

**PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS
PADA HIDANGAN PEM-PEK PALEMBANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program
Diploma III



Disusun oleh :

MUHAMMAD AZMI

Nomor Induk : 2021406091

PROGRAM STUDI

JURUSAN SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya yang memungkinkan penulis menyelesaikan tugas akhir ini. Tugas akhir ini ditulis dengan tujuan memperoleh gelar Diploma III dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir berjudul "Pemanfaatan Tulang Ikan Gabus Pada Hidangan Pempek Palembang"

Penulis memiliki harapan yang besar bahwa penulisan tugas akhir ini dapat berguna nantinya. Dalam penulisan Tugas akhir ini penulis mendapatkan berbagai macam bantuan, bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua saya yang telah memberikan dukungan penuh kepada penulisan ini dan kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dorongan kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan baik.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan ilmunya dalam melakukan penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, tenaga pengajar, penguji sidang ,dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis menyadari bahwa proposal Tugas Akhir ini jauh dari sempurna maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang membangun agar dapat disusun lebih baik dikemudian hari. Terimakasih.

Bandung, 25 Juni 2024

Muhammad Azmi

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Azmi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 20 Februari 2002
NIM : 2021406091
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus Pada Hidangan Pem-Pek ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,




Muhammad Azmi

LEMBAR PENGESAHAN

PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS PADA OLAHAN PEM-PEK
PALEMBANG

TUGAS AKHIR

NAMA : MUHAMMAD AZMI
NIM : 2021406091
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 6 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama




Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS PADA OLAHAN PEM-PEK PALEMBANG

NAMA : MUHAMMAD AZMI
NIM : 2021405091
PROGRAM STUDI : SENI KULINER (SKU)

Pembimbing Utama,



Nova Maulidlan Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumayor, S.Sos.,
MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



Soekarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II,



Infansyah, SE., MM.
NIP. 1982010 7202421 1001

Bandung, 6 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP. 19750415200212001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	i
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Pertanyaan Penelitian.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Penelitian	3
1.4.1 Metode eksperimen	3
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	7
2.1. Konsep Objek Penelitian.....	7
2.1.1. Ikan Gabus	7
2.1.2.1. Tepung Sagu	10
2.1.2.2. Garam.....	11
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	32
3.1..... Hasil Analisa Dalam Proses Pembuatan Pem-Pek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus	32
3.2. Hasil Observasi	32
3.3. Hasil analisis Uji Organoleptik oleh Panelis.....	35
3.3.1. Penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus dengan Rasio 40% : 60%	35
3.3.2. Penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus dengan Rasio 30% : 70%	39
3.3.3. Penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus dengan Rasio 20% : 80%	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	48
4.1. Kesimpulan	48
4.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kadar Gizi Dalam 100gram Tepung Tulang Ikan Gabus	9
Tabel 2. 2 KANDUNGAN NUTRISI TEPUNG SAGU	10
Tabel 2. 3 Alat Yang Digunakan	13
Tabel 2. 4 Peralatan yang Digunakan.....	17
Tabel 2. 5 PEMPEK PALEMBANG DENGAN RASIO 40% : 60%	20
Tabel 2. 6 PEMPEK PALEMBANG RASIO 30% : 70%.....	23
Tabel 2. 7 PEMPEK PALEMBANG DENGAN RASIO 20% : 80%	25
Tabel 2. 8 Food Cost Pempek Palembang Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Dengan Rasio 40:60	28
Tabel 2. 9 Food Cost Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus Dengan Rasio 30% : 70%	28
Tabel 2. 10 Food Cost Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus Dengan Rasio 20% : 80%	28
Tabel 3. 1 Hasil Penilaian Penulis.....	34
Tabel 3. 2 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh Panelis Ahli.....	35
Tabel 3. 3 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh Panelis Konsumen.....	37
Tabel 3. 4 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh Panelis Ahli.....	39
Tabel 3. 5 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh Panelis Konsumen.....	41
Tabel 3. 6 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh Panelis Ahli.....	43
Tabel 3. 7 Hasil penilaian Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus oleh panelis konsumen.....	45

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto. (2006). *Penelitian Eksperimen: Pengertian, Karakteristik, Subjek, Prosedur, Kelebihan dan Kekurangannya*, 4.
- astawan. (2010). *PEMPEK SEBAGAI MAKANAN KHAS PALEMBANG*, 4.
- Cahyaningtyas, D. A. (2022). *PEMANFAATAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS (Channa striata) DALAM PEMBUATAN SEMPOL DAGING IKAN GABUS SEBAGAI SUMBER KALSIUM*, 140.
- epit. (2018). *manfaat ganja*, 1221.
- Ernawati, E. (2018). *PERANAN MAKANAN TRADISIONAL BERBAHAN SAGU SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMENUHAN GIZI MASYARAKAT*, 33.
- Irmawati. (2017). *Jurnal Iktiologi Indonesia 17(2). Identifikasi ikan gabus, Channa spp (Scopoli 1777) stok liar dan generasi 1 hasil domestikasi berdasarkan gen Cytochrome C Oxidase Subunit 1 (COI)*, 166.
- karim, a. (2016). *Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Karakteristik kimia dan swelling power pada tapioka yang dihasilkan*, 143.
- Karneta. (2016). *KINERJA LABEL UNTUK MEMPREDIKSI UMUR SIMPAN PEMPEK PADA BERBAGAI KONDISI PENYIMPANAN*, 322.
- khairunnisa, A. (2019). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*, 17.
- Makmur. (2018). *Apa Itu Tepung Sagu? Ketahui Kandungan dan Manfaatnya untuk Kesehatan*, 2.
- Maulida. (2015). *syarat mutu pempek*, 128.

- Mustafa. (2015). *pempek dan syarat mutu pempek*, 9.
- Nopianti, R. (2015). *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (Channa striata) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium*, 130.
- Prasetyo. (2012). profil protein ikan gabus. *PROFIL PROTEIN IKAN GABUS (Channa striata)*, TOMAN, 552.
- Rahayu, G. K. (2021). Jurnal Iktiologi Indonesia 21(1): 61-73. *Keragaman populasi ikan gabus, Channa striata (Bloch, 1793) dari*, 62.
- Rosidah, U. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (Channastriata) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tortilla Jagung*, 359.
- Rusiyanto. (2013). *PENGUATAN INDUSTRI GARAM NASIONAL*, 131.
- Sugito. (2006). *pempek dan syarat mutu pempek*, 6.
- Sugiyono. (2017). *Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Baca Siswa di Sekolah Dasar*, 142.
- Sugiyono. (2018). *Teknik Sampling*, 42.
- Susanto. (2020). *POTENSI TIGA JENIS TEPUNG TULANG IKAN YANG BERBEDA (Clarias batrachus, Tilapia nilotica, dan Channa striata) SEBAGAI BAHAN ANTI-PENUAAN DALAM PRODUK PANGAN*, 168.
- Yuliana, i. (2022). *PEMANFAATAN TEPUNG TULANG IKAN GABUS (Channa striata) DALAM PEMBUATAN SEMPOL DAGING IKAN GABUS SEBAGAI SUMBER KALSIUM*, 140.