



Kajian Usaha dan Penerimaan Masyarakat Terhadap Bakso Namule (Nangka Muda dan Lele)

Ghani Lutfawan, U. Yuyun Triastuti, Kurnianingsih
Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
Email: ganilutfi15@gmail.com, yuyuntriastuti94@gmail.com

Abstract. Meatballs are one of the main course or main dishes. Meatball is one of the many Indonesian foods, with a round shape. Selection of young jackfruit and catfish in the manufacture of meatballs namule people with high cholesterol can enjoy meatballs safely and healthier, and reduce dependence on expensive beef. The aims of this research are: 1) Knowing the formula and characteristics of Bakso with substitute ingredients for young jackfruit and catfish 2) Knowing how the people's acceptance of Bakso Namule products is. 3) Make a business study for namule meatballs. The methods used in this study include library, documentation, experimental, hedonic, and nutritional methods. The resulting data is then processed and evaluated and then presented in the form of tables or diagrams with in-depth explanations. The results showed that the Bakso Namule formula was the best and was accepted by the community with the composition of 300 g of young jackfruit, 300 g of local catfish, 150 g of tapioca flour, 20 g of fried shallots, 20 g of fried garlic, 75 g of egg white and 10 g of pepper powder. g. The product has sensory characteristics, namely a savory taste combined with a distinctive taste of catfish meat, gray in color, soft and chewy texture, the aroma of catfish and fried onions. One recipe with a yield of 880 g (58 seeds) Bakso Namule is priced at IDR 35,000, so the price per seed is IDR 600.

Keywords: *meatball, young jackfruit, catfish*

Abstrak. Bakso merupakan salah satu hidangan *main course* atau makanan utama. Bakso sendiri merupakan salah satu dari banyaknya makanan nusantara, dengan bentuk bulat. Pemilihan Nangka muda dan lele dalam pembuatan Bakso namule orang yang kolestrol tinggi dapat menikmati bakso dengan aman dan lebih sehat, dan mengurangi ketergantungan pada daging sapi yang mahal. Tujuan penelitian ini yaitu: 1) Mengetahui formula dan karakteristik Bakso dengan bahan pengganti nangka muda dan lele 2) Mengetahui bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Bakso Namule. 3) Membuat kajian usaha untuk bakso namule. Metode yang digunakan dalam penelitian ini antara lain metode kepustakaan, dokumentasi, eksperimen, hedonik, dan kandungan gizi. Data yang dihasilkan kemudian diolah dan dievaluasi kemudian disajikan dalam bentuk tabel maupun diagram bersama penjelasan secara mendalam. Hasil penelitian menunjukkan formula Bakso Namule yang terbaik dan diterima masyarakat yaitu dengan komposisi nangka muda 300 g, daging lele lokal 300 g, tepung tapioka 150 g, bawang merah goreng 20 g, bawang putih goreng 20 g, putih telur 75 g dan merica bubuk 10 g. Produk tersebut memiliki karakteristik sensori yaitu rasa gurih dan berpadu dengan rasa khas daging ikan lele, berwarna abu-abu, tekstur yang lembut kenyal, aroma lele dan bawang goreng. Satu resep dengan hasil 880 g (58 biji) Bakso Namule dihargai Rp35.000,-, sehingga harga per biji adalah Rp600,-.

Kata kunci: *bakso, nangka muda, daging lele*

PENDAHULUAN

Bakso merupakan campuran daging sapi giling yang dicampur tepung tapioca dan dibentuk mirip bola-bola kecil, biasanya menggunakan daging sapi tapi banyak juga yang menggunakan daging ikan, ayam, udang, kerbau. Bakso disajikan dalam keadaan panas dengan kuah bening biasanya juga di tambahkan mie dan bihun serta telur kemudian di taburi bawang goreng [1].

Ternyata bakso berasal dari Tionghoa-Indonesia, dapat dilihat dari istilah 'Bakso' berasal dari kata Bak dan So, yaitu dalam bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti daging giling. Tapi yang membedakan dengan bakso Tionghoa ini adalah dagingnya, karena Mayoritas Penduduk Indonesia adalah muslim, maka daging digunakan adalah daging halal [2].

Kuliner saat ini memang banyak ragam inovasi, baru-baru ini terdapat bakso campuran berbahan nangka muda atau tewel (sebutan orang Jawa) buah karya dua teknisi Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata (MBP) Politeknik Negeri Banyuwangi (Poliwangi). Ide cemerlang ini, ditemukan oleh Sandris Rintania, A.Md dan Evrielia Enggar Cahyani, A.Md, lantaran keresahannya terhadap harga daging sapi yang mahal [3].

Buah nangka yang masih muda sangat digemari masyarakat sebagai bahan sayuran. Nangka muda adalah sayuran khas dari negara-negara di Asia Tenggara. Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar petaninya bercocok tanam buah-buahan dan sayur-sayuran. Buah dan sayuran umumnya bersifat mudah rusak (perishable). Potensi nangka muda yang belum banyak digali ini sebenarnya dapat dikembangkan dari berbagai jalan/bermacam produk. Mengingat nilai ekonomi nangka muda masih tergolong rendah, sehingga harus ada teknologi lain yang dapat menaikkan harga jual nangka muda [4].

Nangka memiliki satu masa panen dengan berbuah lebat dalam kurun waktu 12 bulan berturut-turut. Setiap bulan nangka selalu ada tanpa pengecualian, hal ini sangat memudahkan kita untuk mencari buah ini [5] Hal ini juga didukung oleh ketersediaan buah nangka muda di daerah saya yang memiliki tingkat konsumsi rendah dan harga jual yang tergolong rendah.

Ikan lele lokal merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sangat digemari oleh masyarakat. Ikan lele merupakan komoditas yang dapat dipelihara dengan padat tebar tinggi dalam lahan terbatas (lahan hemat) di kawasan marginal dan hemat air. Pengembangan usaha lele dapat dilakukan mulai dari usaha benih sampai dengan ukuran konsumsi yang dapat menguntungkan pada setiap segmenya [6]

Pengembangan bakso namule yang diharapkan dapat diterima masyarakat, baik untuk indikator rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan, selanjutnya akan dikembangkan penulis sebagai usaha. Maka pada penelitian ini juga dilakukan penghitungan finansial dan prospek pemasaran.

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen, karena dalam proses penelitian dengan tahap eksperimen berulang agar menemukan data dan hasil kuantitatif terkait dengan formula yang tepat pada pembuatan bakso namule.

B. Tempat Penelitian

Eksperimen pembuatan bakso namule dilakukan di Rumah, Jl. Wiromenggolo Kelurahan Gondoriyo, Kecamatan Jambu, Kab.Semarang. Dikarenakan adanya lockdown lalu dilanjut dengan PPKM, hal ini membuat eksperimen tidak dapat dilakukan di kampus AKS Ibu Kartini Semarang.

C. Metodologi

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode pengumpulan data dan analisis data. Metode pengumpulan data terdiri dari metode kepustakaan, metode eksperimen, metode dokumentasi dan uji hedonik. Penelusuran kepustakaan sebagai langkah awal pengumpulan material yang berkaitan dengan pembuatan bakso namule, kemudian dijadikan sebagai referensi selama penelitian.

Melalui penelitian hasil uji coba eksperimen ini, penulis berusaha menemukan data dan hasil kuantitatif terkait dengan formula yang tepat untuk bakso namule dan juga mengetahui karakteristik bakso namule. Eksperimen dilakukan sebanyak 3 tahap, eksperimen tahap pertama dengan komposisi angka muda sebanyak 70% dan 30% lele. Eksperimen tahap kedua dengan komposisi angka muda sebanyak 50% dan 50% lele. eksperimen tahap ketiga dengan komposisi angka muda sebanyak 30% dan 70% lele. Masing-masing produk diberi kode angka yang berbeda, eksperimen tahap pertama diberi kode 153 untuk komposisi angka muda 70% dan lele sebanyak 30%, eksperimen tahap kedua diberi kode 251 untuk komposisi angka muda 50% dan lele 50%, eksperimen tahap ketiga diberi kode 324 untuk komposisi angka muda 30% dan lele 70%.

Metode dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen, raport, agenda dan sebagainya dengan mengumpulkan gambar/foto dan dokumentasi selama pembuatan eskperimen untuk kemudian dibuat laporan.

Uji sensori adalah metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan penelitian. Uji sensorik digunakan untuk memperoleh tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari produk Bakso namule. Teknik pengambilan sampel yang digunakan penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode pengambilan sampel non probability, dengan metode accidental sampling yaitu suatu metode pengambilan ukuran sampel secara kebetulan, dengan cara membagikan kuesioner kepada responden yang dianggap sesuai untuk dijadikan data penelitian. Pengujian ini dilakukan pada 35 orang panelis tidak terlatih dengan memberikan produk yang telah diberi kode 153, 251, dan 324. Pada uji sensori ini, kuesioner yang disusun menggunakan kriteria sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Kriteria tersebut diberi skor 5 untuk sangat suka, skor 4 untuk suka, skor 3 untuk netral, skor 2 untuk tidak suka, dan skor 1 untuk sangat tidak suka. Rata-rata skor masing-masing produk eksperimen kemudian dibandingkan dalam bentuk diagram batang.

Teknik analisis data mempunyai prinsip yaitu untuk mengolah data dan menganalisis data yang terkumpul menjadi data yang sistematis, teratur, terstruktur, dan mempunyai makna, analisis data yang dilakukan selama penelitian merupakan mengemukakan bahwa aktifitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai penelitian tuntas dan mendapatkan hasil yang diinginkan.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan untuk pembuatan produk memiliki kualitas bahan yang baik. Bahan yang berkualitas baik akan menghasilkan produk yang berkualitas baik juga. Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso namule dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan

Nama Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
Nangka muda	Muda	Tidak berwarna cokelat, tidak beraroma busuk, berbiji
Daging lele	Lele lokal	Segar, tanpa tulang, berwarna merah muda segar, berbau khas.
Putih telur	Ayam negeri	Kental, jernih agak sedikit kekuningan, tidak berbau busuk
Garam	Kapal	Kering, tidak menggumpal, bersih, kristal
Bawang putih	-	Segar, tidak busuk
Bawang merah	-	Segar, tidak busuk
Merica bubuk	Ladaku	Kering, halus, berbau khas lada
Tepung tapioka	Rosebrand	Kering, tidak menggumpal, putih bersih, tidak apek

Sumber: Data Primer Penulis 2021

Proses pembuatan bakso namule membutuhkan peralatan yang sesuai dengan standar *food grade*. Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso namule dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

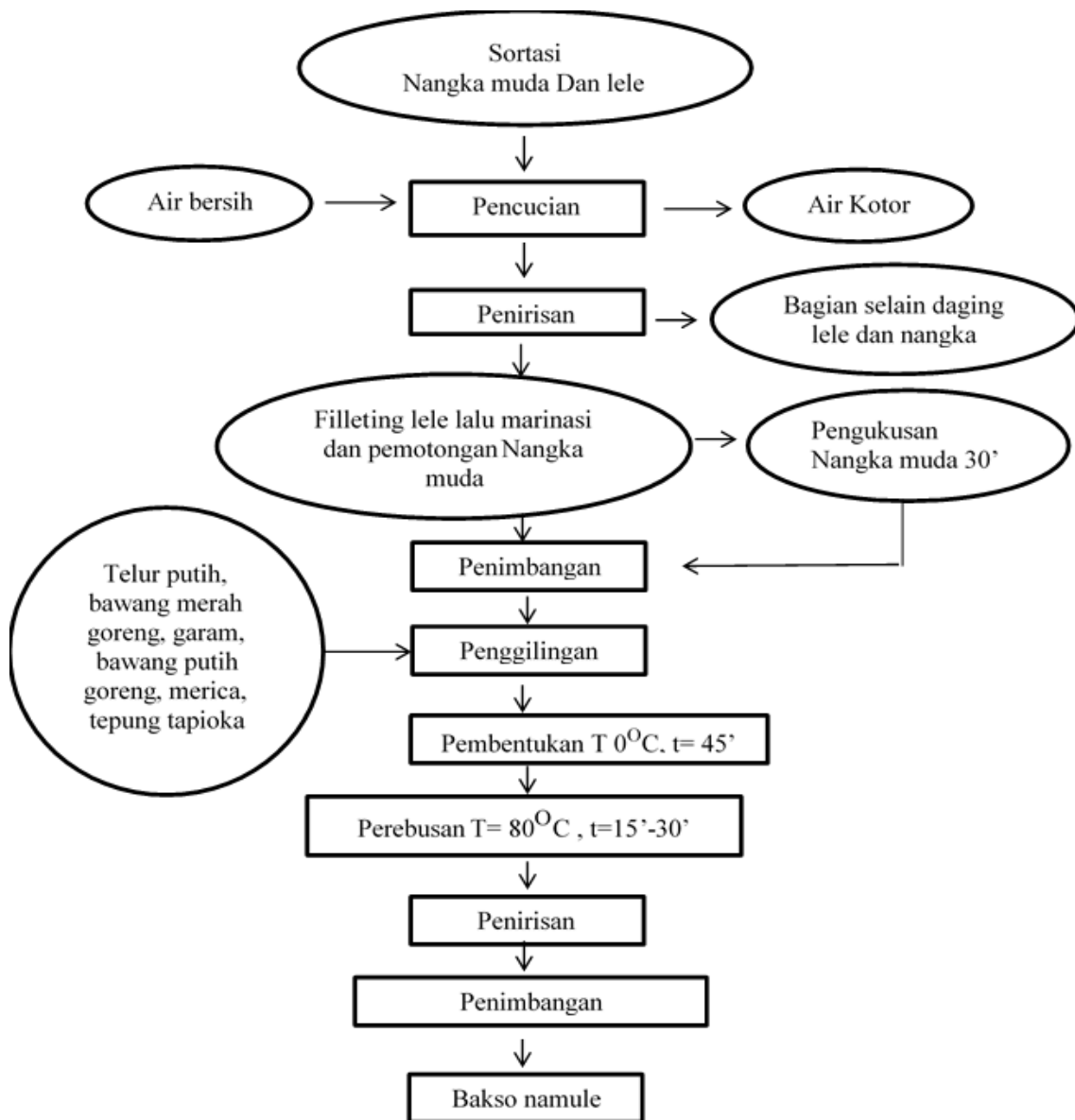
Tabel 2. Alat Pembuatan Bakso Namule

Nama Alat	Karakteristik	Merk
Blender	Tajam tidak berkarat	Yudori
Kompur	Bersih, berfungsi dengan baik	Rinai
Pisau	Tajam dan tidak berkarat	-
Spatula	Tidak berkarat	-
Kom adonan	<i>Stainless steel</i> , tidak berkarat, dan bersih	-
Dandang	Alumunium bersih	-
Timbangan digital	Bersih dan timbangan sesuai <i>food grade</i>	<i>Electronic kitchen scale</i>
Telenan	Bersih, dan tidak bau makanan lainnya	-

Sumber: Data Primer Penulis 2021

Proses Pembuatan

Bakso namule yang menjadi produk eksperimen dalam penelitian ini, dilakukan modifikasi terhadap resep standar, dan untuk tahap pembuatan produk dapat dijelaskan melalui bagan alur proses pembuatan Bakso namule. Dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alur Proses Pembuatan Bakso namule
Sumber: Data Primer Penulis 2021

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Eksperimen Pertama

Eksperimen pertama dilakukan dengan resep yang telah dikembangkan sebelumnya dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 20%, 40%, dan 60% dari berat total tepung terigu. Komposisi formula pada penelitian pertama dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Formula Bakso Namule pada Eksperimen Pertama.

Bahan	Persentase nangka muda dan lele		
	70%:30% (153)	50%:50% (251)	30%:70% (324)
Nangka muda	350 g	300 g	200 g
Daging lele lokal	200 g	300 g	350 g
Bawang merah goreng	20 g	20 g	20 g
Bawang putih goreng	20 g	20 g	20 g
Putih telur	75 g	75 g	75 g
Merica bubuk	15 g	10 g	10 g
Tepung tapioca	150 g	150 g	150 g
Garam	7 g	7 g	7 g

Sumber: Data Primer Penulis 2021



Gambar 2. Hasil Eksperimen Pertama
Sumber: Data Primer Penulis 2021

Berdasarkan hasil eksperimen pertama, maka analisis produk diketahui bahwa Bakso Namule yang dibuat belum memperoleh hasil yang sesuai standar, karena memiliki rasa dominan bawang goreng, disebabkan karena pemakaian bawang putih dan merah yang kelebihan. Tekstur yang kenyal lembut, Sudah sesuai dengan sesuai standart. Aroma netral nangka muda tidak terlalu tajam, Bakso Namule mempunyai warna abu-abu tua.

Dengan demikian, perlu dilakukan perbaikan komposisi bahan untuk eksperimen kedua. Eksperimen kedua maka dilakukan pengurangan bahan pada bawang goreng putih dan merah, yaitu pengurangan bawang goreng sebanyak 15g dan penggantian nangka muda yang semula kekuningan menjadi lebih muda berwarna putih untuk tekstur yang tidak berair dan padat pada setiap formula.

B. Eksperimen Kedua

Berdasarkan hasil eksperimen pertama, maka akan dilakukan eksperimen yang kedua untuk memperbaiki karakteristik Bakso namule. Eksperimen kedua ini dilakukan perubahan komposisi formula untuk mendapatkan warna, rasa, tekstur dan aroma yang lebih baik. Komposisi formula eksperimen kedua dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Komposisi Formula Bakso Namule pada Eksperimen Kedua.

Bahan	Persentase nangka muda dan lele		
	70%:30% (153)	50%;50% (251)	30%:70% (324)
Nangka muda	350 g	300 g	200 g
Daging lele lokal	200 g	300 g	350 g
Bawang merah goreng	15 g	15 g	15 g
Bawang putih goreng	15 g	15 g	15 g
Putih telur	75 g	75 g	75 g
Merica bubuk	15 g	10 g	10 g
Tepung tapioca	150 g	150 g	150 g
Garam	7 g	7 g	7 g

Sumber: Data Primer Penulis 2021



153



251



324

Gambar 2. Hasil Eksperimen Kedua
Sumber: Data Primer Penulis 2021

Berdasarkan hasil eksperimen kedua, maka analisis produk hasil kurang terasa dan kurang gurih, sehingga dalam eksperimen ini mengalami perubahan formula dengan penambahan daging lele sebanyak 25 g formula 153 dan 251, garam sebanyak 3 g setiap formula.

C. Eksperimen ketiga

Merujuk pada formula Bakso Namule eksperimen kedua, maka komposisi formula eksperimen ketiga dilakukan perubahan formula untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur dan aroma Bakso Namule agar lebih baik. Komposisi formula eksperimen keempat dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Komposisi Formula Bakso Namule pada Eksperimen Ketiga.

Bahan	Persentase nangka muda dan lele		
	70%:30% (153)	50%;50% (251)	30%:70% (324)
Nangka muda	350 g	300 g	200 g
Daging lele lokal	225 g	325 g	350 g
Bawang merah goreng	15 g	15 g	15 g
Bawang putih goreng	15 g	15 g	15 g
Putih telur	75 g	75 g	75 g
Merica bubuk	15 g	10 g	10 g
Tepung tapioca	150 g	150 g	150 g
Garam	10 g	10 g	10 g

Sumber: Data Primer Penulis 2021



Gambar 3. Hasil Eksperimen Ketiga
Sumber: Data Primer Penulis 2021

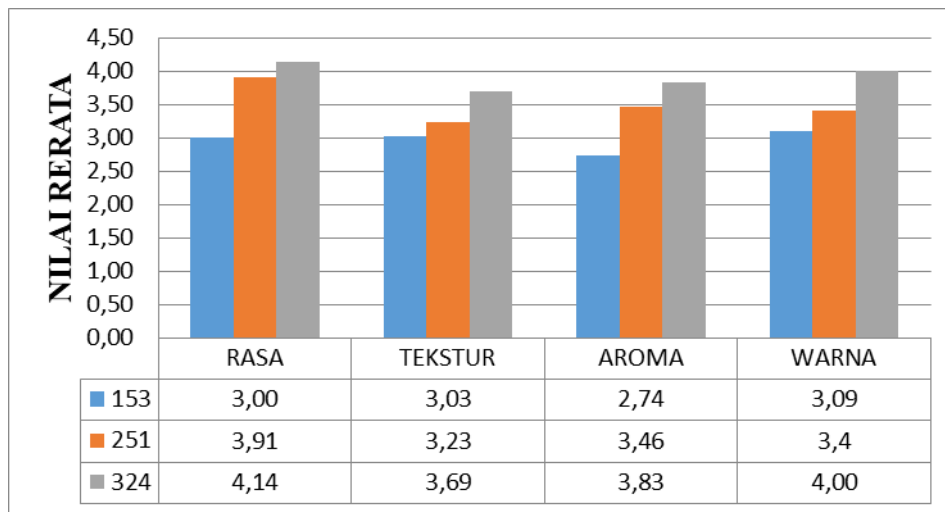
Berdasarkan hasil pengamatan eksperimen ketiga, analisa hasil eksperimen ketiga diketahui bahwa produk Bakso Namule yang dihasilkan sudah memiliki warna, rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dan dapat diterima masyarakat. Oleh karena itu, Penulis telah mendapatkan komposisi formula Bakso Namule yang tepat, dan tidak memerlukan eksperimen kembali. Selanjutnya membuat kembali untuk dilakukan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan.

D. Analisa Daya Terima Masyarakat

Hasil uji hedonik Bakso nangka muda dan lele dengan melibatkan 35 orang panelis tidak terlatih pada hasil produk Bakso Nangka muda dan lele eksperimen ketiga. Panelis memberikan penilaian kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari ketiga sampel produk Bakso nangka muda dan lele. (Hasil nilai rerata kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa Bakso nangka muda dan lele dapat dilihat pada grafik dibawah ini. Uji sensori dijabarkan, ditambah grafik panah, lampiran (form uji sensori & rekapitulasi & daftar pustaka).

Berdasarkan hasil analisa secara keseluruhan, diperoleh produk Bakso nangka muda dan lele yang paling disukai oleh panelis yaitu produk Bakso Namule sampel 324 yaitu Bakso Namule dengan perbandingan Nangka muda

dan Daging lele adalah Nangka muda dan lele 30% : 70% dengan nilai rerata produk 4,00 seperti yang terlihat pada gambar 4.



Gambar 4. Nilai Rerata Panelis Terhadap Bakso Nangka Muda dan Lele

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer 2021

KESIMPULAN

1. Resep yang tepat untuk pembuatan bakso nangka muda dan lele adalah kode 324 dengan perbandingan komposisi 70% daging ikan lele dan 30% nangka muda.
2. Karakteristik bakso namule dilihat dari aspek warna adalah abu-abu, beraroma ikan lele dan bawang goreng, rasa yang dominan adalah ikan lele dan bawang goreng, dan bertekstur kenyal lembut.
3. Produk Bakso nangka muda dan lele yang paling disukai oleh masyarakat yaitu produk Bakso Namule sampel 324 yaitu Bakso Namule dengan perbandingan Nangka muda dan Daging lele adalah Nangka muda dan lele 30% : 70% dengan nilai rerata produk 4,00 yang berarti suka.
4. Kajian usaha bakso namule begitu menjajikan dikarenakan laba yang cukup besar dan besarnya peminat bakso.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada kedua orang tua dan kakak saya karena telah mendukung dan mendoakan setiap saat untuk masa depan anaknya. Terima kasih kepada ibu dosen, ibu Unggul Yuyun Triastuti, S.Pd., M.M.Par yang telah memberikan bimbingan, masukan serta arahan yang membangun untuk memperlancar pada penulisan artikel ini..

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Maburr, R. (2019, Oktober 15). *Bakso Nangka Muda, Kuliner Sehat Karya Teknisi Poliwangi*. Retrieved from [timesindonesia.co.id: https://www.timesindonesia.co.id/read/news/233421/bakso-nangka-muda-kuliner-sehat-karya-teknisi-poliwangi](https://www.timesindonesia.co.id/read/news/233421/bakso-nangka-muda-kuliner-sehat-karya-teknisi-poliwangi).
- [2] Yasir, A. (2016, september 20). Bakso Merupakan Kuliner Nasional Indonesia.



- Retrieved from osc.medcom.id: <https://osc.medcom.id/community/bakso-merupakan-kuliner-nasional-indonesia-210>.
- [3] Mabrrur, R. (2019, Oktober 15). Bakso Nangka Muda, Kuliner Sehat Karya Teknisi Poliwangi. Retrieved from [timesindonesia.co.id: https://www.timesindonesia.co.id/read/news/233421/bakso-nangka-muda-kuliner-sehat-karya-teknisi-poliwangi](https://www.timesindonesia.co.id/read/news/233421/bakso-nangka-muda-kuliner-sehat-karya-teknisi-poliwangi)
- [4] Misril Fuadi, S. M. (2017). PEMANFAATAN BUAH NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN. *Teknologi Hasil Pertanian*, 162.
- [5] Erin. (2019, November 01). Kalender musim buah di Indonesia versi TaniHub buat para pencinta buah. Retrieved from [brilio.net: https://www.brilio.net/creator/kalender-musim-buah-di-indonesia-versi-tanihub-buat-para-pencinta-buah-7864d7.html](https://www.brilio.net/creator/kalender-musim-buah-di-indonesia-versi-tanihub-buat-para-pencinta-buah-7864d7.html)
- [6] Kholish Mahyuddin, S. M. (2008). *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya.