

Pengembangan Pempek Ayam Rasa Coto Untuk Meningkatkan Variasi Pempek

Dania Daraugi¹, Andi Hudiah², Hj. Nahriona³

^{1,2,3} Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan

Corresponding Author: Dania Daraugi
Telp: 085394342240
E-mail: daraugi.dania@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui: (1) Proses pembuatan pempek ayam rasa coto; (2) Penerimaan panelis pada uji organoleptik dari pempek ayam rasa coto yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan *over all* (penilaian secara keseluruhan); (3) Mutu gizi dari produk pempek ayam rasa coto. Panelis sebanyak 20 orang terdiri dari 4 orang panelis terlatih, 10 orang panelis semi terlatih dan 6 orang panelis tidak terlatih. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah angket dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan uji anova. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan pempek ayam rasa coto yaitu dimulai dari proses persiapan bahan, penimbangan bahan pada setiap formulasi 25%, 50%, 75%, dan 100% daging ayam, penggilingan atau penghalusan bahan, pencampuran bahan dan bumbu, pembentukan, perebusan, penirisan dan penggorengan. Penerimaan panelis terhadap pempek ayam rasa coto dengan formulasi F4 100% daging ayam pada aspek penilaian tentang warna, aroma, tekstur dan rasa lebih baik dibandingkan formulasi lainnya dengan penilaian warna sebesar 3,85%, aroma 4,1%, tekstur 4,95%, rasa 4,75% dan *over all* 5,0%. Analisis gizi dengan enam parameter yaitu protein, lemak, karbohidrat, kalsium, kadar air, dan kadar abu. dengan hasil uji laboratorium protein 2,75%, lemak 13,72%, karbohidrat 28,03%, kalsium 0,006%, kadar air 36,17%, dan kadar abu 0,69%.

Kata Kunci: Bumbu Coto, Daging Ayam, Pempek, Pengembangan, Variasi Pempek.

1. PENDAHULUAN

Saat ini hampir seluruh masyarakat Indonesia mengetahui makanan yang bernama pempek. Tidak hanya anak-anak bahkan orang tua hingga manula banyak yang menyukai pempek. Rasanya yang gurih dan enak khas ikan membuat banyak orang yang menyukainya. Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan dan sagu (Rochima, 2015). [1]

Ikan adalah bahan pangan yang mengandung protein tinggi, yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena selain mudah dicerna, juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Suhartini dan Hidayat, 2005). [2]

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai macam zat, selain harga yang umumnya lebih murah, absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lain seperti daging sapi dan ayam, karena daging ikan mempunyai serat-serat protein lebih pendek dari pada serat-serat protein daging sapi atau ayam. Jenisnya pun sangat beragam dan mempunyai beberapa kelebihan, diantaranya adalah mengandung omega 3 dan omega 6, dan kelengkapan komposisi asam amino (Pendit, 2008). [3]

Selain daging ikan yang mempunyai kandungan protein yang tinggi daging ayam juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut, contohnya daerah Makassar salah satu makanan khasnya yaitu coto makassar. Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti akan mengangkat topik yaitu pempek ayam rasa coto, untuk memodifikasi pempek yang dikenal biasanya menggunakan daging ikan tenggiri, tetapi penulis akan mengganti dengan daging ayam, agar masyarakat dapat merasakan inovasi baru dan tidak bosan dengan pempek yang ada pada umumnya.

2. METODE

a. Tempat dan Waktu

1. Tempat

Lokasi atau tempat penelitian tahap formulasi dan uji organoleptik dilakukan di laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar, dan untuk uji kandungan gizi di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar.

2. Waktu

Pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan November 2019 hingga Maret 2020.

b. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam pembuatan pempek ayam rasa coto adalah timbangan, gelas ukur, pisau, talenan, chopper, mangkuk adonan, mangkuk, sarung tangan, sendok besar, sendok kecil, kompor, teflon, spatula, penjepit, strainer, panci, ladel dan piring.

Bahan yang digunakan

Bahan yang digunakan adalah tepung kanji, tepung terigu, air putih, daging ayam, garam halus, kaldu ayam bubuk, gula pasir, bawang putih, bawang merah, jintan putih, ketumbar bubuk, merica bubuk, jahe, lengkuas, kemiri, serai, kacang tanah, daun salam, minyak goreng, gula merah, asam jawa, ebi kering, dan cabai rawit.

c. Pengumpulan data dan analisis data

Teknik Pengumpulan Data

1. Angket

Angket yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrument berupa Score Sheet. Score Sheet yang merupakan lembaran pernyataan yang sangat perlu dalam pengujian. Dalam score sheet dicantumkan spesifikasi dari produk yang merupakan keterangan yang jelas, singkat dan tepat menyangkut sifat-sifat organoleptik dari produk tersebut.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan study pustaka seperti dokumentasi buku atau data-data dalam bentuk dokumen di Laboratorium PKK dan foto atau gambar penelitian, untuk melihat proses penelitian.

2. TEKNIK ANALISIS DATA

1. Deskriptif

Menurut (Sugiyono, 2013) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel satu dengan variabel yang lain. [4]

Data yang diperoleh dari kuesioner dengan menggunakan skala gutman akan dianalisis menggunakan deskriptif, dengan rumus di bawah ini:

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan :
P = Angka persentase
F = Frekuensi
N = jumlah responden
(Sugiyono, 2012) [5]

2. Uji Anova

Hipotesis main effect hanya ada satu buah, yaitu hipotesis yang dipengaruhi variabel treatment terhadap variabel terikat (kriterium). Sedangkan banyaknya hipotesis simple effect tergantung banyaknya kelompok data, karena hipotesis ini merupakan hipotesis yang membandingkan antar dua kelompok data. Rumus Anova:

$$SST = \sum (X_{ij})^2 - \frac{(\sum T_j)^2}{2n}$$

$$SSP = \sum \frac{(\sum T_j)^2}{2n_j} - \frac{(\sum T_j)^2}{2n}$$

(Furqon, 2009) [6]

3. HASIL

a. Proses Pembuatan Pempek Ayam, Bumbu Coto dan Kuah Coto

1. Proses Pembuatan Pempek Ayam

Proses pembuatan pempek ayam dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan (daging ayamnya terlebih dahulu dihaluskan setelah itu dicampur dengan bahan pempek lainnya), pembentukan adonan, perebusan adonan, dan pempek digoreng.

2. Proses Pembuatan Bumbu Coto

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pembuatan bumbu coto dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan, penggilingan bahan, dan setelah bahan halus maka bumbu ditumis sampai mengental sambil diaduk agar bumbu tidak gosong.

3. Proses Pembuatan Kuah Cuko

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pembuatan kuah cuko dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan, penghalusan bahan dilakukan agar bahan menjadi halus mudah untuk diolah, dan setelah beberapa bahan halus maka bumbu direbus sampai tercampur merata sambil diaduk agar bumbu larut dan matang.

b. Penerimaan Panelis Pada Uji Organoleptik Dari Pempek Ayam Rasa Coto

Tabel 1. Analisis Anova Pada Uji Hedonik

Formulasi	Rata rata (±) Standar deviasi	P (Value)
F1	(7,05±1,27)	0.668
F2	(7,20±2,04)	
F3	(6,50±1,98)	
F4	(7,05±2,18)	

Keterangan : -F1 25% F2 50% F3 75% F4 100%

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa nilai rata-rata uji hedonik yang tertinggi pada F2 (7,20±2,04).

c. Hasil Analisis Gizi Perhitungan DKBM dan Di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar

Analisis kandungan gizi pada pempek ayam rasa coto yang meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, air, dan abu dilakukan dengan Perhitungan DKBM. Rincian kandungan gizi dari pempek ayam rasa coto dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 2
Hasil Analisis Gizi Perhitungan DKBM pempek ayam rasa coto

Formula	Perhitungan DKBM						
	Energi/kal	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)	Kalsium (%)	Air (%)	Abu (%)
F2	359.5	10.06	13.29	49.92	0.14	0.02	0.02

Analisis kandungan gizi pada pempek ayam rasa coto yang meliputi protein, karbohidrat, kalsium, lemak, kadar abu dan kadar air dilakukan dengan hasil analisis gizi di balai besar laboratorium kesehatan makassar. Rincian kandungan gizi dari pempek ayam rasa coto dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3
Hasil Uji Analisis Gizi Di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar

No	No. Lab	Kode Sampel	Pengujian					Kadar Abu (%)	Kadar Air (%)
			Protein (%)	Karbohidrat (%)	Kalsium (%)	Lemak (%)			
1.	20000873	1	2,75	28,03	0,006	13,72			
2.	20001735	1					0,69	36,17	

4. PEMBAHASAN

a. Proses Pembuatan Pempek Ayam

Adapun proses pembuatan pempek ayam dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan dilakukan supaya sesuai rasa dan takaran yang diinginkan, penggilingan bahan, pembentukan adonan, perebusan pempek, dan pempek digoreng. Pencampuran bahan pempek kurang lebih 20-25 menit, perebusan kurang lebih 30 menit karena pada saat direbus pempek harus sampai matang dan pempek yang dihasilkan setiap resep yaitu 10-15 pempek dengan berat 100gr/pcs. dan saat pempek digoreng kurang lebih 5-7 menit.

b. Proses Pembuatan Bumbu Coto

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pembuatan bumbu coto dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian, penimbangan bahan, penggilingan bahan, dan setelah bahan halus maka bumbu ditumis sampai mengental kurang lebih 5-10 menit sambil diaduk agar bumbu tidak gosong. Penumisan bumbu dilakukan agar bumbu menjadi padat dan mengental. Bumbu coto yang dihasilkan satu kali resep sebanyak 250 gr.

c. Proses Pembuatan Kuah Cuko

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pembuatan kuah cuko dilakukan dengan cara pemilihan bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan, penghalusan bahan, dan setelah beberapa bahan halus maka bumbu direbus sampai tercampur merata kurang lebih 5-8 menit sambil diaduk agar bumbu larut dan matang. Kuah cuko yang dihasilkan satu kali resep sebanyak 650 ml.

5. KESIMPULAN

Penerimaan panelis terhadap uji organoleptik yang dilakukan terhadap pempek ayam rasa coto dengan formulasi F1 25% daging ayam, 50% daging ayam, 75% daging ayam dan 100% daging ayam. Formula yang terbaik dari segi warna yaitu formula F3 dengan 75% daging ayam, dari segi aroma yaitu formula F2 50% daging ayam, dari segi tekstur yaitu formula F2 50% daging ayam, dari segi rasa yaitu formula F4 100% daging ayam, dari segi over all yaitu formula F4 100% daging ayam, dan dari segi uji hedonik yaitu formula F2 50% daging ayam. Formula yang terbaik terhadap uji organoleptik hasil mutu terbaik yaitu formula F4 dengan 100% daging ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada penyandang dana yaitu Kementrian Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI dengan No.Kontrak 740/UN36.11/LP2M/2020 atas nama Dr. Andi Hudiah, M.Pd.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rochima, Emma dan Ootong, S. 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akutika*. Vol 6, No. 1 Hal 115-235.
- [2] Suhartini, Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Penerbit Trubus Agri Sarana.
- [3] S. Pendit, Nyoman. 2008. *Optimalkan Distribusi Hasil Perikanan*. Jakarta: Alfabeta.
- [4] Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- [5] Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [6] Furqon. 2009. *Statistika Terapan Untuk Penelitian*. Cetakan ketujuh. Alfabeta : Bandung.