

Submitted 20 Juni 2022
Accepted 30 Juli 2022

PEMANFAATAN JUS BELIMBING WULUH DALAM PROSES SEASONING PADA PEMBUATAN IKAN TUNA

UTILIZATION OF AVERRHOA BILIMBI L. JUICE IN THE SEASONING PROCESS FOR MAKING TUNA

Made Surya Kresnadana

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

suryakresna6@gmail.com

ABSTRAK

Proses yang dilakukan pada penelitian ini adalah proses seasoning. Seasoning adalah proses pemberian bumbu ataupun rempah-rempah yang bertujuan untuk menambahkan cita rasa pada makanan itu sendiri. Pada penelitian ini, proses seasoning yang memanfaatkan bahan yang ekonomis yakni jus dari buah belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas ikan tuna yang melalui proses seasoning dengan memanfaatkan jus belimbing wuluh yang ditinjau dari aspek organoleptiknya, serta biaya produksi yang diperlukan dalam penelitian ini. Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis yaitu analisis deskriptif kuantitatif yang memaparkan perbandingan kualitas hasil dari ikan tuna yang di seasoning dengan jus lemon dan ikan tuna yang di seasoning dengan jus belimbing wuluh. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam penerapannya penggunaan jus belimbing wuluh sebagai seasoning menghasilkan ikan tuna dengan warna yang menarik, aroma yang harum, tekstur yang lembut serta rasa yang enak. Dari aspek biaya yang diperlukan dalam penelitian ini juga rendah atau ekonomis dibandingkan seasoning biasa.

Kata kunci: eksperimen seasoning ikan, tuna, belimbing wuluh..

ABSTRACT

The process carried out in this research is the seasoning process. Seasoning is the process of adding seasonings or spices to add flavor to the food itself. In this study, the seasoning

process that utilizes economical ingredients, namely the juice from the star fruit (Averrhoa Bilimbi L.) has many benefits and nutritional content. Therefore, this study aims to determine the quality of tuna through the seasoning process by utilizing starfruit juice in terms of organoleptic aspects, as well as the production costs required in this study. In this study using analytical techniques, namely quantitative descriptive analysis that describes the comparison of the quality of the results of tuna seasoned with lemon juice and tuna fish seasoned with star fruit juice. The results of this study indicate that in its application the use of star fruit juice as seasoning produces tuna with attractive colors, fragrant aroma, soft texture and delicious taste. From the aspect of the cost required in this study is also low or economical compared to regular seasoning.

Keywords: *experiment seasoning fish, tuna, averrhoa bilimbi.*

PENDAHULUAN

Konsumsi daging ikan di Indonesia cukuplah tinggi, yang dapat dilihat dari keanekaragaman olahan kuliner yang menggunakan daging ikan. Seperti olahan pada sate, aneka jenis sup dan masih banyak lagi lainnya. Ikan telah dikenal sebagai salah satu yang populer di berbagai negara karena ikan memiliki rasa yang enak dan bagus untuk kesehatan tubuh manusia. Salah satu ikan yang digemari dan di minati oleh masyarakat yaitu ikan tuna (*thunnus sp*).

Daging ikan tuna mengambil peranan yang cukup besar karena banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena daging ikan tuna ini memiliki manfaat dan mudah didapatkan di pasar. Salah satu teknik yang sering digunakan untuk menghasilkan dan mendapatkan olahan daging ikan yang lezat dengan memiliki cita rasa bumbu yang enak tentunya diperlukan proses *seasoning* pada daging itu sendiri. *Seasoning* adalah salah satu proses yang sering digunakan untuk menambahkan cita rasa pada olahan masakan dengan cara melapisi atau membalurkan bumbu maupun rempah-rempah pada keseluruhan permukaan daging agar nantinya daging tersebut mendapatkan daging yang kaya rasa. Maka dari itu, pada penelitian ini akan memberikan alternatif *seasoning* yang minim biaya, serta untuk memanfaatkan bahan pangan buah belimbing wuluh sebagai salah satu alternatif solusi untuk *seasoning*.

Buah belimbing wuluh ini juga mempunyai manfaat yang baik untuk kesehatan untuk tubuh manusia. Adapun manfaat yang didapat dari buah belimbing wuluh ini seperti yang dikutip oleh (Hayati, dkk 20210 dalam Insan, 2019: 50) buah belimbing wuluh pada umumnya banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti batuk, rematik, diare, dapat mengontrol tekanan darah

tinggi, sakit gigi, dan gusi berdarah. Inovasi pada pemanfaatan buah belimbing wuluh dalam metode memasak pada olahan makanan masih terbilang minim, walaupun buah ini sendiri sangatlah mudah untuk ditemui dan dijumpai di pasar dengan harga yang relatif terjangkau. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian eksperimen ini sebab kurangnya inovasi pemanfaatan buah belimbing wuluh itu sendiri. Dalam hal ini, penelitian eksperimen ini dilakukan untuk memberikan *seasoning* yang minim biaya, serta sebagai salah satu bentuk upaya untuk memanfaatkan bahan pangan buah belimbing wuluh sebagai salah satu alternatif untuk bahan *seasoning* daging ikan untuk diolah. Sehingga dalam penelitian ini dapat memanfaatkan dan menjadikan buah belimbing wuluh sebagai bentuk maupun diaplikasikan dengan cara yang berbeda-beda.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas ikan tuna dengan bahan *seasoning* jus belimbing wuluh yang dinilai dari segi warna, aroma, testur, dan rasa?
2. Berapakah biaya produksi dalam pembuatan ikan tuna dengan *seasoning* jus belimbing wuluh?

Tujuan

1. Mengetahui bagaimana kualitas ikan tuna dengan menggunakan jus belimbing wuluh sebagai bahan *seasoning* yang ditinjau dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa
2. Mengetahui biaya dari produksi dalam pembuatan ikan tuna dengan *seasoning* jus belimbing wuluh.

TINJAUAN PUSTAKA

Ikan merupakan salah satu hasil yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena memiliki banyak manfaat yang menguntungkan bagi tubuh. Salah satu ikan yang digemari oleh masyarakat Indonesia adalah Ikan tuna (*Thunnus sp*). Ikan tuna merupakan salah satu sumber makanan sehat bagi masyarakat karena jenis ikan ini memiliki kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Menurut Rahmanda (2013) mengatakan bahwa "Ikan tuna mengandung protein antara 22,6-22,2 g/100 daging, lemak antara 0,2-0,7 g/100 g daging. Disamping itu juga, ikan tuna mengandung mineral, kalsium, fosfor, besi, sodium, vitamin A (retinol) dan vitamin B (thiamin, riboflavin, niasin)".

Adapun manfaat kesehatan dari ikan tuna yang berguna bagi tubuh manusia menurut Faradila.G. (2021) sebagai berikut :

1. Sumber Omega-3 yang Baik untuk Tubuh

Ikan tuna ini memiliki asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung dan otak. Asam lemak tak jenuh ganda terbukti membantu mengurangi risiko penyakit jantung, penting untuk perkembangan otak dan kesehatan mata, serta penting untuk ibu hamil dan anak-anak.

2. Kaya akan Selenium untuk Antioksidan

Tuna juga merupakan salah satu sumber selenium tertinggi dalam makanan. Bahwa selenium akan berperan sebagai antioksidan yang melindungi dari kerusakan DNA oleh radikal bebas, yang berkemungkinan untuk pencegahan kanker.

3. Menurunkan Kolesterol dan Meningkatkan Fungsi Sistem Saraf

Jumlah niasin yang terdapat dalam ikan tuna ini cukup tinggi sehingga bisa membantu menurunkan kolesterol. Sementara, vitamin B12 bisa membantu fungsi sistem saraf pusat dan menjaga kesehatan sel darah merah.

Salah satu metode yang digunakan untuk menambahkan cita rasa kedalam daging adalah metode *seasoning*. *Seasoning* adalah proses pemberian bumbu ataupun rempah- rempah yang bertujuan untuk menambahkan cita rasa pada makanan itu sendiri. *Seasoning* biasanya menggunakan bahan- bahan yang terdiri dari satu ataupun lebih rempah-rempah yang akan ditambahkan ke dalam makanan selama proses pengolahan ataupun dilakukan pada saat persiapan.

Seasoning diproduksi dengan berbagai bentuk, salah satunya yaitu berbentuk bubuk (*powder*) dan juga disebut *ready to use flavor* (Seigman, 2001 dalam Rohman, 2020). Pegolahan daging yang dilakukan dengan metode *seasoning* pada awal proses dapat berfungsi sebagai bumbu untuk menambahkan citarasa pada daging. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk sebagai bahan *seasoning* adalah buah belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi*).

Belimbing adalah nama Melayu untuk jenis tanaman buah dari keluarga *Oxalideae*, marga *Averrhoa*. Tanaman belimbing ini dibagi menjadi dua jenis yaitu belimbing manis (*Averrhoa Carambola*) dan belimbing asam

(*Averrhoa Bilimbi*) atau yang sudah sering disebut yaitu belimbing wuluh. Belimbing wuluh memiliki ciri khas rasa yang asam, sehingga biasa digunakan oleh masyarakat sebagai penambah rasa pada masakan ataupun makanan.

Pembuatan jus belimbing wuluh diperoleh dengan cara penghancuran dan penyaringan yang dilakukan pada buah belimbing wuluh yang telah masak. Adapun jus belimbing wuluh ini diperoleh dengan cara penghancuran yang menggunakan alat bantu seperti *blender* agar memudahkan dan mempercepat dalam proses penghancurkan dan mendapatkan hasil yang halus dari buah belimbing wuluh ini.

Pemanfaatan jus belimbing wuluh ini yang memiliki kandungan tanin, memiliki rasa asam yang alami di dalam buahnya ini, dan juga buah belimbing wuluh ini mudah di temukan dan dijumpai dengan harga yang cukup terjangkau. Oleh karena itu pemanfaatan jus belimbing wuluh ini pada pengolahan ikan tuna sebagai bahan untuk *seasoning* yang dapat menggantikan lemon dan sebagainya sebagai bahan *seasoning*, maka buah belimbing wuluh ini dapat menjadi salah satu alternatif yang bagus. Belimbing wuluh juga memiliki kandungan manfaat yang berguna bagi tubuh manusia apabila di konsumsi dengan takaran yang tepat dan benar. Adapun beberapa manfaat dari buah belimbing wuluh yang berguna bagi tubuh manusia menurut Sendari (2019) yaitu :

1. Mencegah Diabetes
2. Menurunkan Tekanan Darah
3. Membantu Menurunkan Berat Badan
4. Mencegah Anemia
5. Meningkatkan Kekebalan Tubuh
6. Merawat Kesehatan Pada Kulit

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi pengambilan data dilakukan di rumah peneliti sendiri yang berlokasi di Jalan Kroya Nomor 7B, Denpasar. Penelitian ini dilaksanakan di dapur kediaman penulis sendiri, karena dapur tersebut memiliki alat-alat dan kebutuhan lain yang diperlukan dalam penelitian ini.

Waktu Penelitian dilakukan dari bulan Januari 2021 sampai dengan bulan Maret 2021. Tahapan awal penyusunan penelitian ini dilakukan

mulai dari pencarian informasi terkait dengan ikan tuna, buah belimbing wuluh, serta *seasoning*. **Pendekatan Penelitian**

Menurut Pantiyasa (2013:18) “Penelitian komparatif adalah penelitian yang bersifat membandingkan suatu variable yang sama untuk sampel yang lebih dari satu”. Penelitian komperatif juga termasuk penelitian yang bersifat membandingkan. Penelitian ini dilakukan agar mengetahui kualitas dari ikan tuna yang diberikan *seasoning* jus lemon (P0) dengan kualitas ikan tuna yang diberikan *seasoning* dengan jus belimbing wuluh (P1).

Persiapan Penelitian

Persiapan penelitian ini dilakukan dengan beberapa tahapan. Berikut adalah tahapan-tahapan yang dipersiapkan dalam pembuatan ikan tuna dengan menggunakan *seasoning* jus belimbing wuluh.

Persiapan Tempat

Persiapan tempat ini yang paling pertama dilihat yaitu kebersihan. Kebersihan yang dimaksud adalah kondisi dimana tempat atau dapur beserta peralatan yang digunakan itu bersih dan memiliki penerangan yang baik.

Persiapan Alat

Alat yang akan digunakan dalam melakukan eksperimen ini yaitu seperti kompor, talenan, pisau, blender, saringan, sendok ukur, pencapit, penggorengan dan sebagainya.

Persiapan Bahan

Adapun bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu ikan tuna, garam, bubuk lada dan jus belimbing wuluh. Proses pembuatan ikan tuna dengan *seasoning* jus belimbing wuluh ini dilakukan yang pertama adalah dengan mencuci serta meniriskan daging ikan. Proses yang kedua yaitu proses *seasoning* daging ikan yang menggunakan mencampurkan garam, bubuk merica dan jus belimbing wuluh kedalam wadah (*bowl* atau *plate*). Setelah seluruh permukaan daging ikan di *seasoning* dengan baik dan merata, kemudian disimpan didalam kulkas atau *chiller* selama 15-30 menit. Setelah 15-30 menit di *seasoning* di dalam *chiller* lalu proses selanjutnya yakni memanaskan wajan, pan ataupun *Teflon* untuk menggoreng daging ikan hingga panas. Kemudian masukkan *oil* lalu

masukkan daging yang sudah di *seasoning* tadi. Setelah dirasa daging ikan matang, angkat dan tiriskan.

Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis data pada penelitian ini adalah: Data Kuantitatif. “Data kuantitatif adalah seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk angka” menurut (Pantiyasa, 2013: 67). Dalam penelitian ini data kuantitatif adalah data yang diperoleh dari harga bahan yang dipergunakan untuk penelitian ini serta skor yang diperoleh dari pengisian kuesioner pemanfaatan jus belimbing wuluh sebagai bahan *seasoning* dalam pembuatan ikan tuna.

Sumber Data

Data Primer

Pengertian data primer “Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti yang berasal dari sumbernya kemudian dicatat dan diamati lalu diolah untuk menjawab permasalahan pada penelitian” (Pantiyasa 2013: 69). Data primer dari penelitian eksperimen ini yaitu data kualitas ikan tuna dengan *seasoning* menggunakan jus belimbing wuluh. Data tersebut berupa kualitas dari rasa, aroma, tekstur, dan warna. Selain itu data primer yang didapat dari pihak responden berupa skor angka pada penilaian ikan tuna yang menggunakan marinasi jus belimbing wuluh dan yang menggunakan jus lemon sebagai bahan untuk *seasoning*.

Data Sekunder

Pengertian data sekunder menurut Pantiyasa (2013: 69) adalah “Data yang diperoleh peneliti dalam bentuk data yang sudah jadi bukan hasil dari mengumpulkan dan mengolah sendiri”. Dalam penelitian eksperimen ini, sumber data sekunder yang digunakan yakni sumber data yang didapat dari pihak kedua seperti nota harga yang nantinya akan digunakan untuk mencari hasil biaya produksi.

Teknik Pengumpulan Data

1. Dokumentasi

“Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pencatatan dan melalui dokumen yang relevan” (Pantiyasa 2013: 85). Dokumentasi disini akan dilakukan dengan cara

mendokumentasikan semua kegiatan pada saat pelaksanaan penelitian mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan, hingga produk jadi.

2. Wawancara

“Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan secara lisan oleh peneliti dengan cara mengadakan tanya jawab dengan responden” (Pantiyasa

2013: 79). Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik wawancara bebas terpimpin dimana wawancara itu pewawancara akan menyiapkan panduan pertanyaan secara garis besar kepada responden.

3. Kuesioner

Teknik kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan responden beberapa pertanyaan yang lengkap dan terperinci yang sudah disiapkan, agar nantinya bisa dijawab oleh responden. Penulis melakukan kuesioner tertutup yang disertai dengan jawaban dan responden akan memilih jawaban yang sudah disediakan.

Tes organoleptik yang dihitung menggunakan skala likert agar mengetahui bagaimana kualitas ikan tuna yang di *seasoning* menggunakan jus belimbing wuluh dan ikan tuna yang di *seasoning* menggunakan jus lemon dari segi rasa, tekstur, warna, dan tampilannya. Menurut Ismail (2015) “Skala likert adalah skala digunakan untuk mengukur persepsi, sikap atau pendapat seseorang atau kelompok mengenai sebuah kejadian atau gejala sosial (percobaan terhadap suatu resep, persepsi, pandangan)”.

Teknik Analisi Data

Dalam penelitian ini teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Menurut Pantiyasa (2013: 107) mengatakan bahwa “Analisis deskriptif kuantitatif yaitu analisis yang menginterpretasikan data dalam tampilan angka-angka dan digunakan sebagai alat dalam statistik, sehingga memudahkan dalam menafsirkan data mentah yang diperoleh”

Analisis Deskriptif Kuantitatif

Pantiyasa (2013: 107) mengatakan bahwa “Penilaian deskriptif adalah penilaian yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul”.

Untuk analisa tersebut, peneliti mengumpulkan dan mengolah data yang didapat dari hasil ujian organoleptik dari yang menggunakan 10 panelis yang disusun interval dengan formula sebagai berikut:

$$p = \frac{R}{k}$$

Keterangan:

P = Panjang kelas interval

R = Hasil dari (nilai maksimum–nilai minimum)

k = Banyaknya kelas

Dari formula itu maka dapat disusun sebagai panjang kelas intervalnya sebagai berikut:

$$\text{panjang kelas interval} = \frac{5 - 1}{5} = 0,8$$

Sedangkan cara yang digunakan untuk mencari rata-rata atau mean untuk melakukan indikator kualitas makanan (ikan tuna) adalah

$$\text{mean} = \frac{\sum fx}{n}$$

Keterangan :

f = Frekuensi

n = Jumlah panelis yang menilai

x = Skor

Teknik Analisa Biaya

Adapun beberapa cara dan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk menghitung biaya produksi dari ikan tuna :

Cost Product = Variable Cost + Fixed Cost

Keterangan :

Cost Product = Biaya Produksi Fixed

Cost = Biaya Tetap Pembuatan ikan tuna

Variable Cost= Biaya Tidak Tetap (Listrik, Gas, Air)

Hasil Uji Organoleptik

Pada sub bab ini akan memaparkan hasil dari eksperimen yang telah dilakukan dan dinilai oleh panelis dan sekaligus menjawab rumusan masalah pada bab satu sebelumnya. Berdasarkan hasil uji organoleptik kepada 10 orang panelis standar atau orang – orang yang memiliki keahlian di bidang tata boga. Hasil uji organoleptik ikan tuna yang di seasoning menggunakan jus lemon (P0) dan ikan tuna yang di seasoning menggunakan jus belimbing wuluh (P1) dapat dilihat pada grafik berikut.



Gambar 1. Hasil uji organoleptik ikan tuna yang di seasoning menggunakan jus lemon (Sumber : *Rekapan data uji organoleptik, 2021*)

Berdasarkan gambar grafik uji organoleptik tersebut, dapat diketahui bahwa adanya perbedaan ikan tuna yang di *seasoning* dengan jus lemon (P0) dengan ikan tuna yang di *seasoning* dengan jus belimbing wuluh (P1). Berdasarkan pada gambar grafik menunjukkan keunggulan P0 dari

seluruh indikator baik itu dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dibandingkan dengan P1. Berikut adalah penjelasan lebih rinci

A. Uji Organoleptik (Warna)

Pada indikator warna terdapat perbedaan hasil yang didapatkan dari P0 dan P1. Pada percobaan P0, nilai yang didapatkan adalah 41/10 dengan rata - rata 4,1 maka dalam hal percobaan ini pada P0 masuk kedalam kategori warna yang menarik, sedangkan pada percobaan P1 nilai yang diperoleh adalah 36/10 dengan rata - rata 3,6 yang juga termasuk warna yang menarik.

B. Uji Organoleptik (Aroma)

Pada indikator aroma juga mendapatkan hasil yang berbeda antara P0 dengan P1. Pada percobaan P0 yang memperoleh hasil 44 dengan rata - rata yaitu 4,4 yang termasuk kategori harum. Sedangkan pada eksperimen P1 yang mendapatkan hasil 40 dengan rata - rata yaitu 4,0 yang termasuk kategori harum.

C. Uji Organoleptik (Tekstur)

Pada indikator yang ketiga ini yakni tekstur adanya perbedaan hasil antara P0 dan P1. Pada eksperimen P0 memperoleh skor 46 yakni dengan rata - rata 4,6 yang masuk pada kategori sangat lembut dan P1 memperoleh skor 40 yakni dengan rata - rata 4,0 yang termasuk dalam kategori lembut.

D. Uji Organoleptik (Rasa)

Berdasarkan hasil skor yang diperoleh yaitu pada eksperimen P0 memperoleh hasil 43 dengan rata - rata 4,3 yang masuk pada kategori sangat enak. Sedangkan pada hasil eksperimen P1 mendapatkan hasil 35 dengan rata - rata 3,5 yang masuk pada kategori enak.

Hasil Wawancara

Berdasarkan hasil dari wawancara yang dilakukan dengan Bapak Samudra selaku dosen yang mengajar di kampus IPBI yang memiliki banyak pengalaman dibidang *Food and Beverage Department* diperoleh informasi yang terkait dengan penggunaan jus belimbing wuluh sebagai bahan *seasoning* pada olahan ikan tuna. Kandungan asam yang dimiliki oleh belimbing wuluh dapat bekerja untuk membuat daging ikan yang

tadinya berbau amis akan hilang, untuk tekstur pada daging ikan juga menjadi lembut, rasanya juga menjadi enak dan memiliki warna yang baik.

Tabel 1. Analisis Biaya Produksi Fixed Cost Ikan Tuna Dengan Seasoning Jus Lemon (Sumber : Data diolah, 2021)

No	Nama Bahan	Qty	Size	Harga	Unit	Cost
1	Ikan Tuna	500	gr	Rp. 60.000	kg	Rp. 30.000
2	Lemon	50	gr	Rp. 40.000	kg	Rp. 8.00
3	Garam	20	gr	Rp. 3.000	bks	Rp. 5.00
4	Merica	1/4	sdm	Rp. 1.500	bks	Rp. 5.00
5	Minyak	250	ml	Rp. 1.5000	liter	Rp.3.750
TOTAL						Rp. 35.550

Tabel 2. Fixed Cost Ikan Tuna Dengan Seasoning Jus Belimbing Wuluh (Sumber : Data diolah, 2021)

No	Nama Bahan	Qty	Size	Harga	Unit	Cost
1	Ikan Tuna	500	gr	Rp.60.000	kg	Rp 30.000.
2	Belimbing Wuluh	50	gr	Rp. 10.000	kg	Rp. 200
3	Garam	20	gr	Rp. 3.000	bks	Rp. 500
4	Merica	1/4	sdm	Rp 1.500	bks	Rp 500
5	Minyak	250	ml	Rp. 15.000	liter	Rp. 3.750
TOTAL						Rp. 34. 450

Tabel 3, Variable Cost Ikan Tuna (Sumber : Penulis, 2021)

No	Nama Bahan	Qty	Unit	Harga
1	Gas	-	-	Rp. 5.000
2	Air	-	-	Rp. 10.000
3	Listrik	-	-	Rp. 2.500
TOTAL				Rp. 17.500

Untuk menghitung *cost product* dalam pembuatan ikan tuna ini digunakan rumus seperti ini:

$$\text{Cost Production} = \text{Fixed Cost} + \text{Variable Cost}$$

$$= 70.000 + 17.500$$

$$= 87.500$$

Maka dapat dibandingkan bahwa ikan tuna yang menggunakan jus lemon dengan menggunakan jus belimbing wuluh sebagai bahan *seasoning* memiliki perbedaan harga yang kecil. Buah belimbing wuluh memiliki harga yang ekonomis dan terjangkau sebagai bahan *seasoning* dibandingkan bahan baku pada umumnya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan pembahasan penelitian ini maka dapat disimpulkan berdasarkan hasil dari analisis pada bab empat sebelumnya. Hasil wawancara menggunakan jus belimbing wuluh pada proses *seasoning* pada ikan tuna agar kandungan asam yang dimiliki oleh belimbing wuluh dapat bekerja untuk membuat daging ikan yang tadinya berbau amis akan hilang, untuk tekstur pada daging ikan juga menjadi lembut, rasanya juga menjadi enak dan memiliki warna yang baik. Maka secara signifikan pemanfaatan jus belimbing wuluh pada bahan marinasi selain mampu memperbaiki kualitas fisik daging ikan, penggunaan jus belimbing wuluh juga dapat mengurangi biaya produksi (*cost*) yang diperlukan, serta belimbing wuluh juga memiliki daya guna yang tinggi.

Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, adapun saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

Diharapkan pada penelitian selanjutnya, dapat melakukan penelitian lebih lanjut dan lebih dalam mengenai belimbing wuluh sehingga nantinya belimbing wuluh dapat bermanfaat bagi masyarakat dan juga dapat dikembangkan dengan baik untuk menjadi produk yang lainnya.

Diharapkan bagi masyarakat agar nantinya dapat lebih kreatif untuk mengolah dan memanfaatkan belimbing wuluh agar dapat memiliki nilai jual, dan mampu menaikkan eksistensi dari belimbing wuluh itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Faradila, G. (2021). Ikan Tuna Atau Ikan Salmon, Mana Yang Lebih Sehat ?. Retrieved from Liputan6.com: <https://www.liputan6.com/citizen6/read/4555305/ikan-tuna-atau-ikan-salmon-mana-yang-lebih-sehat>
- Insan, R.R. (2019). Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi. *Using Belimbing Wuluh (Avehoa Bilimbi L.) As A Funcitional Food Processing Product*, 48-50.
- Ismail, D. M. (2015). Statitiska Dasar (STA-1). Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Pantiyasa, I. W. (2013). Metodologi Penelitian. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Rahmandana, S. (2013) Analisa Simpan Rendang Ikan Tuna Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Dan Dingin. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pertanian. Universitas Hassanuddin
- Rohman, Y.F. (2020). Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Marning jagung Dengan Variasi Jenis *Seasoning*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Sendari, A. A. (2019). 7 Manfaat Buah Belimbing Wuluh Untuk Kesehatan, Kaya Nutrisi Sehat. Retrieved from Liputan6.com: <http://m.liputan6.com/hot/read/4070999/7-manfaat-buah-belimbing-wuluhuntuk-kesehatan-kaya-nutrisi-sehnurwanto>