

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI
BAKSO IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN
SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa
Makanan Universitas Ahmad Dahlan
Yogyakarta



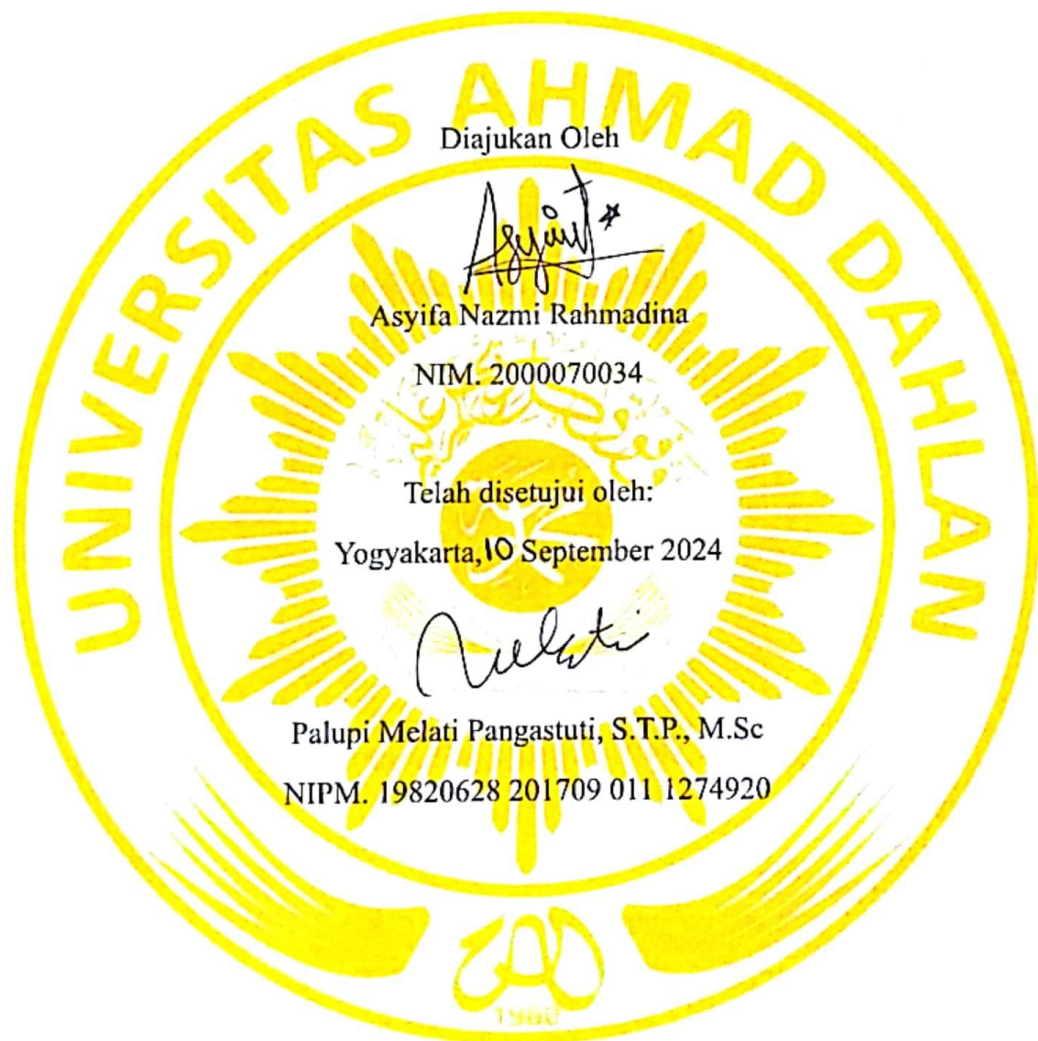
Disusun Oleh:
Asyifa Nazmi Rahmadina
NIM: 2000070034

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI
BAKSO IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN
SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**



LEMBAR PENGESAHAN

PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI BAKSO IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)

Diajukan Oleh

Asyifa Nazmi Rahmadina

NIM. 2000070034

Skripsi ini telah dipertahankan dan disahkan di depan dewan penguji
Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Tanggal 10 September 2024

Yang terdiri dari:



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc

Ketua



Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH

Penguji I



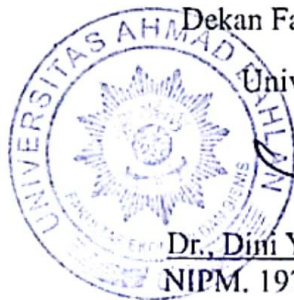
Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc

Penguji II

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan



Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si., CIQnR.

NIPM. 19700620 199601 011 0784345

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul **PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI BAKSO IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN SUBSTITUSI JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)** ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis untuk diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan hal-hal tersebut diatas yakni mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjutnya ijazah dan gelar yang telah saya terima dari universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, 10 September 2024
Yang menyatakan



Asyifa Nazmi Rahmadina
NIM. 2000070034

Saksi 1, Ketua Tim Penguji



Retnosyari Septiyani, S.T.P., M.Sc

Saksi 2, Anggota Tim Penguji



Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH

Saksi 3, Anggota Tim Penguji



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Asyifa Nazmi Rahmadina
NIM : 2000070034
Email : asyifa2000070034@webmail.uad.ac.id
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Judul Tugas Akhir : Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi
Bakso Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*)
Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan terjemahan melainkan merupakan gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian dan implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dosen pembimbing akademik dan narasumber penelitian.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan disetujui oleh pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan.

Yogyakarta, 9 September 2024



Asyifa Nazmi Rahmadina

LEMBAR PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Asyifa Nazmi Rahmadina
NIM : 2000070034
Email : asyifa2000070034@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi
Bakso Ikan Kembang (*Rastrelliger Kanagurta*)
Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

Dengan ini saya menyatakan hak sepenuhnya kepada Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan untuk menyimpan, mengatur serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut

Saya (~~mengijinkan~~/~~tidak mengijinkan~~)* karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi Repository Pusat Belajar Universitas Ahmad Dahlan.

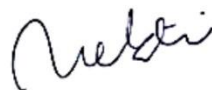
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 11 September 2024



Asyifa Nazmi Rahmadina

Mengetahui
Pembimbing



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc
NIPM. 19820628 201709 011 1274920

Ket: *coret salah satu

**jika diijinkan TA dipublish maka ditandatangani dosen pembimbing dan mahasiswa

MOTTO

"Hidup sederhana, tapi jangan menjadi sederhana"

“Ketahuilah bahwa kemenangan bersama kesabaran, kelapangan bersama kesempitan, dan kesulitan bersama kemudahan”

(H.R Tirmidzi)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan Hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan penuh perjuangan saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua penulis yang sangat saya cintai dan sayangi, Mama dan Abah yang selalu dan tanpa henti memberikan dukungan, motivasi, doa selalu sabar membimbing dan menasehati saya untuk mengejar gelar sarjana dan cita-cita.
2. Kaka kandung, kaka Fikri Hanifa, yang sudah menyemangati dan memberikan dukungan.
3. Untuk teman-teman seperjuangan selama kuliah, Husna, Laras, Eca, Ummi, dan Risma sebagai teman selama di perkuliahan yang selalu memberikan semangat, menemani selama di kota perantauan ini sehingga penulis tidak merasa sendiri.

Keluarga besar Universitas Ahmad Dahlan terutama bagi dosen Program Studi Bisnis Jasa Makanan terimakasih atas bimbingan Bapak/Ibu dosen selama ini, semoga bermanfaat dan berguna untuk diri saya dan orang lain.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'alamin, segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkah, hidayah, dan kuasa-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi Bakso Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*).

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Bisnis (S.Tr. Bns) pada Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan dan rintangan yang penulis hadapi, namun pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini berkat bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak secara moral maupun spiritual.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi :

1. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Dr. Wardiyanta, M.Hum selaku Dosen Pembimbing Akademik telah meluangkan waktu dan memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis selama menempuh pendidikan
5. Ibu Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk selalu membimbing penulis dalam menyusun skripsi dengan sabar serta memberikan arahan, dukungan, dan motivasi selama penyusunan skripsi dari awal hingga akhir

6. Segenap Dosen pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu, pendidikan, dan pengetahuan kepada penulis selama dibangku perkuliahan
7. Segenap Staf pegawai Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini
8. Keluarga tercinta penulis, Ibu Diana Aulia dan Bapak Hafizuddin, Kakak tercinta Fikri Hanifa. Serta orang-orang yang penulis sayangi. Terima kasih atas doa, cinta, dukungan, restu, dan kepercayaan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik meskipun masih banyak kekurangan
9. APAANTUH, Laras, Husna, Eca, Ummi, dan Risma sebagai teman selama di perkuliahan yang selalu memberikan semangat, menemani selama di kota perantauan ini sehingga penulis tidak merasa sendiri
10. Teman penulis, Lestari, Nisywa, Detya, Eva, Olla, Dilla, dan Putri terimakasih untuk hal-hal baik yang dilakukan bersama
11. Seluruh teman-teman seperjuangan Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan angkatan 2020 yang saya banggakan, terimakasih atas dukungan dan motivasi dari kalian semua.
12. Teruntuk seseorang yang pernah bersama penulis dan tidak bisa penulis sebut namanya. Terimakasih sudah pernah hadir di dalam hidup penulis dan menjadi bagian yang sangat menyenangkan. Anda akan tetap menjadi alasan saya untuk tetap berproses menjadi pribadi yang mengerti apa itu pengalaman, pendewasaan, sabar, dan menerima arti kehilangan. Sampai berjumpa diversi terbaik menurut takdir. *People come and go*. Pada akhirnya setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya.
13. Kepada NDX AKA dan Guyon Waton. Terima kasih sudah menciptakan lagu yang luar biasa sehingga dapat menemani penulis selama penyusunan skripsi ini.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
LEMBAR PERSETUJUAN AKSES	v
MOTTO.....	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Keaslian Penelitian	7
BAB II.....	13
TINJAUAN PUSTAKA.....	13

2.1	Landasan Teori	13
2.1.1	Ikan Kembang.....	13
2.1.2	Jamur Tiram	14
2.1.3	Bakso Ikan	16
2.1.4	Bahan Baku Pembuatan Bakso Ikan	17
2.1.5	Uji Organoleptik	19
2.1.6	Uji Hedonik.....	20
2.1.7	Harga Jual	20
2.2	Kerangka Teori	21
2.3	Kerangka Konsep	22
2.4	Hipotesa.....	23
BAB III		24
METODE PENELITIAN.....		24
3.1	Rancangan Penelitian	24
3.1.1	Jenis Penelitian.....	24
3.1.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.1.3	Alat dan Bahan Penelitian.....	24
3.1.4	Tahapan Penelitian	26
3.2	Pengumpulan Data	27
3.2.1	Data Primer	27
3.2.2	Data Sekunder	28
3.3	Definisi Operasional.....	28
3.4	Alur Penelitian.....	29
3.5	Pengolahan Data.....	29
3.5.1	Penyajian Data	29

3.5.2	Uji Normalitas	30
3.5.3	Analisa Data	30
3.6	Jadwal Kegiatan	30
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Hasil Penelitian.....	32
4.1.1	Uji Normalitas.....	32
4.1.2	Uji Homogenitas	33
4.1.3	Uji <i>Kruskal Wallis</i>	33
4.1.4	Uji <i>Mann Whitney</i>	34
4.2	Pembahasan	34
4.2.1	Uji Organoleptik	34
4.2.2	Potensi Bisnis Bakso Ikan Kembung Substitusi Jamur Tiram	46
4.2.3	Kandungan Gizi	49
BAB V	50
KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1	Kesimpulan.....	50
5.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. 1 Data Ketersediaan Ikan di laut nasional tahun 2020	14
Tabel 3. 1 Bahan-bahan pembuatan Bakso	25
Tabel 3. 2 Skala Penilaian	28
Tabel 3. 3 Tabel Definisi Operasional	28
Tabel 3. 4 Jadwal Kegiatan	31
Tabel 4. 1 Hasil Mann Whitney	34
Tabel 4. 2 Parameter Penilaian Uji Organoleptik.....	35
Tabel 4. 3 Analisis SWOT.....	46
Tabel 4. 4 Formulasi Terbaik.....	47
Tabel 4. 5 Analisis Ekonomi Bakso Ikan dalam 1 Bulan.....	48
Tabel 4. 6 Perhitungan Kandungan Gizi	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Peluang Pasar Bakso Ikan 5 Tahun Terakhir	3
Gambar 1. 2 Peluang Pasar Frozen Food 5 Tahun Terakhir	4
Gambar 2. 1 Kerangka Teori	22
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	22
Gambar 3. 1 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso	27
Gambar 3. 2 Diagram Alur Penelitian	29
Gambar 4. 1 Hasil Uji Normalitas	32
Gambar 4. 2 Hasil Uji Homogenitas	33
Gambar 4. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis	33
Gambar 4. 4 Sampel Bakso	36
Gambar 4. 5 Hasil Uji Hedonik Warna	36
Gambar 4. 6 Hasil Uji Deskriptif Warna	38
Gambar 4. 7 Hasil Uji Hedonik Aroma	39
Gambar 4. 8 Hasil Uji Deskriptif Aroma Ikan	40
Gambar 4. 9 Hasil Uji Deskriptif Aroma Jamur	41
Gambar 4. 10 Hasil Uji Hedonik Rasa	41
Gambar 4. 11 Hasil Uji Deskriptif Rasa	43
Gambar 4. 12 Hasil Uji Hedonik Tekstur	44
Gambar 4. 13 Hasil Uji Deskriptif Tekstur	46
Gambar 6. 1 Persiapan Bahan	68
Gambar 6. 2 Sebelum Penghalusan	68
Gambar 6. 3 Sesudah Penghalusan	68
Gambar 6. 4 Pencampuran	69
Gambar 6. 5 Pembentukan	69
Gambar 6. 6 Perebusan	69
Gambar 6. 7 Hasil Akhir	70
Gambar 6. 8 Pelaksanaan Uji Organoleptik	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Deskriptif	57
Lampiran 2 Kuesioner Uji Hedonik.....	59
Lampiran 3 Tabulasi Uji Hedonik.....	60
Lampiran 4 Hasil Uji Deskriptif Organoleptik	64
Lampiran 5 Tabulasi Uji Mann Whitney.....	65
Lampiran 6 Dokumentasi.....	68

INTISARI

Bakso ikan merupakan hasil dari olahan ikan yang telah digiling lalu dicampur dengan bahan pengisi dan pengikat yang dibentuk bulat lalu direbus hingga matang. Memiliki tekstur yang kenyal. Biasanya pada bakso yang sudah beredar menggunakan ikan tenggiri, tongkol, dan tuna. Substitusi jamur tiram pada ikan kembung dapat meningkatkan nilai gizi dan juga diharapkan dapat meningkatkan angka konsumsi ikan di Indonesia. Tujuan penelitian 1). Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap bakso ikan kembung dengan substitusi jamur tiram. 2). Untuk Mengetahui pengaruh formulasi daging ikan kembung dan jamur tiram terhadap sifat organoleptik. 3). Untuk mengetahui harga jual produk bakso pada formulasi yang paling disukai.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kuantitatif eksperimen dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan perbandingan ikan kembung dan jamur tiram masing-masing 100:0, 75:25, 50:50, dan kontrol. Uji yang dilakukan adalah uji kesukaan yang menggunakan 33 panelis tidak terlatih. Data yang sudah diperoleh, dianalisis dengan *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan *Mann Whitney*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan ikan kembung dengan substitusi jamur tiram terdapat perbedaan pada tingkat kesukaan bakso pada atribut (warna, aroma, dan rasa). Sedangkan pada atribut tekstur, perbandingan ikan kembung dan jamur tiram sebanyak 50:50 berbeda nyata dengan bakso komersial. Hasil dari uji kesukaan mendapatkan formulasi terpilih yaitu F3 dengan sifat organoleptik memiliki warna putih keabuan, aroma agak terasa ikan, agak beraroma jamur, rasa gurih, tekstur padat, kompak, dan sangat kenyal. Harga jual satu kemasan bakso ikan kembung dengan substitusi jamur tiram 50:50 yaitu Rp 15.500 dengan isi 14 butir bakso dengan berat 168 gr.

Kata Kunci : bakso ikan, ikan kembung, jamur tiram, uji hedonik, uji organoleptik

ABSTRACT

Fish balls are the result of processed fish that has been ground and then mixed with fillers and binders which are formed round and then boiled until cooked. Has a chewy texture. Usually in meatballs that have been circulating using mackerel, tuna, and tuna. Substitution of oyster mushrooms in mackerel can increase nutritional value and is also expected to increase fish consumption rates in Indonesia. Research objectives 1). To determine the level of panelists' liking for mackerel meatballs with oyster mushroom substitution. 2). To determine the effect of mackerel meat and oyster mushroom formulation on organoleptic properties. 3). To determine the selling price of meatball products in the most preferred formulation.

The research design used in this study is a type of experimental quantitative research with the Complete Randomized Design (CRD) method with 4 treatments of mackerel and oyster mushroom comparisons of 100:0, 75:25, 50:50, and control, respectively. The test conducted was a favorability test using 33 untrained panelists. The data obtained was analyzed by Kruskal Wallis followed by Mann Whitney.

The results of this study indicate that the use of mackerel with oyster mushroom substitution makes a difference in the level of liking of meatballs attributes (color, aroma, and taste). While in the texture attribute, the ratio of mackerel and oyster mushroom as much as 50:50 is significantly different from commercial meatballs. The results of the liking test obtained the selected formulation, namely F3 with organoleptic properties having a grayish white color, slightly fishy aroma, slightly mushroomy aroma, savory taste, solid texture, compact, and very chewy. The selling price of one package of mackerel meatballs with 50:50 oyster mushroom substitution is IDR 15,500 with 14 meatballs weighing 168 grams.

Keywords: fish meatballs, mackerel, oyster mushroom, hedonic test, organoleptic test