

## BAB III PEMBAHASAN

### 3.1 Tempat dan Waktu Uji Coba

Tempat yang digunakan penulis untuk menyusun Tugas Akhir dan uji coba dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Juni - Juli 2021.

### 3.2 Prosedur Uji Coba

Prosedur uji coba dilakukan dengan melakukan uji coba sebanyak 3 kali untuk mendapatkan standard resep ikan bakar Manokwari terbaik. Disetiap uji coba produk dilakukan penilaian seperti aspek rasa, aroma, warna, tekstur, tingkat kematangan ikan tingkat kepedasan dan juga aspek komposisi bumbu dan bahan oleh dosen pembimbing dan dosen validator.

#### 3.2.1 Uji Coba 1 Ikan Bakar Manokwari

Berikut ini adalah tabel komposisi uji coba 1 ikan bakar Manokwari.

Tabel 3.1 Formula uji coba 1 ikan bakar Manokwari

No.	Nama Bahan	JUMLAH		Cara Membuat
		Gram	%	
1.	<b>Bahan utama:</b> Ikan tongkol	1 ekor (500gr)	1	1. Ikan tongkol dibersihkan lalu dimarinasi dengan garam dan air perasan jeruk nipis selama 30 menit
	<b>Bahan marinasi:</b>			
2.	Jeruk nipis	30gr	6	2. Kemudian ikan dibakar hingga keseluruhan bagian ikan matang
3.	Garam	6gr	1,2	
	<b>Bahan Sambal :</b>			3. Selanjutnya bawang merah, cabai rawit merah, garam dan gula dihaluskan, tetapi
4.	Bawang merah	60gr	12	
5.	Cabai rawit merah	40gr	8	
6.	Garam	6gr	1,2	

7.	Gula pasir	3gr	0.6	<p>tidak terlalu halus.</p> <p>4. Penyajian : piring saji disiapkan, kemudian ikan diletakkan dan sambal ditaruh di bagian atas ikan, beri garnish dan ikan bakar Manokwari siap disajikan.</p>
<b>ANALISIS HASIL</b>				
1.	<p><b>Hasil :</b></p> <p><b>a. Aspek Warna :</b> Cokelat kehitaman (Terlalu gelap)</p> <p><b>b. Aroma :</b> Sudah sesuai yaitu beraroma ikan bakar</p> <p><b>c. Rasa :</b> Agak manis dan gurih</p> <p><b>d. Tekstur :</b> Tidak lembut (padat)</p> <p><b>e. Tingkat Kematangan</b> Tidak merata</p> <p><b>f. Tingkat Kepedasan</b> Sangat pedas</p> <p><b>g. Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan</b> Sedikit seimbang</p>			
2.	<p><b>Revisi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bakar ikan dengan api yang lebih kecil</li> <li>2. Tambahkan waktu saat memarinasi ikan</li> <li>3. Kurangi pemakaian cabai</li> </ol>			



### 3.2.2 Uji Coba 2 Ikan Bakar Manokwari

Berikut ini adalah tabel komposisi uji coba 2 ikan bakar Manokwari.

Tabel 3.2 Formula uji coba 1 ikan bakar Manokwari

No.	Nama Bahan	JUMLAH		Cara Membuat
		Gram	%	
	<b>Bahan Utama :</b>		100	1. Ikan tongkol dibersihkan lalu dimarinasi dengan garam dan air perasan jeruk nipis selama 45 menit 2. Kemudian ikan dibakar hingga keseluruhan bagian ikan matang 3. Selanjutnya bawang merah,
1.	Ikan tongkol	1 ekor (500gr)		
	<b>Bahan Mrinasi :</b>			
2.	Jeruk nipis	30gr	6	
3.	Garam	6gr	1,2	
	<b>Bahan Sambal :</b>			
4.	Bawang merah	60gr	12	
5.	Cabai rawit merah	35gr	7	
6.	Garam	6gr	1,2	
7.	Gula pasir	3gr	0.6	

			<p>cabai rawit merah, garam dan gula dihaluskan, tetapi tidak terlalu halus.</p> <p>4. Penyajian : piring saji disiapkan, kemudian ikan diletakkan dan sambal ditaruh di bagian atas ikan, beri garnish dan ikan bakar</p> <p>Manokwari siap disajikan.</p>
--	--	--	---

#### ANALISIS HASIL

1.	<p><b>Hasil :</b></p> <p><b>a. Aspek Warna :</b> Cokelat kehitaman (Terlalu gelap)</p> <p><b>b. Aroma :</b> Sudah sesuai yaitu beraroma ikan bakar</p> <p><b>c. Rasa :</b> Agak manis dan gurih</p> <p><b>d. Tekstur :</b> Tidak lembut (padat)</p> <p><b>e. Tingkat Kematangan</b> Terlalu matang</p> <p><b>f. Tingkat Kepedasan</b> Sangat pedas</p> <p><b>g. Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan</b> Agak seimbang</p>
----	---

2.	<p><b>Revisi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bakar ikan dengan arang sabut kelapa</li> <li>2. Tambahkan waktu saat memarinasi ikan</li> <li>3. Kurangi jumlah penggunaan cabai rawit</li> </ol>
3.	<p><b>Gambar Hasil Uji Coba 2</b></p>  <p>Gambar 3.2 Hasil uji validasi 2 (sumber: dokumentasi pribadi)</p>

### 3.2.3 Uji Coba 3 Ikan Bakar Manokwari

Berikut ini adalah tabel komposisi uji coba 3 ikan bakar Manokwari.

Tabel 3.3 Formula uji coba 1 ikan bakar Manokwari

No.	Nama Bahan	JUMLAH		Cara Membuat
		Gram	%	
	<b>Bahan Utama :</b>		100	1. Ikan tongkol dibersihkan lalu dimarinasi dengan garam dan air perasan jeruk nipis
1.	Ikan tongkol	1 ekor (500gr)		
	<b>Bahan Marinasi :</b>			
2.	Jeruk nipis	30gr	6	
3.	Garam	6gr	1,2	

	<p><b>Sambal :</b></p> <p>4. Bawang merah 60gr</p> <p>5. Cabai rawit merah 30gr</p> <p>6. Garam 6gr</p> <p>7. Gula pasir 3gr</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>1,2</p> <p>0,6</p>	<p>selama 60 menit</p> <p>2. Kemudian ikan dibakar hingga keseluruhan bagian ikan matang</p> <p>3. Selanjutnya bawang merah, cabai rawit merah, garam dan gula dihaluskan, tetapi tidak terlalu halus.</p> <p>4. Penyajian : piring saji disiapkan, kemudian ikan diletakkan dan sambal ditaruh di bagian atas ikan, beri garnish dan ikan bakar manokwari siap disajikan.</p>
<b>ANALISIS HASIL</b>			
1.	<p><b>Hasil :</b></p> <p><b>a. Aspek Warna :</b> Agak kehitaman</p> <p><b>b. Aroma :</b> Sudah sesuai yaitu beraroma ikan bakar</p> <p><b>c. Rasa :</b> Agak manis dan gurih</p> <p><b>d. Tekstur :</b></p>		

	<p>Agak lembut</p> <p><b>e. Tingkat Kematangan :</b> Matang</p> <p><b>f. Tingkat Kepedasan :</b> Sangat pedas</p> <p><b>g. Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan :</b> Agak seimbang</p>
2.	<b>Revisi</b>
3.	<p><b>Gambar Hasil Uji Coba 3</b></p>  <p>Gambar 3.3 hasil uji validasi 3 (sumber: dokumentasi pribadi)</p>

### 3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Ikan Bakar Manokwari

Hasil uji validasi penilaian formula ikan bakar Manokwari dibagi menjadi 7 aspek yaitu meliputi aspek warna, aspek rasa, aspek aroma, aspek tekstur, aspek tingkat kematangan, aspek tingkat kepedasan dan aspek komposisi bumbu dan bahan. Berdasarkan masing – masing aspek memiliki 5 skala penilaian yang berbeda. Adapun hasil dari aspek penilaian hidangan ikan bakar Manokwari adalah sebagai berikut :

#### 3.3.1 Aspek Warna Ikan

Hasil uji validasi aspek warna menunjukkan bahwa sebanyak 2 orang panelis (100%) menyatakan bahwa warna hidangan ikan bakar Manokwari

mendapatkan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori hitam. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3.4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna Ikan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat hitam	1		
Hitam	4	2	100
Agak hitam	5		
Tidak hitam	3		
Sangat tidak hitam	2		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>			4

### 3.3.2 Aspek Rasa Ikan

Hasil uji validasi aspek rasa menunjukkan bahwa sebanyak 2 orang panelis (100%) menyatakan bahwa rasa hidangan ikan bakar Manokwari agak gurih dan manis khas ikan. Nilai rata-rata aspek rasa ikan berada pada angka 4 yang berada pada kategori agak gurih dan agak maniskhas ikan. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3.5 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Ikan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat gurih dan sangat manis khas ikan	3		
Gurih dan manis khas ikan	5		
Agak Gurih dan agak manis khas ikan	4	2	100
Tidak gurih dan tidak manis khas ikan	2		
Sangat tidak gurih dan sangat tidak manis khas ikan	1		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>			4

### 3.3.3 Aspek Aroma Ikan Bakar

Hasil uji validasi aspek aroma ikan bakar menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa hidangan agak beraroma ikan bakar dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa hidangan beraroma ikan bakar. Nilai rata-

rata aspek aroma ikan bakar berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori agak beraroma mendekati ikan bakar. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

Tabel 3.6 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ikan Bakar

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat beraroma ikan bakar	3		
Beraroma ikan bakar	5	1	50
Agak beraroma ikan bakar	4	1	50
Tidak beraroma ikan bakar	2		
Sangat tidak beraroma ikan	1		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>		4,5	

### 3.3.4 Aspek Tekstur Ikan

Hasil uji validasi aspek tekstur ikan menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa tekstur ikan agak lembut dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa tekstur ikan tidak lembut. Nilai rata-rata aspek tekstur ikan berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori antara tekstur ikan tidak lembut dan agak lembut. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3.7 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Ikan Bakar

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat lembut	1		
Lembut	2		
Agak lembut	5	1	50
Tidak lembut	4	1	50
Sangat tidak lembut	3		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>		4,5	

### 3.3.5 Aspek Tingkat Kematangan

Hasil uji validasi aspek tingkat kematangan menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ikan sangat matang dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa ikan matang. Nilai rata-rata aspek tingkat kematangan

berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori antara terlalu matang dan matang. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3.8 Hasil Uji Validasi Aspek Tingkat Kematangan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat matang	4	1	50
Matang	5	1	50
Agak matang	3		
Tidak matang	2		
Sangat tidak matang	1		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>			4,5

### 3.3.6 Aspek Tingkat Kepedasan

Hasil uji validasi aspek tingkat kepedasan menunjukkan bahwa sebanyak 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa sambal sangat pedas dan 1 orang panelis (50%) menyatakan bahwa sambal pedas. Nilai rata-rata aspek tingkat kepedasan berada pada angka 4,5 yang berada pada kategori antara sangat pedas dan pedas. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

Tabel 3.9 Hasil Uji Validasi Aspek Tingkat Kepedasan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat pedas	4	1	50
Pedas	5	1	50
Agak pedas	3		
Tidak pedas	2		
Sangat tidak pedas	1		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>			4,5

### 3.3.7 Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan

Hasil uji validasi aspek komposisi bumbu dan bahan menunjukkan bahwa sebanyak 2 orang panelis (100%) menyatakan bahwa komposisi bumbu dan bahan agak seimbang. Nilai rata-rata aspek komposisi bumbu dan bahan berada pada angka 4 yang berada pada kategori agak seimbang. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

Tabel 3.10 Hasil Uji Validasi Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan

Kategori	Skor	Nilai Validator	
		n	%
Sangat Seimbang	3		
Seimbang	5		
Agak seimbang	4	2	100
Tidak seimbang	2		
Sangat tidak seimbang	1		
<b>Jumlah (N)</b>		2	100
<b>Rerata</b>		4	

### 3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Ikan Bakar Manokwari

Dalam penyajian hasil standardisasi ikan bakar Manokwari, pada umumnya tidak disajikan dengan hidangan pelengkap, hanya disajikan dengan nasi putih hangat. Untuk alat saji yang digunakan cukup sederhana yaitu piring berbentuk oval. Kemudian untuk penyajian garnishnya menggunakan daun selada, potongan buah lemon dan potongan daun bawang. Berikut adalah contoh penyajian ikan bakar Manokwari.



Gambar 3.4 Penyajian Ikan Bakar Manokwari  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

### 3.5 Analisis Biaya

Dalam menentukan harga jual satu porsi ikan bakar Manokwari, perhitungan harga jual yang dipilih adalah perhitungan dengan cara konvensional karena dengan perhitungan metode ini merupakan metode perhitungan yang paling sederhana. Penulis menentukan kenaikan *food cost* sebesar 50%. Dalam perhitungannya. Dalam menentukan harga jual terdapat komponen *food cost* jasa/upah tenaga kerja berkisar 30% dari laba kotor, penyusutan alat 5% dari laba

Antor, dan biaya umum 5% dari laba kotor. Laba bersih merupakan pengurangan laba kotor dikurangi upah tenaga kerja, biaya umum penyusutan alat.

Tabel 3.11 Perhitungan Harga Bahan

NO	BAHAN	JUMLAH BAHAN	HARGA SATUAN	HARGA
<b>Bahan Utama</b>				
1	Ikan tongkol	500 g	40.000/kg	20.000
<b>Total</b>				<b>Rp 20.000</b>
<b>Bumbu</b>				
1	Bawang merah	60 g	30.000/kg	1.800
2	Cabai rawit merah	30 g	100.000/kg	3.000
3	Garam	12g	14.000/kg	168
4	Gula	3gr	14.000/kg	42
<b>Total</b>				<b>Rp 5.010</b>
<b>Bahan Cairan</b>				
1	Air perasan jeruk nipis	30 ml	20.000/kg	600
<b>Total</b>				<b>Rp 600</b>

Tabel 3.12 Food Cost

NO	BAHAN	JUMLAH BAHAN	HARGA BAHAN PER 1 RESEP	HARGA
1	Bahan utama	500 g	20.000	20.000
2	Bumbu	105 g	5.010	5.010
3	Bahan cair	30 ml	600	600
<b>TOTAL</b>				<b>RP 25.610</b>

Biaya produksi (10%) =  $10/100 \times \text{Rp } 25.610 = \text{Rp } 2.561$  dibulatkan Rp 3.000

Total Food Cost = (Food Cost + Biaya Produksi) : Jumlah Hasil

$$= (\text{Rp } 25.610 + \text{Rp } 3.000)$$

$$= \text{Rp } 28.610 \text{ dibulatkan menjadi Rp } 29.000$$

### Harga Jual

Kenaikan yang diharapkan adalah 50%, maka harga jual satu porsi ikan bakar manokwari seberat 500 gram adalah :

Harga Jual = (100: % yang digunakan) x Total Food Cost + Box Kemasan

$$= (100: 50) \times \text{Rp } 29.000 + \text{Rp } 1.000$$

$$= \text{Rp } 58.000 + \text{Rp } 1.000$$

$$= \text{Rp } 59.000 \text{ per porsi}$$

Laba Kotor = Harga Jual – Total Food Cost

= Rp 59.000 - Rp 29.000

= Rp 30.000

Upah Tenaga Kerja (30% dari Laba Kotor) = 30% x Rp 30.000

= Rp 9.000

Biaya Umum (5% dari Laba Kotor) = 5% x Rp 30.000

= Rp 1.500

Penyusutan Alat (5% dari Laba Kotor) = 5% x Rp 30.000

= Rp 1.500

Laba Bersih = Laba Kotor – (Upah Tenaga + Biaya Umum + Penyusutan Alat)

= Rp 30.000 – (Rp 9.000 + Rp 1.500 + Rp 1.500)

= Rp 30.000 – Rp 12.000

= Rp 18.000

### 3.6 Kelemahan Uji Coba

Setelah melakukan uji coba dalam pembuatan ikan bakar Manokwari ini memiliki kelemahan yaitu:

1. sulitnya mendapatkan ikan tongkol yang berukuran sedang di pasar daerah rumah penulis.
2. Dikarenakan situasi dan kondisi pandemi, membuat uji coba hanya dapat dilakukan di rumah penulis.
3. Berat ikan tongkol yang tidak menentu antara 500gr sampai 600gr sehingga mempengaruhi pada perhitungan presentase formula ikan bakar.
4. Harga bahan baku yang tidak menentu, sehingga mempengaruhi perhitungan harga jual.