

**INOVASI IKAN BAKAR SAUS NANAS DENGAN
MENGUNAKAN MEDIA BATANG SERAI
GRILLED FISH INNOVATION WITH PINNEAPPLE SAUCE
AND LEMONGRASS STEM MEDIA**

Faizal Almansyah Purba, Dendi Gusnadi, S.Par., MM.Par., Edwin Baharta, S.Sos., M.M.Par
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author faizalmnsyh@student.telkomuniversity.ac.id ,
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id , edwin@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pembuatan ikan bakar saus nanas yang menggunakan teknik bakar dengan menggunakan media batang serai. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh minimnya inovasi saus berbahan dasar nanas, dan penggunaan batang serai untuk menghilangkan bau amis di Indonesia. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pengolahan Ikan Bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap inovasi produk Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental dimana sampel diambil secara acak dari 50 orang panelis dengan menggunakan uji organoleptic. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan serai sebagai media pemasakan sangat mempengaruhi aroma daging ikan, serta rasa dari saus nanas juga sangat mempengaruhi rasa dari produk. Untuk uji organoleptik menunjukkan hasil bahwa produk ikan bakar saus nanas dengan media batang serai memiliki dapat diterima dengan baik oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: Ikan Bakar, Saus Nanas, Batang serai

ABSTRACT

This research discusses the making of grilled pineapple sauce fish using roasted technique with lemongrass stem media. This research is motivated by the lack of innovation in sauce made from pineapple, and the use of lemongrass stems to eliminate the fishy odor in Indonesia. The purpose of this research is to find out the peoples acceptance of the innovation of Grilled fish product using lemongrass stem media. This study uses an experimental research method, where samples are taken randomly from 50 panelists using organoleptic tests. The results showed that the use of lemongrass as a cooking medium greatly influenced the aroma of fish meat, and the taste of pineapple sauce also greatly influenced the taste of the product. For the organoleptic test, the results showed that pineapple sauce grilled fish product with lemongrass stem media had been well received by the wider community.

Keyword: Grilled fish, Pineapple sauce, Lemongrass stem

I. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya dan memiliki ragam destinasi wisata yang indah dan menarik, hal tersebut menjadi alasan mengapa banyak wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara yang datang berkunjung ke Indonesia baik untuk berbelanja, maupun berlibur dan menikmati keindahan alamnya. Selain memiliki wisata alam yang indah, Indonesia juga dikenal memiliki keberagaman kuliner yang beragam dan bervariasi dari setiap daerahnya. Hal ini disebabkan oleh keberagaman suku dan budaya yang ada di Indonesia, serta keberagaman kuliner dari setiap suku dan kebudayaan yang ada tersebut.

Banyak sekali inovasi makanan dari hidangan pembuka, sup, maupun hidangan utama dan hidangan penutup yang berkembang di Indonesia. Inovasi pada hidangan maincourse adalah yang paling banyak digemari oleh masyarakat yang mulai jenuh dengan variasi makanan yang ada saat ini dan ingin mencoba sesuatu yang baru untuk dinikmati sehari-harinya. *Maincourse* adalah hidangan pokok pada suatu susunan set menu yang biasanya disajikan di Restoran maupun Hotel berbintang. Hidangan utama (*Maincourse*) biasanya dihidangkan setelah soup atau bersamaan dengan Soup, dan sebelum makanan penutup (*dessert*). Ukuran atau size pada hidangan utama (*maincourse*) sendiri adalah 175-250 gram untuk protein hewani (Daging), 75 gram untuk sayuran, 75 gram untuk karbohidrat, dan 50-100 cc untuk saus (*Sauce*).

Saus adalah bahan pelengkap makanan yang berupa cairan kental serta berfungsi sebagai bahan pelengkap dan penambah cita rasa masakan. Pengertian lain saus adalah produk makanan berbentuk liquid atau semi liquid yang terbuat dari bahan dasar sayuran ataupun buah yang memiliki aroma serta rasa yang enak. Dari penjelasan di atas saus (*sauce*) ini diartikan sebagai cairan kental yang bertujuan untuk meningkatkan cita rasa dari bahan makanan yang disajikan.

Fungsi maupun tujuan *sauce* pada makanan itu sendiri ialah memberikan rasa dan aroma pada suatu makanan, memberikan kelembaban pada makanan dan meningkatkan penampilan serta menambah nilai gizi suatu makanan. Berdasarkan jenisnya, Saus dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu *sauce* dingin (*cold sauce*) dan *sauce* panas (*hot sauce*). Inovasi pada saus banyak dilakukan oleh para wirausaha untuk menambah citarasa maupun nilai jual pada produk yang mereka pasarkan. Ada banyak inovasi saus yang dihasilkan dari bahan-bahan yang tidak lazim digunakan sebagai saus, seperti nanas, strawberry, melon, brokoli, jagung hingga terong.

Nanas adalah buah yang bersalah dari tanaman nanas dan mudah ditemui di Indonesia. Di Indonesia sendiri, tanaman buah nanas sudah sangat umum dan menjadi konsumsi masyarakat sehari-hari, karena mudah berbuah dan perawatan tanamannya yang mudah. Memiliki nama daerah ganas (Sunda) dan neneh (Sumatera). Dalam bahasa Inggris disebut *pineapple* dan orang-orang Spanyol menyebutnya *pina*. Saus Nanas merupakan saus panas yang berasal dari daging buah nanas, yang sudah melalui pemasakan dengan berbagai bahan seperti bawang putih, bawang bombai, tomato paste, saus tomat dan menghasilkan saus dengan rasa gurih dan asam serta aroma yang menyegarkan. Saus nanas juga cocok untuk berbagai jenis bahan hewani, namun sangat disarankan untuk digunakan pada produk Ikan.

Ikan adalah salah satu produk hewani yang digemari masyarakat Indonesia karena mudah didapat di pasaran, dan juga menjadi makanan keseharian sebagian besar masyarakat Indonesia yang bermatapenceharian sebagai nelayan. Terdapat 3 jenis ikan yang terdapat di Indonesia, yaitu ikan air tawar, ikan air laut dan ikan air payau. Salah satu jenis ikan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia adalah Ikan Nila.

Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) merupakan Ikan dari famili *Cichlidae* yang umum ditemui di Indonesia. Secara alami, ikan nila merupakan ikan air tawar yang hidup di sungai berair tenang dan danau. Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai konsumsi sehari-hari, karena selain mudah ditemui di pasaran Ikan nila juga memiliki harga yang terjangkau dan memiliki kandungan gizi yang bagi tubuh seperti karbohidrat, kalsium, zat besi, lemak, fosfor dan protein.

Ada banyak bahan yang bisa digunakan untuk menghilangkan bau amis pada ikan, salah satunya adalah batang serai. Batang serai (*Lemongrass*) adalah tumbuhan dari keluarga *Angiospermae* yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia untuk menambah aroma dan menghilangkan bau tidak sedap pada makanan. Batang serai juga mudah ditemukan di pasaran dan mudah dicari oleh masyarakat di alam liar, karena tumbuhan ini adalah tumbuhan yang alami dan bisa ditemukan di area tertentu. Bagian tanaman ini yang biasa dimanfaatkan adalah bagian batang dan bagian daunnya. Manfaat daun serai ini tentunya ada berkat kandungan yang sangat kaya dan terkandung di dalam daun ini. Serai juga memiliki berbagai macam kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh seperti Karbohidrat, protein, lemak, asam folat, niasin/Vitamin B3, Vitamin B6, Vitamin B1, Sodium, Kalium, Kalsium, tembaga, besi, magnesium, zinc dan selenium. Selain itu tanaman serai juga memiliki berbagai sifat yang baik untuk tubuh seperti anti-jamur, dan anti-bakteri. Serai juga memiliki keistimewaan yaitu aromanya yang sangat khas dan menyegarkan, selain digunakan sebagai bahan bumbu makanan, serai juga digunakan sebagai minyak aromaterapi dan obat nyamuk alami.

Organoleptik adalah pengujian pada bahan makanan dengan menggunakan tingkat kesukaan dan keinginan untuk menggunakan sebuah produk tertentu. Uji Organoleptik atau uji indera merupakan pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Adapaun beberapa

indera manusia yang menjadi alat tersebut merupakan dari penglihatan, penciuman, peraba, pengecap dan pendengaran mempunyai hasil dari masing-masing poin tersebut untuk mengukur daya penerimaan konsumen terhadap produk.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melaksanakan sebuah penelitian inovasi saus nanas, dan menggunakan batang serai sebagai media pemasakan, yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah karya penelitian yang berjudul Inovasi Ikan Bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai

II. KAJIAN PUSTAKA

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut (Soekarto, 1990) Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak. Menurut jenisnya makanan terbagi menjadi 3 jenis, yaitu:

1. Non-Persihable, atau makanan yang tidak mudah rusak seperti gula, tepung, garam, dan merica.
2. Semi-Perishable, atau makanan yang semi stabil dan agak mudah rusak seperti makanan beku dan makanan kaleng.
3. Perishable atau makanan yang mudah rusak dan busuk, seperti daging, sayuran atau buah-buahan.

Menurut Notoatmodjo (2007) terdapat 4 fungsi utama makanan bagi kehidupan manusia, yaitu untuk memelihara proses dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energy guna melakukan kegiatan sehari-hari, mengatur metabolisme dan mengatur keseimbangan berbagai air, mineral dan cairan tubuh lainnya serta berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

Menurut Adrim (2010) Ikan adalah hewan bertulang belakang yang hidup di dalam air dan

secara sistematis ditempatkan pada filum *Chordata* dengan karakteristik memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil oksigen terlarut dari dalam air dan juga dilengkapi dengan sirip yang berfungsi untuk berenang. Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) merupakan ikan dari famili *Cichlidae* yang umum ditemui di Indonesia. Secara alami, ikan nila merupakan ikan air tawar yang hidup di sungai berair tenang dan danau. Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai konsumsi sehari-hari. Ikan nila juga memiliki kadar gizi yang baik untuk dikonsumsi.

Kata saus berasal dari bahasa Prancis yang artinya memiliki arti digarami atau diberi garam. Sedangkan saus dalam istilah memasak adalah cairan kental yang digunakan sewaktu memasak atau dihidangkan bersama makanan untuk menambah rasa lezat pada makanan. Fungsi utama saus pada makanan adalah untuk menambah cita rasa dan kelezatan suatu makanan, selain itu saus juga berfungsi untuk memberi cairan pada makanan, meningkatkan aroma pada makanan, meningkatkan penampilan dan kilauan makanan, lalu mempertinggi nilai gizi suatu makanan.

Saus nanas merupakan saus yang berbahan dasar saus tomat, saus sambal dan jus buah nanas ditambah dengan bahan-bahan lainnya seperti bawang Bombay, paprika hijau, daging buah nanas, butter dan garam serta merica. Saus nanas memiliki aroma dan rasa yang khas yaitu asam manis berpadu dengan gurih. Berdasarkan rasa dan aromanya, saus nanas akan memberikan rasa yang menyegarkan karena rasanya yang didominasi oleh rasa asam akan meningkatkan selera makan ketika dicoba. Adapun warna dari saus nanas akan menambah nilai estetika pada hidangan ikan bakar tersebut.

Serai merupakan tumbuhan yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia untuk menambah aroma dan menghilangkan bau tidak sedap pada makanan. Batang serai juga umum ditemui di pasaran dan mudah dicari oleh masyarakat. Bagian yang dapat dimanfaatkan dari tanaman ini adalah batang dan daunnya. Manfaat

dari batang serai sangat kaya, dan terdiri dari berbagai macam zat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti zat besi, kalium, asam folat, vitamin B3, B6 dan B12, magnesium, mangan, tembaga, seng dan besi yang sangat baik untuk menjaga metabolisme sistem tubuh manusia, Serai juga tidak memiliki kandungan lemak atau kolesterol yang berbahaya. Selain memiliki kandungan gizi yang melimpah, serai juga memiliki sifat anti-jamur, anti-bakteri, dan anti-inflamasi. Selain itu serai memiliki aroma yang khas dan menyegarkan terutama sebagai bahan penambah aroma makanan.

III. METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2012) Penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian berjudul Inovasi Ikan Bakar Saus Nanas dengan menggunakan media batang serai ini adalah metode penelitian eksperimental, dimana penulis menguji produk dengan melakukan uji coba di laboratorium/kitchen, dengan deskriptif kuantitatif sebagai pengujian daya terima konsumen dengan aspek organoleptik. Metode eksperimental memungkinkan penulis mendapatkan garis tengah kesimpulan berdasarkan eksperimen yang penulis lakukan. Eksperimen ini bertujuan untuk mencari sebab akibat dengan cara mengubah satu atau lebih variabel pada produk lalu membandingkannya dengan produk yang variabelnya tidak diubah, juga untuk memperjelas proses terjadinya perubahan pada variabel-variabel tersebut. Menurut Nasiru (2011) Pengujian organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman dan obat. Pengujian Organoleptik adalah pengujian dengan memanfaatkan indrawi manusia atau pancaindra manusia, yaitu penglihatan, penciuman, perabaan, pendengaran, pengecap dan bersifat subjektif terhadap karakteristik suatu sampel penelitian.

Dalam melakukan penelitian ini, terdapat beberapa cara dalam pengumpulan data. Yang

pertama adalah studi literature, yaitu mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan masalah dan variabel yang diteliti, yang berasal dari sumber-sumber seperti buku, proyek akhir angkatan terdahulu, dan penelitian terdahulu. Kemudian melakukan eksperimental, yaitu melakukan penelitian secara langsung untuk menemukan sebab akibat dari penelitian yang dilakukan dan terakhir melakukan pengumpulan data dari penilaian responden terhadap produk Ikan bakar saus nanas dengan media batang serai dengan melakukan penyebaran kuisisioner.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari kuisisioner uji organoleptik produk dapat disimpulkan bahwa dari jumlah total 50 orang responden, terdapat 31 orang responden berjenis kelamin laki-laki dengan presentase 62% dan 19 orang responden berjenis kelamin perempuan dengan presentase 38%. Untuk menentukan jenis kelamin responden, penulis melakukannya dengan penentuan secara acak.

Berdasarkan usia responden, dapat disimpulkan bahwa dari total 50 orang responden, terdapat 9 orang responden yang berusia antara 15 hingga 20 tahun dengan presentase 18%, kemudian terdapat 17 orang responden yang berusia 21 hingga 25 tahun dengan presentase 34%, kemudian terdapat 4 orang responden yang berusia 26 hingga 30 tahun dengan presentase 8%, lalu terdapat 4 orang responden yang berusia 31 hingga 35 tahun dengan presentase 8%, dan terdapat 16 orang responden yang berusia 36 > dengan presentase 32%. Data tersebut menunjukkan bahwa responden dengan usia 21-25 tahun lebih dominan dibanding responden di kategori usia lainnya dengan presentase 34%.

Berdasarkan pekerjaan responden, dapat disimpulkan bahwa dari total 50 orang responden, terdapat 2 orang responden yang berprofesi sebagai chef dengan presentase 4%, kemudian terdapat 15 orang responden yang berprofesi sebagai mahasiswa dengan presentase 30%, lalu terdapat 5 orang yang

berprofesi sebagai pelajar dengan presentase 10%, kemudian terdapat 12 orang responden yang berprofesi sebagai karyawan swasta dengan presentase 24%, kemudian terdapat 1 orang responden yang berprofesi sebagai waitress dengan presentase 2%, lalu terdapat 3 orang responden yang berprofesi sebagai wiraswasta dengan presentase 6%, kemudian terdapat 5 orang responden yang berprofesi sebagai PNS dengan presentase 10%, kemudian terdapat 5 orang responden yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dengan presentase 10%, lalu terdapat 1 orang responden yang berprofesi sebagai fotografer dengan presentase 2%, dan terdapat 1 orang responden yang berprofesi sebagai pengemudi ojek online dengan presentase 2%. Data tersebut menunjukkan jika responden dengan pekerjaan mahasiswa lebih dominan dengan presentase 30%. Penulis juga sengaja memilih Chef sebagai responden, karena chef dapat memberikan masukan secara objektif dan memberikan komentar konstruktif yang penting untuk produk yang sedang diteliti.

Hasil Uji Organoleptik

Berdasarkan hasil kuisisioner uji organoleptik terhadap rasa produk, dari 50 orang responden terhadap 32 orang yang memilih "suka" dengan presentase 64%, kemudian terdapat 11 orang responden yang memilih "sangat suka" dengan presentase 22%, dan terdapat 7 orang responden yang memilih "cukup suka" dengan presentase 14%. Hasil kuisisioner tersebut menunjukkan bahwa terdapat 32 dari 50 orang yang memilih "suka" dengan alasan rasa produk yang lezat dan dipadukan dengan saus nanas yang menyegarkan dapat menggugah selera makan responden.

Berdasarkan hasil kuisisioner uji organoleptik terhadap aroma produk, dari 50 orang responden terdapat 32 orang yang memilih "harum" dengan presentase 64%, kemudian terdapat 12 orang responden yang memilih "sangat harum" dengan presentase 24%, lalu terdapat 6 orang responden yang memilih "cukup harum" dengan presentase 12%. Hasil kuisisioner tersebut menunjukkan bahwa

32 dari 50 orang responden menyukai aroma produk dengan alasan aroma batang serai yang wangi, dan aroma saus nanas adalah perpaduan yang pas dan dapat menggugah selera makan, selain itu aroma daging ikan juga tidak amis membuat responden menyukai aroma produk tersebut.

Berdasarkan hasil kuisioner uji organoleptik terhadap tekstur produk, dari 50 orang responden terdapat 35 orang responden yang memilih “matang” dengan presentase 70%, kemudian terdapat 9 orang responden yang memilih “sangat matang” dengan presentase 18%, dan terdapat 6 orang responden yang memilih “cukup matang” dengan presentase 12%. Hasil kuisioner terhadap tekstur tersebut menunjukkan bahwa 35 dari 70 orang responden menyukai dan menilai bahwa tekstur produk matang dengan daging yang lembut, dikarenakan saat proses pembakaran penulis memastikan bahwa daging ikan sudah dalam keadaan matang sebelum disajikan.

Berdasarkan hasil kuisioner uji organoleptik terhadap warna produk, dari 50 orang responden terdapat 32 responden yang memilih “menarik” dengan presentase 64%, kemudian terdapat 14 orang responden yang memilih “sangat menarik” dengan presentase 28%, dan terdapat 4 orang responden yang memilih cukup menarik dengan presentase 8%. Hasil kuisioner terhadap warna produk tersebut menunjukkan bahwa 32 dari 50 orang responden menyukai dan menilai warna produk menarik, alasannya karena warna produk ikan bakar sangat pas dan tidak terkesan gosong. Selain itu warna daging juga terjaga, dan warna saus yang oranye terang dapat menggugah selera dan meningkatkan selera makan responden maupun masyarakat luas.

Berdasarkan hasil kuisioner uji organoleptik terhadap penampilan fisik produk, dari 50 orang responden terdapat 28 responden yang memilih “menarik” dengan presentase 56%, kemudian terdapat 16 orang responden yang memilih “Sangat menarik” dengan presentase 32%, dan terdapat 6 orang responden yang memilih “cukup menarik” dengan presentase 12%. Hasil kuisioner tersebut

menunjukkan bahwa 28 dari 50 orang responden menyukai penampilan fisik produk. Dimana, mereka beralasan bahwa penampilan fisik produk enak dipandang dan memiliki nilai appetizing dalam penghidangannya meskipun saat melakukan penyebaran kuisioner tidak menambahkan garnish untuk penghidangannya.

Berdasarkan manfaat ekonomi pada produk Inovasi ikan bakar dengan menggunakan media batang serai, dapat disimpulkan bahwa untuk membuat 1 porsi ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai adalah Rp 79.000,00. Harga tersebut didapatkan saat penulis melakukan belanja bahan untuk penelitian produk yang sedang penulis teliti. Adapun harga yang tercantum bukanlah harga baku dikarenakan harga di setiap pasar maupun tempat berbelanja berbeda-beda bergantung pada harga pasaran di daerah tersebut.

Berdasarkan manfaat kesehatan pada produk Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai, dapat disimpulkan bahwa produk tersebut memiliki kandungan gizi yang baik untuk menjaga kesehatan dan memenuhi kebutuhan gizi harian tubuh. Adapun kandungan gizi yang dimaksud adalah karbohidrat, protein, lemak, fosfor, kalsium, zat besi. Selain itu kandungan vitamin C dalam daging buah nanas sangat baik untuk menjaga kekebalan tubuh dari penyakit, serta ada pula antioksidan dan antibakteri dalam serai yang mampu menangkal radikal bebas yang berbahaya bagi tubuh. Banyaknya kandungan gizi pada produk dapat memberikan manfaat yang baik bagi tubuh asalkan tetap dikonsumsi pada jumlah yang mencukupi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan rumusan masalah dan pengujian produk Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai yang penulis lakukan, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penulis melakukan ujicoba sebanyak 2 kali. Dalam ujicoba produk pertama, penulis hanya menggunakan batang serai sebanyak 5 batang dan hanya digeprek saja yang menghasilkan aroma serai yang samar dan kurang tercium sehingga dalam ujicoba kedua ditambahkan menjadi 8 dan membelahnya menjadi 2 bagian sebelum selanjutnya digeprek, sehingga mengeluarkan aroma yang lebih pekat kemudian penulis juga menambahkan takaran jus nanas dalam ujicoba kedua sehingga rasa nanas yang terkandung dalam saus nanas lebih kuat dibandingkan ujicoba pertama.
2. Setelah penulis melakukan olah data pada kuisioner uji organoleptik yang diberikan pada 50 orang responden, menghasilkan penilaian positif tertinggi pada warna dengan presentase 92% dan penilaian terendah pada rasa dengan presentase 86%.
3. Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai dilihat dari segi ekonomi cukup mahal dikarenakan harga bahan baku yang digunakan dalam produk memiliki harga cukup tinggi.
4. Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai dilihat dari segi kesehatan memiliki kandungan gizi yang baik untuk kebutuhan sehari-hari. Dalam produk ini terdapat berbagai kandungan gizi seperti karbohidrat, kalsium, lemak, zat besi, protein dan fosfor yang memiliki khasiat sangat baik bagi tubuh.

SARAN

1. Untuk penelitian lebih lanjut mengenai Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai agar dapat mengembangkan formulasi lebih lanjut, seperti melakukan perubahan media pemasakan, melakukan perubahan dalam metode pengolahan, dan mencoba formulasi saus sert mencoba substitusi bahan dalam formulasi Ikan bakar saus nanas dengan menggunakan media batang serai.
2. Untuk mencoba menggunakan jenis ikan lainnya baik ikan air tawar maupun ikan air laut agar dapat

lebih diterima oleh masyarakat luas. Hal ini dikarenakan tidak semua masyarakat Indonesia menyukai hidangan yang berasal dari ikan nila, maka dari itu dapat mencoba dengan menggunakan jenis ikan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- M. Adrim, F. (2010). *Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- Nasiru, M. (2011). Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Notoatmodjo, S. (2007). *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Purposive Sampling*. Bandung: Alfabeta.