

Bakso Ubi Ungu Sebagai Alternatif Bakso Kaya Gizi

Swastono Putro Pirastyo, Gilang Patria Rondonuwu

Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung, swastono.putro@gmail.com

Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung, gprondonuwu@gmail.com

ABSTRAK

Bakso merupakan salah satu olahan pangan favorit di Indonesia. Berbagai inovasi dan variasi olahan bakso pun banyak ditemukan di pasaran. Kreasi bakso keju, bakso krikil, bakso rawit adalah sebagian kecil contoh hasil kreasi olahan bakso. Dalam penelitian ini, penulis mencoba untuk dapat menghadirkan inovasi pengolahan lain dari bakso yaitu Bakso Ubi Ungu. Penelitian ini dirancang sebagai sebuah eksperimen inovasi produk. Hasil percobaan diujikan kepada panelis, baik panelis terlatih maupun tidak terlatih. Instrumen yang digunakan untuk dapat mengukur keberhasilan penelitian ini adalah observasi, angket, wawancara dan dokumentasi. Hasil akhir yang didapat adalah Bakso Ubi Ungu memiliki citrasa yang cukup unik, hasil dari perpaduan rasa antara daging dan ubi ungu, dan juga memiliki tekstur kenyal yang cukup baik. Percobaan lanjutan masih sangat dibutuhkan untuk dapat menyempurnakan kombinasi, resep maupun metode pengolahan Bakso Ubi Ungu ini agar menghasilkan kreasi Bakso Ubi Ungu yang sempurna.

Kata Kunci : Bakso, Inovasi, Bakso Ubi Ungu.

ABSTRACT

Bakso is one of favorite food from Indonesia. Bakso can be found in so many variance of taste. Bakso Keju (Cheese Meatball), Bakso Krikil, Bakso Rawit (Spicy Meatball), is some example from Bakso creation. This study is trying to create unique Bakso, Bakso Ubi Ungu (Purple Yam Meatballs). The method used in this study was experimental. The experiment result will be tested to some sample panel and the data were collected through observation, questionnaire, interview and literature review. The result of this study are Bakso Ubi Ungu have quite unique flavour comes from the mixing of the taste of the meat and the taste of the purple yam itself. The texture of Bakso Ubi Ungu itself is also quite good. Advanced study of this topic is still needed. It consider to perfect the recipe and the ingredient mixing procedure to find the best recipe and method to create perfect Bakso Ubi Ungu.

Keyword : Bakso, Unique, Bakso Ubi Ungu.

Naskah masuk : 15 Juli 2019

Naskah direvisi : 20 Juli 2019

Naskah Terbit : 15 September 2019

PENDAHULUAN

Kota Bandung tumbuh sebagai salah satu tujuan penikmat kuliner di Indonesia. Berbagai macam bentuk jajanan dapat ditemui dengan mudahnya di kota ini. Seiring perkembangan jaman, inovasi kuliner di Kota Bandung pun kian kreatif. Namun terlepas dari perkembangan inovasi tersebut, terdapat kuliner klasik yang tidak akan lekang dimakan jaman, Bakso.

Bakso merupakan salah satu hasil olahan pangan yang sangat familiar bagi masyarakat Indonesia. Bakso dapat dengan mudah ditemui hampir di semua daerah di Indonesia. Bakso pun hadir dengan begitu banyak inovasi variasi, bakso dengan isi keju, bakso dengan isi bakso yang lebih kecil, bahkan bakso yang hadir dengan ukuran yang super jumbo dengan berat mencapai 1,5 kilogram.

Berbagai olahan dan kreasi yang dihasilkan menjadi ciri dan nilai jual tersendiri bagi masing-masing pedagang. Namun pada dasarnya, kreasi dan inovasi yang dilakukan pada umumnya hanya mengacu pada bentuk, rasa maupun penyajian namun kurang menekankan pada penambahan kandungan gizi dari bakso tersebut.

Hal inilah yang menimbulkan ketertarikan peneliti untuk dapat mencari tahu apakah peneliti dapat menambahkan kandungan gizi ke dalam bakso, sehingga bakso tidak hanya nikmat, namun juga dapat memberikan manfaat lain bagi konsumen.

Berdasarkan itu, maka pada saat ini penulis mencoba bereksperimen untuk dapat menghasilkan sebuah kreasi olahan bakso yang tidak hanya mengacu pada rasa dan penampilan saja namun juga terhadap kandungan gizi dari bakso tersebut. Bahan tambahan yang penulis cobakan adalah Ubi Ungu. Sehingga, pada penelitian ini, penulis mencoba untuk menjadikan Ubi Ungu sebagai salah satu bahan tambahan ke dalam adonan bakso untuk dapat menambah kandungan gizi dari bakso tersebut.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, peneliti mengidentifikasi beberapa permasalahan, yaitu :

1. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso.
2. Macam kreasi pengolahan bakso.
3. Kandungan gizi Ubi Ungu dan manfaatnya.
4. Proses pembuatan Bakso Ubi Ungu.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mencari tahu bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso.
2. Mencari tahu bagaimana bentuk macam kreasi pengolahan bakso
3. Mencari tahu, Kandungan gizi Ubi Ungu dan manfaatnya.
4. Mencari tahu Proses pembuatan Bakso Ubi Ungu untuk dapat menghasilkan Bakso yang baik.

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan varian unik hasil kreasi dari sebuah kuliner klasik yaitu bakso. Sehingga diharapkan hasil penelitian ini dapat mendatangkan sebuah inovasi baru bakso yang memiliki rasa unik dan juga kandungan gizi yang juga baik.

KAJIAN LITERATUR

Bakso

Bakso terlahir pada Dinasti Ming, oleh seorang pemuda bernama Meng Bo. Meng Bo terinspirasi dari proses pembuatan beras pada pembuatan kue Mochi. Meng Bo langsung pergi ke dapur dan mengolah daging dengan cara yang digunakan oleh tetangganya dalam membuat kue mochi, yaitu dengan menumbuknya. Setelah daging empuk, Meng Bo membentuk menjadi bulatan-bulatan kecil sehingga ibunya dapat memakannya dengan mudah (Hidayat, 2012).

Pada dasarnya, bakso daging merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa

penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (Badan Standarisasi Nasional, 2014). Lebih lanjut disampaikan, bahwa bakso merupakan produk olahan daging ikan, ayam, atau bahan lain yang telah dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan bahan perekat, kemudian dibentuk bulat-bulat dengan diameter 2-4 cm atau sesuai dengan selera dan kebutuhan (Suprati, 2011).

Sehingga, dapat dikatakan bahwa bakso tidak hanya semata-mata hasil olahan dari bahan dasar daging namun juga dapat menggunakan bahan dasar lainnya sebagai bahan tambahan. Namun penambahan bahan pada olahan bakso dapat berdampak pada kualitas bakso yang dihasilkan. Mutu bakso sangat bervariasi, karena perbedaan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, proporsi daging dengan tepung dan proses pembuatan (Widyaningsih & Murtini, 2006). Oleh sebab itu, pemilihan bahan tambahan yang berkualitas tentunya menjadi hal yang mutlak harus diperhatikan.

Bahan Baku Bakso

Dalam pembuatan bakso bahan dasar yang umum digunakan adalah sebagai berikut :

- Daging sapi
- Tepung tapioca
- Telur
- Bawang putih
- Air
- Es batu
- Merica
- Garam

Bahan baku yang digunakan haruslah merupakan bahan baku pilihan yang berkualitas baik. Tujuannya sederhana, yaitu untuk menghasilkan olahan bakso yang memiliki kualitas yang baik. Hindari memakai daging sapi beku karena daging sapi beku warna dagingnya pucat lembik dan rasanya hambar sedangkan daging sapi segar teksturnya kenyal, warnanya merah gelap dan rasanya lebih gurih (Edward, 2016).

Dalam penelitian ini, ditambahkan pula bahan dasar lain berupa Ubi Ungu, yang diharapkan dapat menghasilkan sebuah kreasi olahan bakso yang baru, dengan citarasa yang khas, serta warna yang lebih menarik.

A. Ubi Ungu

Ubi ungu (*Ipomea Batatas poir*) memiliki kulit dan daging ubi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat) (Murtiningsih & Suyanti, 2011). Kandungan nutrisi ubi ungu lebih tinggi bila dibandingkan ubi lainnya, terutama kandungan Cu, Mg, K, Zn rata-rata 20%. Selain itu, Ubi ungu mengandung kadar antosianin yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai hitam, beras hitam dan terong ungu. Antosianin ini berfungsi sebagai antioksidan yang dapat mencegah penuaan dini dan penyakit kanker. (Murtiningsih & Suyanti, 2011).

Diharapkan, dengan menambahkan Ubi Ungu kedalam adonan bakso sebagai salah satu bahan dasar selain daging, bakso yang dihasilkan menjadi inovatif, menarik, dan bermanfaat. Diharapkan pula, manfaat dan kandungan baik dalam Ubi Ungu tetap dapat dirasakan dalam hasil olahan Bakso Ubi Ungu ini.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Jalan Permata 6 No. 7B Perumahan Giri Hill Taman Giri Banjar Menesa, Desa/Kel. Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung, Bali. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2018.

Rancangan Penelitian

Penelitian dirancang dengan bentuk eksperimental. Pendekatan eksperimental digunakan untuk mencari tahu resep dan kombinasi yang terbaik pemanfaatan dan pencampuran Ubi Ungu untuk dapat menghasilkan bakso yang baik.

Teknik Pengumpulan Data

Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer, yakni yang asli, informasi dari tangan pertama atau responden (Wardiyanta,

2006). Informasi primer dari penelitian ini adalah hasil observasi proses pembuatan serta hasil akhir dan juga hasil uji panel terhadap produk kreasi Bakso Ubi Ungu.

Panelis melibatkan panelis terlatih yang terdiri dari staf Hotel Mulya Resort Nusa Dua Bali, serta panelis tidak terlatih yang didapat di sekitar area pelaksanaan penelitian.

Data Sekunder

Data sekunder didapatkan dari data berbagai dokumen yang terkait dengan informasi proses pengolahan bakso, resep-resep bakso, berbagai krasi olahan bakso dan berbagai dokumen terkait lainnya.

Instrumen Penelitian

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang seakurat mungkin, penulis menggunakan instrumen penelitian sebagai berikut :

1. Observasi

Menurut Sutrisno (dalam Suiyono, 2014: 145) observasi adalah suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Observasi dilakukan terhadap daftar menu serta terhadap berbagai pilihan pesanan makanan yang tamu lakukan selama menginap di Jadul Village Resort and Spa.

2. Angket

Angket atau yang dikenal juga dengan kuesioner adalah suatu daftar yang berisikan rangkaian pertanyaan mengenai sesuatu masalah atau bidang yang akan diteliti (Utama & Mahadewi, 2012). Angket digunakan untuk mendapatkan data primer dari panelis tidak terlatih yang memiliki jumlah lebih banyak daripada panelis tidak terlatih.

3. Wawancara

Wawancara adalah proses tanya-jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan (Utama & Mahadewi, 2012). Wawancara dilakukan terhadap panelis ahli, dengan harapan, melalui proses wawancara dapat tergali lebih dalam berbagai informasi mengenai hasil olahan bakso yang dijadikan bahan percobaan.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah penyelidikan yang dilakukan terhadap berbagai macam dokumen pendukung.

Metode Analisis Data

Metode yang akan digunakan adalah berupa metode Eksperimen. Metode eksperimen meliputi penyusunan tes, model atau percobaan untuk menstimulasi keadaan nyata (Wardiyanta, 2006). Secara lebih spesifik, dijabarkan bahwa eksperimen adalah observasi di bawah kondisi buatan (*artificial condition*) di mana kondisi tersebut dibuat dan diatur oleh si peneliti (Nazir, 2003).

Proses analisa data dilakukan sebagai berikut :

Melakukan pencatatan berbagai data yang didapatkan dari pelaksanaan penelitian, baik yang berupa data primer maupun data sekunder.

Mengumpulkan data dan melakukan seleksi serta melakukan pemilahan data untuk selanjutnya melakukan klasifikasi dan membuat ringkasan atau ikhtisar dari semua data tersebut.

Menganalisa data yang didapat, dan mencari hubungan serta pola yang tersusun dari kumpulan data tersebut, untuk selanjutnya disusun menjadi sebuah kesimpulan umum.

Berdasarkan pada instrumen penelitian dan teknik analisis data yang telah ditetapkan sebelumnya, maka penelitian akan dilakukan berdasarkan pada tahapan-tahapan berikut ini:

1. Melakukan studi terhadap berbagai resep pembuatan bakso daging. Studi ini bertujuan untuk memperoleh data dan gambaran umum dari cara pembuatan serta bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso daging.
2. Berdasarkan studi pengantar tersebut, lalu peneliti melakukan eksperimen dengan menambahkan bahan baku Ubi Ungu kedalam resep olahan bakso tersebut.
3. Melakukan observasi terhadap tahapan pengolahan Bakso Ubi Ungu, serta melakukan pencatatan dan perekaman hasil observasi.

4. Melakukan uji panel terhadap panelis terlatih maupun panelis tidak terlatih.
 5. Mengumpulkan data sekunder dari berbagai dokumen pendukung seperti resep pembuatan bakso, artikel inovasi olahan bakso dan sebagainya.
- Melakukan analisa data, serta menyusun kesimpulan dan rekomendasi.

Bakso merupakan kuliner populer yang tumbuh berkembang seiring dengan perkembangan industri jasa boga saat ini. Berbagai olahan kreasi bakso juga terus bermunculan. Bakso keju, bakso cabai rawit, bakso isi merupakan sebagian kecil contoh dari kreasi olahan bakso masa kini.

Berikut ini merupakan Resep 1 Bakso Ubi Ungu yang digunakan dalam eksperimen 1 penelitian ini yang disajikan dalam Tabel 1 berikut:

PEMBAHASAN

Tabel 1
Resep Bakso

No	Resep 1 Bakso Ubi Ungu		
	Bahan	Satuan	Keterangan
1.	Daging Sapi Giling	500 Gr	Segar
2.	Ubi Ungu	250 Gr	Matang
3.	Putih Telur	1 Pc	
4.	Tepung Tapioka	1 Kg	
5.	Bawang Putih	5 Pcs	
6.	Garam	2 Sdt	
7.	Merica Bubuk	1 Sdt	
8.	Air	1200 Ml	
9.	Es Batu	100 Gr	

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Pada Tabel 2 berikut ini merupakan prosedur eksperimen 1 pembuatan Bakso Ubi Ungu yang dilaksanakan dalam penelitian:

Tabel 2.
Pembuatan Bakso Ubi Ungu

No	Prosedur 1 Pembuatan Bakso Ubi Ungu		
	Bahan	Metode	Penjelasan
1.	Air	<i>Boil</i>	Dipanaskan hingga 80° C
2.	Ubi Ungu	<i>Boil, Crush</i>	Setelah matang, haluskan
3.	Bawang Putih	<i>Chop</i>	
4.	Tepung tapioka, tepung sagu, garam, merica	<i>Mix</i>	Bahan kering, Dicampur merata
5.	Daging sapi giling, ubi ungu matang, telur	<i>Mix</i>	Campur merata, lalu tambahkan pada bahan kering
6.	Air & Es Batu		Tambahkan perlahan-lahan ke campuran adonan
7.	Proses Pencetakan		Bentuk Bulat
8.	Proses Pemasakan		Dimasukkan dalam air panas, hingga bakso matang dan mengambang

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Berdasarkan kreasi resep dan tahapan pengolahan diatas, didapat hasil yang tidak memuaskan. Tekstur bakso cenderung sangat lembek, dan juga berair. Selain itu hasil bakso yang didapat juga bertekstur kenyal. Sementara untuk rasa serta warna dari ubi ungu terasa menonjol, namun

akibat tekstur yang kurang baik sehingga hasilnya kurang memuaskan.

Berikut ini adalah hasil rekaman hasil eksperimen 1 Bakso Ubi Ungu :



Gambar 1.
Bakso Ubi Ungu Eksperimen 1
Sumber : Dokumentasi Penulis

Sebab hasil yang didapatkan dari eksperimen pertama tidak cukup memuaskan, maka penelitian dilanjutkan kepada percobaan kedua (eksperimen 2)

dengan penyesuaian pada resep maupun pada proses pembuatannya seperti pada penjabaran tabel 3 berikut ini:

Tabel 3
Resep 2 Pembuatan Bakso Ungu

No	Resep 2 Bakso Ubi Ungu		
	Bahan	Satuan	Keterangan
1.	Daging Sapi Giling	250 gr	Segar
2.	Ubi Ungu	100 gr	Mentah
3.	Putih Telur	2 pcs	
4.	Tepung Tapioka	50 gr	
5.	Tepung Sagu	100 gr	
6.	Bawang Putih	3 pcs	
7.	Garam	2 sdt	
8.	Merica Bubuk	1 sdt	
9.	Air	150 ml	
10	Es Batu	50 gr	

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Berdasarkan pada Tabel 3, Resep 2 Bakso Ubi Ungu, dapat dilihat bahwa penulis melakukan penyesuaian baik pada bahan baku yang digunakan maupun pada takaran yang digunakan. Ubi ungu pada resep yang sebelumnya telah melalui proses pemasakan terlebih dahulu, pada resep ke 2 ubi ungu yang digunakan dalam kondisi mentah. Untuk menambah pengikat, pada

resep ke 2 ditambahkan pula tepung sagu. Pemanfaatan tepung sagu bersama tepung tapioca adalah untuk mencegah hasil bakso yang terlalu kenyal seperti pada eksperimen

Beberapa penyesuaian juga diterapkan dalam proses pengolahan pada eksperimen 2. Sehingga prosedur eksperimen ke 2 yang diadaptasi dalam proses pengolahan bakso

ubi ungu dijabarkan lebih mendetail pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4
Prosedur Pembuatan Bakso Ungu

No	Prosedur 2 Pembuatan Bakso Ubi Ungu		
	Bahan	Metode	Penjelasan
1.	Air	<i>Boil</i>	Dipanaskan hingga 80° C
2.	Ubi Ungu	<i>Grate</i>	Parut Halus
3.	Bawang Putih	<i>Chop</i>	
4.	Tepung tapioka, tepung sagu, garam, merica	<i>Mix</i>	Bahan kering, Dicampur merata
5.	Daging sapi giling, ubi ungu matang, telur	<i>Mix</i>	Campur merata, lalu tambahkan pada bahan kering
6.	Air & Es Batu		Tambahkan perlahan-lahan ke campuran adonan, campur dengan tangan
7.	Proses Pencetakan		Bentuk Bulat
8.	Proses Pemasakan		Dimasukkan dalam air panas, hingga bakso matang dan mengambang

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Setelah melakukan beberapa penyesuaian, seperti pengurangan penggunaan tepung tapioca dan penambahan tepung sagu, tingkat kekenyalan lebih bisa diukur dan dijaga. Bentuk dan kekenyalan bakso yang dihasilkan dari eksperimen 2 lebih baik,

namun warna yang dihasilkan tidak terlalu menonjol seperti pada eksperimen 1. Namun dari segi rasa, bakso eksperimen 2 memiliki rasa yang lebih seimbang antara daging dan ubi ungu di dalamnya.

Berikut ini adalah hasil rekaman hasil eksperimen 2 Bakso Ubi Ungu :



Gambar 2.
Bakso Ubi Ungu Eksperimen 2
Sumber : Dokumentasi Penulis

Uji Panel

Penilaian uji panel menggunakan kriteria penilaian dengan pembobotan. Respon positif digambarkan dengan bobot nilai yang besar, respon yang negatif dinilai dengan skor yang lebih kecil. Kriteria

penilaian uji panel lebih jelasnya dijabarkan pada Tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5
Kriteria Penilaian

	Kriteria Penilaian	Nilai
1.	Sangat Enak/ Sangat Menarik/ Sangat Sedap/Sangat Kenyal	5
2.	Enak/ Menarik/ Sedap/ Kenyal	4
3.	Cukup Enak/ Cukup Menarik/ Cukup Sedap/ Cukup Kenyal	3
4.	Kurang Enak/ Kurang Menarik/ Kurang Sedap/ Kurang Kenyal	2
5.	Tidak Enak/ Tidak Menarik/ Tidak Sedap/ Tidak Kenyal	1

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Uji panel dilakukan terhadap 20 orang terhadap Bakso Ubi Ungu 1 dan 2 yang panelis. Berikut ini adalah hasil uji panel disajikan pada Tabel 6 dan Tabel 7 :

Tabel 6
Skor panelis Eksperimen 1

Aspek Penilaian	1	2	3	4	5	Total
Rasa	10	8	2			20
Warna	2	9	8	1		20
Aroma	1	15	4			20
Tekstur	15	5				20

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Tabel 7
Skor panelis Eksperimen 2

Aspek Penilaian	1	2	3	4	5	Total
Rasa			10	8	2	20
Warna		6	8	4	2	20
Aroma		5	13	2		20
Tekstur			8	10	2	20

Sumber: Pengolahan Data Penulis

Hasil penilaian terhadap 20 orang panelis diatas terhadap Bakso Ubi Ungu hasil eksperimen 1 disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil Penilaian Aspek Rasa

Nilai bakso ubi ungu (X1) pada aspek rasa dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 52 poin dengan nilai rata-rata rasa 2,6. Dengan demikian untuk penilaian rasa pada bakso ubi ungu (X1) yaitu cukup enak.

2. Hasil Penilaian Aspek Warna

Nilai bakso ubi ungu (X1) pada aspek aroma dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 68 poin dengan nilai rata-rata rasa 3,4. Dengan demikian untuk penilaian aroma pada bakso ubi ungu (X1) yaitu menarik.

3. Hasil Penilaian Aspek Aroma

Nilai bakso ubi ungu (X1) pada aspek aroma dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 63 poin dengan nilai rata-rata rasa 3,15. Dengan demikian untuk penilaian aroma pada bakso ubi ungu (X1) yaitu cukup sedap.

4. Hasil Penilaian Aspek Tekstur

Nilai bakso ubi ungu (X1) pada aspek tekstur dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 45 poin dengan nilai rata-rata rasa 2,25. Dengan demikian untuk penilaian tekstur pada bakso ubi ungu (X1) yaitu kurang kenyal/tidak bagus.

Sementara itu, untuk hasil penilaian terhadap Bakso Ubi Ungu hasil eksperimen 2 disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil Penilaian Aspek Rasa

Nilai bakso ubi ungu (X2) pada aspek rasa dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 72 poin dengan nilai rata-rata rasa 3,6. Dengan demikian untuk penilaian rasa pada bakso ubi ungu (X2) yaitu enak.

2. Hasil Penilaian Aspek Warna

Nilai bakso ubi ungu (X2) pada aspek aroma dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 62 poin dengan nilai rata-rata rasa 3,1. Dengan demikian untuk penilaian aroma pada bakso ubi ungu (X2) yaitu cukup menarik.

3. Hasil Penilaian Aspek Aroma

Nilai bakso ubi ungu (X2) pada aspek aroma dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 57 poin dengan nilai rata-rata rasa 2,85. Dengan demikian untuk penilaian aroma pada bakso ubi ungu (X2) yaitu cukup sedap.

4. Hasil Penilaian Aspek Tekstur

Nilai bakso ubi ungu (X2) pada aspek tekstur dari penjumlahan hasil penilaian panelis tidak terlatih mendapatkan 74 poin dengan nilai rata-rata rasa 3,7. Dengan demikian untuk penilaian tekstur pada bakso ubi ungu (X2) yaitu sangat kenyal

Untuk Hasil panelis professional, didapatkan data bahwa Bakso Ubi Ungu 1 memiliki warna yang lebih baik daripada Bakso Ubi Ungu 2, namun rasa, Bakso Ubi Ungu 2 lebih enak sebab lebih terasa campuran ubi dan dagingnya. Untuk aroma, baik pada eksperimen 1 maupun pada eksperimen 2 tidak ditemukan perbedaan yang signifikan dari penambahan bahan ubi ungu tersebut. sementara dari tingkat kekenyalan, tekstur Bakso Ubi Ungu 2 memiliki tekstur yang baik, kenyal dan mengikat, tidak seperti pada Bakso Ubi Ungu 1 yang cenderung lembek, berair dan kurang kenyal

PENUTUP

Bedasarkan analisis yang telah penulis lakukan untuk Bakso Ubi Ungu (X1) dan Bakso Ubi Ungu (X2) yang dilakukan kepada Panelis Profesional Dan Tidak Terlatih, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

Berdasarkan data di uji panelis total panelis berjumlah 25 panelis yang terdiri dari 5 Panelis Profesional dan 20 Panelis Tidak Terlatih yang menilai citarasa dari bakso ubi ungu (X1) dan bakso ubi ungu (X2), maka dapat disimpulkan bahwa Panelis Profesional lebih menyukai bakso ubi ungu (X2) dari segi tekstur, rasa dan aroma sedangkan untuk bakso ubi ungu Panelis Profesional lebih menyukai dari segi warna dan aroma saja. Pada panelis tidak terlatih pun dapat dilihat bahwa bakso ubi ungu (X2) tetap lebih unggul dari segi rasa dan tekstur, untuk aroma dan warna bakso ubi ungu (X1) lebih unggul.

Penulis menyimpulkan untuk efek penambahan ubi ungu dalam pembuatan bakso ialah, untuk bakso ubi ungu (X1) mendapatka tekstur yang terlalu kenyal dan lembek, memiliki warna yang ungu, dan menciptakan aroma yang unik sedangkan untu bakso ubi ungu (X2) mendapatkan tekstur yang berserat yang dihasilkan dari ubi itu sendiri yang pengolahannya di parut, menciptakan aroma yang unik dan rasa yang enak.

REFERENSI

- Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia : Bakso Daging.*, (2014).
- Edward, J. (2016). *Bakso Sehat Tahan Simpan & Tanpa Pengwet* (1st ed.; R. Afifah, ed.). Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Hidayat, D. (2012). Kemasan Bakso Cinta Sebagai Kegiatan Komunikasi Pemasaran. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 2(2), 209–221. Retrieved from <http://jurnalikom.uinsby.ac.id/index.php/jurnalikom/article/view/29/23>
- Murtiningsih, & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* (1st ed.; Nina, ed.). Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*

(5th ed.; R. Agustine & R. F. Sikumbank, eds.). Jakarta: Penerbit Ghalia Indonesia.

- Suprapti, L. (2011). *Membuat: Bakso Daging & Bakso Ikan* (7th ed.). Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Utama, I. G. B. R., & Mahadewi, N. M. E. (2012). *Metodologi Penelitian Pariwisata & Perhotelan* (1st ed.; P. Christian, ed.). Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata* (1st ed.; D. Hardjono, ed.). Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Widyaningsih, T. D., & Murtini, E. S. (2006). *Alternatif Pegganti Formalin Pada Produk Pangan* (1st ed.). Surabaya: Trubus Agrisarana.

BIODATA PENULIS

Penulis pertama adalah Dosen Tetap di kampus Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung dengan bidang keahlian Pariwisata dan Pengolahan Makanan. Selain sebagai dosen, penulis pertama juga berperan sebagai staf structural pada bagian akademik. Ketertarikan dalam bidang penelitian maupun pengajaran adalah yang berkaitan dengan pariwisata secara umum maupun pada bidang pengolahan makanan Pendidikan terakhir penulis pertama adalah S2 Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta, sedangkan untuk pendidikan pada strata S1 penulis tempuh di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.

Penulis kedua adalah mahasiswa tingkat akhir Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung. Penulis memiliki ketertarikan dalam pengembangan dan pengolahan makanan. Penulis mengembangkan minat dan bakat penulis dalam bidang pengolahan makanan juga tentunya senantiasa didampingi oleh dosen pendamping agar dapat menghasilkan karya yang asli dan berkualitas.