

Pembuatan Bakso Belut (*Monopterus albus*)

Dedi Irawan*), Megandhi Gusti Wardhana, Siti Tsaniyatul M. S. Sulthoniyah

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi
Jalan Ikan Tongkol No. 1, Kertosari, Banyuwangi 68416. Telp. (0333) 4466937
**e-mail: irawandodik012@gmail.com*

Abstrak

Belut merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mengandung protein tinggi. Salah satu olahan belut dapat dimanfaatkan menjadi bakso. Kegiatan ini merupakan praktik kerja lapang yang dilakukan di Laboratorium Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi. Bakso belut yang dibuat selanjutnya dilakukan uji kadar air dan uji kesukaan konsumen dengan menggunakan uji hedonic. Hasil dari uji kesukaan menunjukkan bahwa parameter rasa dan tekstur bakso belut disukai panelis. Parameter warna dan aroma agar disukai panelis. Sedangkan pada parameter penampakan netral. Kadar air bakso yaitu sebesar 80,92%.

Kata kunci: *Belut, Bakso*

Abstract

Eel is a type of freshwater containing high protein. One of processed food from eel can be utilized as meatball. This field practice was held in laboratory of agriculture faculty, University of Banyuwangi PGRI. Eel meatball processed was analyzed of moisture content and consumer preference by hedonic test. The result of preference test showed that flavor and texture parameter favored by panelist. While appearance parameter was neutral. Moisture content of meatball was 80,92%.

Keyword: *Monopterus albus, meatball*

PENDAHULUAN

Belut sawah merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang dimanfaatkan sebagai sumber protein (Affandi *et al.*, 2003). Sebagai bahan pangan, belut merupakan sumber protein tinggi, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik. Komposisi zat gizi belut (*Monopterus albus*) tidak kalah tinggi dibandingkan dengan sumber protein

dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Terbukti, dalam 100 gram daging belut terkandung 14 g protein, 27 g lemak, 20 mg kalsium, vitamin A 1.600 SI (satuan internasional), 2 mg vitamin C, dan 0,1 mg vitamin B (Ruslan, 2009 dalam Pratama, 2018).

Belut banyak diolah menjadi olahan pangan antara lain rendang belut, sate belut,

sop belut, spageti belut, belut panggang, belut lada hitam, rujak belut, *nugget* belut, pepes belut, rica-rica belut (Shidqiyyah, 2016). Selain olahan tersebut, belut dapat digunakan sebagai bahan pembuatan bakso. Menurut Rahmawati (2013), pembuatan bakso belut merupakan alternatif lain yang dapat dilakukan untuk menambah keanekaragaman produk dan meningkatkan daya tarik untuk mengkonsumsi belut.

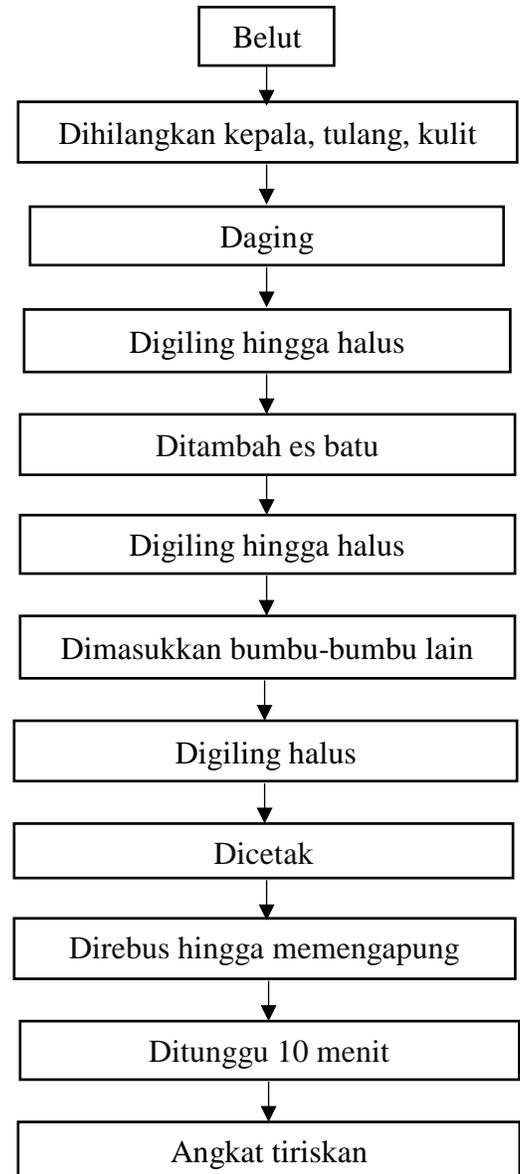
METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Praktik kerja lapang ini dilakukan pada bulan Januari-Maret 2020 di Laboratorium Pertanian dan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan antara lain pengenalan alat laboratorium dan pembuatan bakso ikan. Bakso belut yang dihasilkan dilakukan uji kadar air uji organoleptik.



Gambar 1. Pembuatan Bakso Belut

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Kesukaan

Uji kesukaan merupakan bagian dari uji organoleptik. Hasil uji kesukaan pada pembuatan bakso belut disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Hasil Uji Kesukaan Bakso Belut

| Panelis | Rasa | Warna | Tekstur | Aroma | Penampakan |
|-----------|------|-------|---------|-------|------------|
| P1 | 2 | 6 | 1 | 2 | 7 |
| P2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| P3 | 3 | 6 | 3 | 4 | 6 |
| P4 | 6 | 5 | 5 | 5 | 6 |
| P5 | 2 | 3 | 4 | 3 | 5 |
| P6 | 4 | 5 | 3 | 6 | 6 |
| P7 | 3 | 3 | 2 | 4 | 5 |
| Total | 22 | 31 | 20 | 27 | 38 |
| Rata-rata | 3 | 4 | 3 | 4 | 5 |

Rasa

Berdasarkan data uji kesukaan yang disajikan pada Tabel 1 menunjukkan parameter rasa memiliki nilai rata-rata 3 artinya nilai tersebut jika dikonfirmasi menunjukkan bahwa parameter rasa disukai oleh panelis. Menurut Rahmawati *et al.* (2013), rasa bakso ikan belut yang disukai konsumen adalah yang memiliki rasa agak kuat khas belut dibandingkan hanya rasa tepung.

Warna

Berdasarkan tabel 1. Diperoleh skor parameter warna diperoleh nilai rata-rata 4 yaitu agar disukai oleh panelis. Menurut Rahmawati *et al.* (2013), bakso belut yang disukai panelis yaitu bakso dengan mutu warna yang agak cerah.

Tekstur

Berdasarkan data hasil uji kesukaan pada Tabel 1, menunjukkan bahwa parameter tekstur diperoleh nilai rata-

rata 3 yaitu disukai oleh panelis. Menurut Rahmawati *et al.* (2013), tekstur merupakan karakteristik terpenting dari mutu bakso ikan belut. Tekstur bakso yang disukai panelis adalah yang agak kenyal dan renyah khas bakso.

Aroma

Berdasarkan data hasil uji kesukaan pada Tabel 1, menunjukkan bahwa parameter aroma diperoleh nilai rata-rata 4 yaitu agak disukai oleh panelis. Menurut Rahmawati *et al.* (2013), bakso belut yang disukai konsumen adalah yang memiliki aroma belut agak kuat dengan aroma bumbu yang biasa.

Penampakan

Berdasarkan data hasil uji kesukaan pada Tabel 1, menunjukkan bahwa parameter penampakan diperoleh nilai rata-rata 5 yaitu netral. Menurut Rahmawati *et al.* (2013), penampakan bakso belut yang paling banyak disukai oleh konsumen jika berbentuk bulat, dengan warna cerah dan memiliki permukaan yang rata.

Uji organoleptik atau bisa disebut uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera lidah, indera hidung, indera kulit, indera mata, dan indera suara manusia sebagai

alat yaitu untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu pengujian organoleptik hal ini dapat memberikan indikasi, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Wahyuningtias, 2010).

Uji Kadar Air

Hasil uji kadar air pada pembuatan bakso belut disajikan pada Tabel 2.

| Produk | Kadar Air (%) |
|-------------|---------------|
| Bakso belut | 80,92 |

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa hasil kadar air yang diperoleh yaitu 80,92%. Hasil ini masih terlalu tinggi dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7266:2014 tentang bakso ikan maksimal 65%.

Menurut Nugroho *et al.* (2019), tingginya kadar air pada bakso ikan disebabkan karena penambahan tepung tapioka pada proses pembuatan bakso. Hal ini karena sifat dari tepung tapioka sendiri yang mudah menyerap air. Akibatnya, jika formulasinya kurang tepat, maka kemungkinan kadar air menjadi semakin tinggi.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil dari uji kesukaan menunjukkan bahwa parameter rasa dan tekstur bakso belut disukai panelis (3). Parameter warna dan aroma agar disukai panelis (4). Sedangkan pada parameter penampakan netral (5).
2. Kadar air bakso yaitu sebesar 80,92%. Nilai ini melibihi standar maksimal yang ditetapkan oleh SNI yaitu sebesar 65%.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, R. Ernawati, Y., dan Wahyudi, S. (2003). Studi Bio-ekologi Belut Sawah (*Monopterus albus*) pada Berbagai Ketinggian Tempat di Kabupaten Subang, Jawa Barat. *Jurnal Ikhtologi Indonesia Vol. 3(2): 49-55.*
- Nugroho, H. C., Amalia, U., dan Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Vol 1(2): 47-55.*
- Pratama, R. Y. (2018). Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dengan Daging Belut (*Monopterus albus* Zuieww) dan Penambahan

Tapioka terhadap Karakteristik Dendeng Sintesis. [Tugas Akhir]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.

Rahmawati, L. A., Marliyari, S. S., dan Briawan, D. (2013). Formula dan Mutu Produk Bakso Belut. Simposium Penelitian Terkini Pangan dan Gizi Bidang Inovasi Produk, Mutu dan Keamanan Pangan: 101-110

Shidqiyyah, S. (2016). Tak Melulu Dijadikan Keripik, 10 Olahan Belut ini Tak Kalah Lezat!. [Online]. Diakses dari <https://brilicious.brilio.net/kuliner/tak-melulu-dijadikan-keripik-10-olahan-belut-ini-tak-kalah-lezat--160518g.html>

Standar Nasional Indonesia. (2014). Bakso Ikan SNI 7266:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Wahyunintias, D., (2010) Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant Jurusan Hotel Management, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Nusantara BInus Business Review Vol.1 No.1 Mei 2010: 116-125