

## PEMANFAATAN IKAN BARAKUDA PADA PEMBUATAN BATAGOR (BASO TAHU GORENG)

M. Supriyono<sup>1</sup>, Erie Hidayat Sukriadi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Perhotelan, Akademi Pariwisata Nasioal Indonesia Bandung  
[msupriyono95@gmail.com](mailto:msupriyono95@gmail.com)

<sup>2</sup>Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari Bandung  
[rie86.hidayat@gmail.com](mailto:rie86.hidayat@gmail.com)

### ABSTRACT

*Batagor is a typical food originating from Bandung, West Java, with the main ingredient being mackerel fish, but in this study it was developed to be able to make product innovations, namely mackerel fish meat instead of barracuda fish meat. The purpose of this study was to determine the taste, aroma, texture and color of batagor barracuda fish, the method used in this study was an experiment using an organoleptic test on a sample of 33 people as respondents. The results of this study indicate that the taste produced from batagor barracuda fish is delicious to enjoy, but the aroma still smells fishy, while the texture and color are in accordance with the expected napa, namely the texture is chewy and soft, with a brownish yellow color after frying.*

**Keyword :** Batagor, Barracuda Fish

### ABSTRAK

Batagor merupakan makanan khas yang berasal dari Bandung Jawa Barat dengan bahan utama ikan tenggiri, namun pada penelitian ini dikembangkan untuk dapat membuat inovasi produk yaitu daging ikan tenggiri sebagai pengganti daging ikan barakuda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rasa, aroma, tekstur dan warna ikan batagor barakuda, metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik pada sampel sebanyak 33 orang sebagai responden. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan dari batagor ikan barakuda enak untuk dinikmati, namun aromanya masih berbau amis, sedangkan tekstur dan warnanya sesuai dengan napa yang diharapkan yaitu teksturnya kenyal dan lembut, dengan warna kecoklatan. warna kuning setelah digoreng.

**Kata Kunci :** Batagor, Ikan Barakuda

### PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan populasi terbanyak di dunia, Indonesia bukan hanya kaya akan seni dan budayanya akan tetapi kaya juga dengan berbagai macam jenis makanan dan jajanannya. Mulai dari jajanan tradisional hingga jajanan *modern* yang dipadukan dengan budaya ke barat-baratan. Salah satu jajanan yang sangat populer yang dikenal masyarakat adalah Batagor.

Batagor merupakan masakan khas yang berasal dari Bandung Jawa Barat, selaras dengan apa yang diungkapkan oleh (Amallia and Marta, 2021) yaitu Batagor seperti yang kita kenal merupakan makanan khas dari daerah Bandung yang mirip dengan siomay namun dimasak dengan cara digoreng. saat ini batagor sudah menjadi kuliner khas Nusantara dan menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Batagor adalah bakso tahu goreng yang disingkat menjadi Batagor, terbuat

dari tahu putih, ikan tenggiri dan udang yang digoreng dengan baluran tepung tapioka. Batagor sangat enak bila disajikan dalam keadaan panas dalam siraman bumbu kacang dan kecap manis kental ditambah dengan saus sambal. Perasan jeruk nipis dapat ditambahkan untuk menambah cita rasa. Batagor saat ini terkenal dimana-mana banyak orang yang menyukai makanan ini.

Awalnya masakan ini berkembang di daerah Jawa Barat karena yang terkenal adalah Batagor Siomay Bandung. Ada ungkapan yang di kutip dari (Suradin, M dan N, 2007) mengatakan bahwa "Makanan yang jangan sampai anda lewatkan kalau sedang berkunjung ke Bandung adalah batagor" Batagor rasanya yang bisa diterima di manapun, dan makanan ini pun cepat berkembang ke seluruh pelosok tanah air. Hal ini ditandai dengan banyaknya puluhan pedagang yang menjajagan makana tersebut atau lebih populer disebut abang Batagor yang berkeliling

manjajakan makanan ini. Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki lautan yang luas. Karena memiliki lautan yang luas, kerap kali masyarakat yang tinggal di pesisir menjadikan nelayan sebagai profesi utama. Banyak macam jenis ikan dari hasil tangkapan nelayan salah satunya adalah Ikan Barakuda.

Menurut (Seta:2018), Ikan Barakuda terkenal dengan giginya yang sangat tajam. Panjang ikan ini bisa mencapai 2 meter dengan berat 45 kilogram. Ikan ini dapat ditemukan di lautan seluruh dunia. Makanan utamanya adalah ikan-ikan yang ukurannya lebih kecil darinya. Ikan ini lebih suka berburu makanan sendiri.

Dalam proses pembuatan Batagor identik dengan menggunakan Ikan Tenggiri, akan tetapi selain ikan tersebut termungkinkan juga ada ikan-ikan yang lain dapat dijadikan pengganti ikan tenggiri misalnya ikan senuk dan ikan barakuda. ikan senuk, yang hampir memiliki kesamaan dengan Ikan Barakuda namun dengan ukuran yang lebih kecil bukan hanya untuk dikonsumsi secara langsung tetapi juga untuk dijadikan bahan alternatif dalam pembuatan Batagor.

Setelah penulis melihat perbedaan antara Ikan Senuk, Ikan Barakuda dan Ikan Tenggiri dari segi tekstur daging dan ukuran. Penulis memutuskan melakukan eksperimen penggunaan Ikan Barakuda dalam pembuatan Batagor, karena Ikan Barakuda memiliki tekstur daging yang lembut dan memiliki ukuran yang hampir sama dengan Ikan Tenggiri

Dilihat dari faktor nilai ekonomis, Ikan Barakuda memiliki harga yang relatif jauh lebih murah dibandingkan dengan Ikan Tenggiri. Untuk mendapatkan Ikan Barakuda juga cukup mudah, karena di beberapa pasar tradisional pasti menjual Ikan Barakuda.

Ikan Barakuda juga memiliki kandungan gizi dan manfaat untuk kesehatan tubuh yang tidak jauh berbeda dengan Ikan Tenggiri. Melihat Ikan Barakuda bisa dijadikan bahan alternatif, maka pada penelitian ini penulis tertarik untuk mengolah Batagor dengan menggunakan bahan alternatif lain seperti Ikan Barakuda. Hal ini juga didukung oleh pendapat (Azizah, Purwandhani and Laswati, 2021) yang mengatakan bahwa Ikan ini sering dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki daging yang berwarna putih, tekstur daging yang lembut, rasanya enak dan gurih serta dapat diolah menjadi berbagai macam masakan sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dibandingkan dengan nilai jual yang tidak diolah.

Tujuan yang diinginkan dari penelitian ini adalah selain dari nilai ekonomis yang lebih terjangkau dibanding dengan ikan tenggiri, yaitu ingin menambahkan variasi dari menu batagor

dengan cita rasa yang enak. Mulai dari rasa, aroma, warna dan teksturnya.

Rasa merupakan hasil kerja pengecap rasa yang berada di lidah yakni pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Untuk meningkatkan cita rasa seringkali digunakan bahan tambahan minuman untuk cita rasanya (Drummond & Breferre, 2010). Sehingga rasa yang diharapkan dari eksperimen ini adalah rasa yang enak di semua penikmat batagor.

Aroma juga dapat dijadikan sebagai aspek dari rasa seperti halnya kutipan dari (Spence:2015) *"It is frequently asserted that somewhere between 75 and 95 % of what we commonly think of as taste actually comes from the sense of smell"* Aroma dianggap sebagai salah satu komponen terpenting dalam rasa karena sebagian besar rasa adalah aroma. Diperkirakan sekitar 75 – 95 % rasa berasal dari penciuman atau aroma.

Tekstur batagor yang diinginkan adalah kenyal dan lembut pada saat dipegang juga dimakan, sehingga untuk tekstur ini melibatkan indra peraba.

Terakhir warna, warna merupakan salah satu faktor penting selain aroma, rasa dan tekstur sehingga warna menentukan mutu suatu produk pangan. Mutu produk pangan dapat diperkirakan dari warnanya seperti tingkat kematangan makanan yang dinilai berdasarkan persepsi *visual* atau penglihatan. Menurut (Khusna, at all : 2018). Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa.

## BAHAN DAN METODE

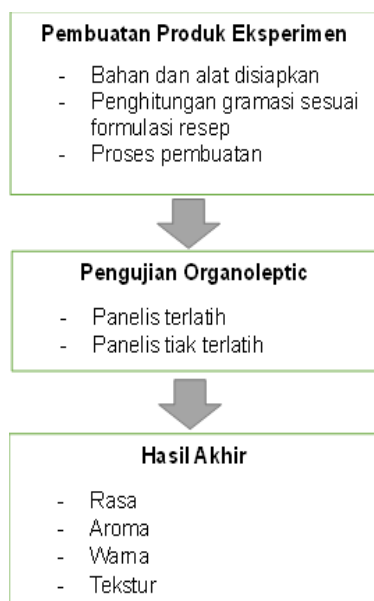
Yang menjadi bahan dalam penelitian ini adalah produk jenis makanan yaitu batagor, dengan metode penelitian yang akan digunakan adalah eksperimen dengan uji organoleptic sebagai alat pengujiannya. Uji organoleptik adalah kualitas dari suatu produk berdasarkan penilaian terhadap atribut – atribut produk dengan menggunakan organ tubuh manusia yaitu panca indra, atribut – atribut yang biasanya dinilai adalah rasa, aroma, warna dan tekstur. (Kusuma:2017).

Penulis menggunakan uji organoleptic ini karena penulis ingin mengetahui hasil eksperimen produk yang dilakukan apakah sudah menghasilkan produk yang baik atau belum dari segi rasa, aroma, warna dan teksturnya. Hal ini selaras dengan (Laksmi :2012), uji organoleptik dilakukan pada empat parameter yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur karena suka atau tidaknya konsumen terhadap suatu produk dipengaruhi oleh warna, bau, rasa, dan rangsangan mulut. Juga (Azzahra, Pirastyo and Kristiutami, 2022) menggunakan uji organoleptic dalam penelitian tentang pengolahan boba daun binahong. Adapun Teknik pengumpulan datanya adalah melalui

observasi, wawancara juga studi Pustaka dari beberapa literatur. Observasi yang dilakukan yaitu observasi terhadap formulasi resep yang digunakan, wawancara digunakan pada saat uji organoleptic kepada beberapa panelis yang telah ditentukan.

No	Ingredient	Quantity
1	Barakuda	500 gram
2	Tepung Tapioka	500 gram
4	Bawang putih	60 gram
5	Tahu Putih	500 gram
6	Bawang Daun	1 ons
7	Garam	1 sdt
8	Merica	5 gram
9	Penyedap	5 gram
10	Air	200 ml

Panelis yang terlibat dalam penelitian ini yaitu 3 orang panelis terlatih yang merupakan chef hotel, dan 30 panelis tidak terlatih yang merupakan para penikmat makanan. Berikut pada (gambar 1) merupakan alur pikir dalam penelitian ini :



**Gambar 1. Alur Pikir Penelitian**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Pembuatan Batagor Ikan Barakuda**

Pada pembuatan batagor bahan dan alat yang digunakan adalah sebagai berikut:

Bahan:

1. Ikan barakuda
2. Tepung tapioca
3. Bawang putih
4. Bawang daun
5. Tahu putih

6. Garam
7. Merica
8. Penyedap rasa
9. Minyak goreng
10. Air

Alat yang digunakan:

1. Kompor
2. Wajan (penggorengan)
3. Sodet
4. Cutting board
5. Pisau
6. Blander
7. Gelas ukur
8. Piring atau mangkuk

Formulasi resep pada batagor ikan barakuda tersaji pada table 1 sebagai berikut:

**Tabel 1.  
Resep Batagor Ikan Barakuda**

**Sumber: Hasil Olahan Penulis**

Proses pembuatan batagor ikan barakuda pada eksperimen ini adalah sebagai berikut:

1. Giling menggunakan blander daging ikan barakuda yang sudah dipisahkan dari durinya, setelah itu pisahkan
2. Haluskan bawang putih dengan blander, pisahkan
3. Potong-potong kecil daun bawang
4. Campurkan daging ikan barakuda yang sudah di giling dengan tepung tapioca sambal tambahkan air sedikit demi sedikit sampai menjadi adonan.
5. Selanjutnya masukan bahan lainnya yaitu, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, merica, peyedap rasa dan daun bawang yang sudah di potong-potong campur hingga merata.
6. selanjutnya potong tahu putih sesuai ukuran yang diinginkan, lalu tempelkan adonan batagor yang sudah di buat tadi.
7. Terakhir goreng hingga matang.

Berikut adalah rekam hasil eksperimen batagor ikan barakuda pada gambar 2.



**Gambar 2. Rekam Hasil Batagor Ikan Barakuda**

### Uji Organoleptik

Tahap pengujian menggunakan uji organoleptik, dimana melalui metode ini menggunakan manusia sebagai panelis dan panca indera seperti penglihatan, pembauan, perasa, sentuhan dan pendengaran untuk menguji karakter dan penerimaan produk makanan (Watts et.al dalam Azzahra: 2022). Produk makanan yang diuji dalam penelitian ini adalah batagor ikan barakuda.

### Pengujian Rasa

Dari aspek rasa, 100% responden menjelaskan bahwa semuanya menjawab rasa dari Batagor ikan barakuda rasanya enak, gurih, rasa asinnya pas juga rasa ikannya terasa sesuai dengan batagor pada umumnya.

### Pengujian Aroma

Dari aspek aroma, terdapat berbagai pendapat terhadap aroma yang dihasilkan dari batagor ikan barakuda ini yakni sebanyak 43,3 % mendeskripsikan aroma ikannya kuat, 26,7 % mendeskripsikan aroma ikannya kuat sehingga menghasilkan aroma amis, dan 30 % mendeskripsikan aroma ikannya kurang tercium.

### Pengujian Tekstur

Tekstur yang dihasilkan dari batagor ikan barakuda ini berdasarkan data didapat sebanyak 96,7 % responden mendeskripsikan teksturnya sudah bagus yaitu kenyal dan lembut.

### Pengujian Warna

Warna dari batagor ikan barakuda yang dihasilkan sudah menyerupai batagor pada umumnya yaitu kuning kecoklatan dan menarik untuk di makan yaitu sebanyak 96,3 % responden mendeskripsikan hal tersebut.

### Pembahasan

Penelitian eksperimen ini dilakukan berlandaskan keinginan penulis memberikan variasi makanan khususnya batagor, melakukan eksperimennya di tempat tinggal penulis, dan hasilnya secara keseluruhan hampir sesuai dengan yang diharapkan yaitu dapat dinikmati oleh semua orang penikmat batagor.

### SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah daging ikan barakuda sangat mungkin untuk dijadikan sebagai salah satu bahan utama dalam pembuatan batagor selain ikan tenggiri yang pada umumnya menggunakan daging ikan tersebut, hasil eksperimen menunjukkan bahwa rasa, aroma, tekstur dan warna dapat menyerupai batagor pada umumnya.

Meskipun dalam eksperimen ini masih ditemukan kekurangan-kekurangan yang mungkin masih dapat ditingkatkan kembali pada percobaan-percobaan yang akan datang. Diantaranya aroma amis yang dihasilkan dari ikan barakuda mungkin dapat dikurangi dari formulasi gramasinya, atau mungkin dapat menambahkan bahan yang dapat mengurangi aroma amis misalkan jeruk nipis ataupun rempah-rempah yang lainnya.

Aspek lain yang memungkinkan dilanjutkan penelitian ini adalah aspek kandungan gizi yang terkandung dalam daging ikan barakuda ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amallia, N. and Marta, T.Z. (2021) 'Green batagor', *Seminar Nasional HUBISINTEK*, 2(1), pp. 309–313.
- Azizah, A., Purwandhani, S.N. and Laswati, D.T. (2021) 'FORTIFIKASI IKAN BARAKUDA (Sphyaena jello) DALAM PEMBUATAN TORTILLA CHIPS', *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), pp. 18–26. doi:10.37631/agrotech.v3i2.280.
- Azzahra, V., Pirastyo, S.P. and Kristiutami, Y. (2022) 'Pengolahan Boba Daun Binahong Sebagai Alternatif Pemanfaatan Khasiat Daun Binahong', *Jurnal Kajian Pariwisata*, 4(1), pp. 1–6. doi:10.51977/jiip.v4i1.732.
- Drummond, K. (2010). *Brefere L. Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*.
- KHUSNA, L., Widyaningsih, E. N., & Purwani, E. (2018). *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kusuma, Sari, Kurniawati, Rahmi. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press: Malang
- Laksmi, R. (2012). Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460
- Seta, Kak Kira. 2018. *Berkenalan dengan Hewan Herbivor, Karnivor & Omnivor*. Laksana : Yogyakarta
- Suradin, M dan N, A.O. (2007) 'Pariwisata', *Warta Pariwisata*, 9(1), pp. 1–32
- Spence, C. (2015). Just how much of what we taste derives from the sense of smell?. *Flavour*, 4(1), 1-10.