

**UJI MUTU HEDONIK BAKSO IKAN TONGKOL
DENGAN *PURE* RUMPUT LAUT *EUCHEUMA*
*COTTONII***

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Ni Luh De Paramita Sari
NIM 2015081016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS-TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui,

Pembimbing I,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II,



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

Skripsi oleh Ni Luh De Paramita Sari
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal: 2 Juli 2025

Dewan Penguji :



Dra. Damianti, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198704302024212001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

(Anggota)



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Anggota)

Diterima oleh panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Pada :

Hari : Selasa

Tanggal : 12.9 JUL 2025



Mengetahui

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D
NIP 198211112008121001

Dr. Ida Ayu Putu Hemv Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP 197309022002122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP 197912012006041001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "*Uji Mutu Hedonik Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut Eucheuma Cottonii*" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 02 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,



Ni Luh De Paramita Sari
NIM 2015081016

KATA PERSEMBAHAN

Om Awighnam Astu Namo Sidam

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-nya penulis dapat menyelesaikan sebuah karya tulis berupa skripsi ini dengan baik.

Kepada Orang Tua Tercinta

Bapak dan Ibu tersayang

(Drs. I Nyoman Anda Kusuma dan Ni Luh Nyoman Martini)

Terimakasih sudah mengusahakan dukungan, doa yang tanpa henti, kecukupan materi serta selalu mau memaafkan kesalahan-kesalahan dari puteri kalian sehingga dapat berada di titik ini, sehat-sehat untuk kalian berdua belahan jiwaku.

Kepada Nenek Tersayang

Ni Wayan Nia

Terimakasih atas cinta dan kasih yang tak pernah pudar dan doa yang tidak pernah putus sehingga penulis bisa berada di titik ini.

Saudara Terkasih

(Ni Luh Ayu Putri Kesuma Dewi, Ni Luh Kade Paramita Kusuma, I Gede Kartika Kusuma Puja, Ni Luh Anesha Kusuma Sanji Wani)

Terimakasih atas dukungan serta semangat yang telah diberi selama penulis berjuang untuk menuntaskan skripsi.

MOTTO

**“Kapan-kapan semoga kau berani
Hidup bukan saling mendahului
Bermimpilah sendiri-sendiri
Tak ada yang tahu
Kapan kau mencapai tuju
Dan percayalah bukan urusanmu untuk menjawab itu
Katakan pada dirimu
Besok mungkin kita sampai
Besok mungkin tercapai”**

(Daniel Baskara Putra – Hindia Band)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Uji Mutu Hedonik Bakso Ikan Tongkol Dengan *Pure* Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*" tepat pada waktunya. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dukungan, serta arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi serta fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan dan kemudahan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas dorongan dan motivasi yang sangat berarti dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekanyani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus Pembimbing I, atas arahan, motivasi, serta dukungan yang diberikan selama proses penulisan skripsi ini.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, nasihat, serta dukungan yang sangat membantu dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Penguji I, atas saran dan masukan berharga dalam penyempurnaan isi skripsi ini.

7. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas kritik dan saran yang sangat membangun dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak/Ibu dosen serta laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan dukungan selama masa studi.
9. Seluruh staf dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah membantu dalam urusan administrasi dan keperluan akademik.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan, doa, dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Singaraja, 02 Juli 2025
Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR LOGO	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI	iv
LEMBAR PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI	v
KATA PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
PRAKATA	viii
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
 BAB II KAJIAN TEORI.....	 9
2.1 Deskripsi Teoretis	9
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	30
2.3 Kerangka Berpikir	37
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 40

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.2 Rancangan Penelitian	40
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	43
3.4 Metode Pengumpulan Data	44
3.5 Instrumen Penelitian.....	44
3.6 Variabel Penelitian	44
3.7 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	46
3.8 Teknik Analisis Data.....	48
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Hasil Penelitian	50
4.2 Pembahasan.....	63
4.3 Implikasi.....	70
 BAB V PENUTUP.....	72
5.1 Rangkuman	72
5.2 Simpulan	74
5.3 Saran.....	76
 DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	83
RIWAYAT HIDUP.....	124
PERNYATAAN.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3. 1 Resep Kontrol.....	39
Tabel 3. 2 Skala Uji Mutu Hedonik Dan Skala Numerik Uji Kualitas Bakso Ikan Dengan Penambahan <i>Pure</i> Rumput Laut <i>Echeuma Cottonii</i>	43
Tabel 3. 3 Skala Uji Mutu Hedonik dan Skala Numerik Uji Kualitas Bakso Ikan dengan Penambahan <i>Pure</i> Rumput Laut <i>Echeuma Cottonii</i>	43
Tabel 3.4 Lembar Observasi Uji Kualitas Terhadap Bakso Ikan Dengan Penambahan <i>Pure</i> Rumput Laut <i>Echeuma Cottonii</i>	44
Tabel 3.5 Pedoman Konversi Skala Lima.....	47
Tabel 4.1 Hasil Tahap Pra eksperimen.....	49
Tabel 4.2 Persiapan Bahan Bakso Ikan Tongkol dengan <i>Pure</i> Rumput Laut.....	50
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Bakso Ikan Tongkol dengan <i>Pure</i> Rumput Laut.....	51
Tabel 4.4 Tahapan Pengolahan Ikan Tongkol.....	53
Tabel 4.5 Tahapan Pengolahan Rumput Laut.....	53
Tabel 4.6 Tahapan Pembuatan Adonan Bakso.....	54
Tabel 4.6 Tahapan Pembentukan dan Pemasakan Bakso.....	55
Tabel 4.7 Penilaian Kualitas Produk Oleh Panelis.....	57
Tabel 4.8 Hasil Uji Kualitas.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Bakso.....	9
Gambar 2.2 Bakso Ikan.....	11
Gambar 2.3 Alat Penggiling Daging.....	16
Gambar 2.4 Baskom <i>Stainless Steel</i>	17
Gambar 2.5 Ulekan.....	18
Gambar 2.6 Sendok Makan <i>Stainless Steel</i>	18
Gambar 2.7 Timbangan Elektronik.....	19
Gambar 2.8 Panci <i>Stainless Stell</i>	20
Gambar 2.9 Spatula Kayu.....	20
Gambar 2.10 Saringan.....	21
Gambar 2.11 Ikan Tongkol Segar.....	22
Gambar 2.12 Rumput Laut <i>Eucheuma Cottonii</i>	25
Gambar 2.13 <i>Pure</i> Rumput Laut <i>Eucheuma Cottonii</i>	28
Gambar 4.1 Diagram Hasil Uji Kualitas Produk.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	84
Lampiran 2. Peminjaman Tempat	88
Lampiran 3. Surat Peminjaman Alat	89
Lampiran 4. Surat Pemberian Ijin Tempat Studi Pendahuluan	91
Lampiran 5. Surat Keterangan Melakukan Penelitian	92
Lampiran 6. Dokumentasi Pengambilan Data	93
Lampiran 7. Instrumen Hasil Uji Kualitas Produk	94

