pada X1 adalah 3,53 dengan kelas seragam dan pada X2 sebesar 3,60 dengan klasifikasi seragam. Sifat normal bentuk licin pada X1 adalah 3,67 dengan klasifikasi sempurna dan X2 adalah 3,60 dengan kelas sempurna.

Warna merupakan bagian yang dapat menggarap sifat makanan yang ditangani (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Berdasarkan hasil uji t (uji t) menunjukkan bahwa H_0 diakui, yang berarti bahwa tidak ada perbedaan yang besar pada warna rendang boleces ikan. Warna normal batang ikan tenggiri di X1 adalah 3,40 dengan kelas warna yang cukup bersahaja dan di X1 hasil yang serupa adalah 3,40 dengan klasifikasi warna yang agak bersahaja. Sifat naungan biasa rendang gandum pada X1 adalah 3,27 dengan kelas warna tanah yang benar-benar kusam dan pada X2 juga dengan hasil yang serupa, yaitu 3,27 dengan klasifikasi warna tanah yang benar-benar redup.

Aroma merupakan bau-bauan yang keluar dari suatu makanan. Aroma yang dihasilkan suatu makanan mempunyai daya tarik yang kuat dan membangkitkan selera, Fauzia (2015). Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa H_0 diterima yang berarti tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aroma rendang boleces ikan tongkol. Rata-rata kualitas aroma pada X1 yaitu 3,60 dengan kategori harun dan pada X2 yaitu 3,67 dengan kategori harum.

Tekstur merupakan sensai tekanan yang dapat dinikmati dengan menggunakan mulut ataupun dengan perabaan jari. Menurut Holinesti dan Nurhayani (2020) “tekstur adalah lunak atau kerasnya suatu bahan, tekstur yang baik pada makanan menentukan kualitas pada makanan yang diolah”. Salah satu syarat mutu boleces atau abakso adalah teksturnya yang kenyal (Galih dkk, 2014). Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas tekstur boleces ikan tongkol. Rata-rata tekstur pada X1 yaitu 3,33 yang dikategorikan cukup kenyal dan pada X2 yaitu 3,27 dengan kategori cukup kenyal.

Rasa makanan merupakan hal yang sangat penting bagi konsumen untuk menerima atau tidaknya makanan. Meskipun dalam segi bentuk, aroma dan lainnya menarik namun jika rasa makanan tidak enak maka produk yang kita olah akan tetap ditolak. Budi (2012) mengatakan bahwa “rendang memiliki tekstur yang lembut dengan cita rasa yang lezat, gurih dan pedas”. Berdasarkan hasil uji t (*t test*) menunjukkan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa rendang boleces ikan tongkol. Rata-rata rasa pada X1 yaitu 3,27 dengan kategori cukup gurih dan pada X2 dengan hasil yang sama yaitu 3,27 dengan kategori cukup gurih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan pada kualitas bentuk (bulat) dan bentuk (seragam) boleces ikan tongkol, perlakuan terbaik terdapat pada penggunaan bahan pengikat tepung beras ketan (X2) dengan kategori bulat dan seragam, sedangkan pada pada bentuk rapi, perlakuan terbaik terdapat pada penggunaan bahan pengikat tepung tapioka (X1) dengan kategori rapi. Pada kualitas warna boleces ikan tongkol dan warna dedak rendang didapat hasil yang sama yaitu sama-sama coklat dan coklat tua dengan kategori cukup coklat dan cukup coklat tua. Hasil terbaik pada kualitas aroma rendang boleces ikan tongkol terdapat pada penggunaan tepung beras ketan (X2) dengan kategori harum. Pada kategori kualitas tekstur, perlakuan terbaik pada penggunaan tepung tapioka (X1) dengan kategori tekstur cukup kenyal, sedangkan untuk kualitas rasa memiliki hasil yang sama yaitu dengan kategori cukup gurih

Setelah melakukan penelitian ini, maka penulis ingin memberi saran diantaranya 1) Sebelum membuat atau mengolah pastikan sudah memahami resep dengan baik. 2) Dalam pembuatan boleces ikan tongkol lebih baik tidak diberi garam karena nanti nya rasa dari rendang akan meresap dan rasa asin akan semakin bertambah. 3) Saat membentuk boleces dengan tangan, perhatikan ukuran boleces agar sama bentuk dan besarnya. 4) masukkan boleces saat bumbu rendang yang dimasak sudah menjadi kalio.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Budi S. 2012. *Rendang Masakan Terlezat Sedunia Versi CNN Go*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Corea, JE. 2011. *Nutritive Value of Goat Meat. Published by the Albama Cooperative Extension System (Albama A&M and Auburn University) in cooperative with the U.S Departement of Agriculture*. An Equal Opportunity Educator an Empoloyer, Reviewed June 2011: UNP-0061
- Dia R. 2016. "*Pembuatan Bakso Daging Ayam Ras Petelur Afkir*". Skripsi. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Fauzia Oktawira sari, 2015. "*Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ganyong*". Tugas Akhir. Padang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita*
- Galih P, Sudarminto S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No 4.
- Murdijati, G. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Rahmi Holinesti, & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Thira A,dkk. 2015. *Bakso Ikan Tongkol (Euthynus affinis) Dengan Filler Tepung Gembili Sebagai Fortifikan Inulin*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No.2. 77
- Wynda, D.A. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita Sari A. 2006. *Karakteristik Surimi Hasil Ozonasi Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnu sp.)*. Skripsi. Bogor : IPB.