

“Review Street Food(Bakso) Based on Kertapati Area”



Oleh:

Nama : Tantri Langgeng Widodo

Nim : 09040581721005

Prodi : Teknik Komputer & Jaringan

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

TAHUN AJARAN 2019/2020

Latar Belakang

Bakso atau **baso** adalah jenis [bola daging](#) yang lazim ditemukan pada [masakan Indonesia](#).^[2] Bakso umumnya dibuat dari campuran [daging sapi](#) giling dan [tepung tapioka](#), akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari [daging ayam](#), [ikan](#), atau [udang](#) bahkan daging [kerbau](#). Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur [mi](#), [bihun](#), [taoge](#), [tahu](#), terkadang [telur](#) dan ditaburi bawang goreng dan seledri. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia; dari gerobak [pedagang kaki lima](#) hingga restoran besar. Makanan yang satu ini pasti disukai banyak orang, rasa kuah dan daging dengan bumbu yang has membuat para pecinta bakso sulit melupakan rasa yang aromanya kental dengan kaldu daging sapi ini. Bakso seolah menjadi kebutuhan pokok bagi masyarakat di Indonesia. Di manapun tempat kita dapat menemukan banyak warung ataupun restaurant khusus bakso dengan menawarkan ciri has masing-masing. Tak hanya konsumen yang dimanjakan dengan rasa nikmat dan enak nya bakso ini. Tapi produsen selaku pelaku bisnis makanan bakso ini juga menikmati banyak keuntungan dari menjual bakso ini. Karena terkadang sebuah bisnis menjual bakso bisa menjadi sangat besar dan bahkan diprediksi ditahun 2013 akan banyak bisnis bakso yang di franchisekan.

Tujuan

1. Untuk melakukan perbandingan rasa, penyajian dan pelayanan
2. Untuk mengenal lebih dalam tentang per-baksoan di daerah kertapati
3. Menambah pengetahuan dan sekaaligus bisa dijadikan seagai masukan tentang salah satu peluang usaha yang menjanjikan
4. Untuk memenuhi tugas mata kuliah Teknik Penulisan Karya Ilmiah

Manfaat

1. Untuk menikmati cita rasa kuliner bakso di sekitar kawasan kertapati
2. Untuk mengetahui parameter kenikmatan pada sebuah bakso
3. Untuk mencari sudut pandang berbeda tentang ragam jenis bakso yang ada

Pengertian Bakso

Bakso pada umumnya disajikan dengan bakso atau bola daging yang merupakan campuran daging giling dan tepung tapioka. Satu porsi bakso biasanya disajikan dengan bakso, tahu, toge, kubis, bihun, telur, dan juga kulit pangsit. Tak hanya berisi hal umum saja yang disajikan ke dalam seporsi mangkuk bakso namun ada juga siomay, tomat, dan lain-lain. Kemudian disiram kuah kaldu yang gurih dan diberi sedikit potongan daun bawang serta bawang goreng.

Bagaimana tidak tergoda dengan makanan yang satu ini. Kaldu ayamnya yang bikin menggoda hidung untuk ingin melahapnya. (Baca juga: [Sejarah Hari Valentine](#))

Menurut KBBI, bakso adalah makanan terbuat dr daging, udang, ikan yg dicincang dan dilumatkan bersama tepung kanji dan putih telur, biasanya dibentuk bulat-bulat. Tidak jauh berbeda dengan definisi dari Wikipedia. Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang bahkan daging kerbau. Umumnya masyarakat Indonesia memanggilnya dengan sebutan bakso, namun kebanyakan orang Sunda menyebutnya baso.

Bakso, merupakan makanan yang mudah ditemukan. Mulai dari pedagang keliling hingga restoran besar sekalipun. Bahkan ada pula bakso yang dijual di super market dalam keadaan beku dimana kita hanya perlu memanasi bakso tersebut. Harga seporsi bakso sangat mudah dijangkau oleh masyarakat, alias tidak menguras kantong yakni hanya sebesar Rp. 10.000 kalian sudah dapat menyantap makanan ini. Bahkan ada yang lebih murah dari 10 ribu rupiah, jika kalian sering menjumpai bakso-bakso yang dijual keliling oleh abang-abang. Kamu bisa membeli bakso hanya dengan 5 ribu rupiah pun masih dilayani oleh abang-abang tukang bakso.

Sejarah Bakso

Pada awal abad ke-17 akhir dinasti Ming di Fuzhou. Hidup seorang anak yang bernama Meng Bo yang tinggal di sebuah desa kecil. Meng Bo terkenal sebagai anak yang baik dan berbakti kepada ibunya. Kebaikan dan kebaktiannya sudah terkenal diantara para tetangganya. Hingga suatu hari, ibunya yang mulai tua tak dapat memakan daging sebab giginya sudah mulai tidak

dapat makan makanan yang sifatnya keras, seperti daging. Padahal daging adalah makanan kesukaan ibunya. Bayangkan saja, kalau kamu yang ada di posisi Ibunya, kamu favorit dengan makanan, tapi kamu tidak bisa makan makanan yang kamu suka itu. Sebab itulah, Meng Bo berinisiatif membantu agar ibunya dapat makan daging yang menjadi kesukaannya. Sepanjang malam, Meng Bo memikirkan bagaimana caranya mengolah daging yang keras agar dapat dimakan oleh ibunya. Hingga suatu ketika, Meng Bo melihat tetangganya menumbuk beras ketan untuk dijadikan kue mochi. Melihat hal itu, Meng Bo langsung pergi ke dapur dan mengolah daging seperti cara tetangganya membuat olahan kue mochi. Setelah daging empuk, Meng Bo membentuknya seperti bulatan bulatan kecil agar ibunya mudah untuk memakannya, dari aroma rebusan olahan daging itu tercium aroma yang sangat lezat. Sehingga Ibunya penasaran dengan aroma kaldu daging yang dibuat oleh Meng Bo itu dan ingin mencicipi makanan yang memiliki aroma sedap itu.

Setelah olahan daging matang, Meng Bo menyajikan olahan tersebut kepada ibunya. Sang ibu merasa gembira sebab tak hanya lezat namun adonan tersebut mudah untuk dimakan olehnya. Tak hanya sang ibu, Meng Bo pun merasa senang sebab sang ibu tercinta dapat merasakan makan daging kembali. Dan kini mereka sering memasak dan memakan bakso sebagai makanan utama mereka. (Baca juga: [Sejarah Candi Kalasan](#))

Cerita bakti Meng Bo dan sejarah bakso tersebar luas hingga ke seluruh Kota Fuzhou. Tak hanya tetangga namun banyak penduduk yang berdatangan untuk belajar membuat bakso yang dibuat Meng Bo. Dan resep tersebut terus menyebar hingga sampai ke Indonesia. Walau resep asli dengan resep Indonesia berbeda namun bentuk bakso yang bulat serta teksturnya yang empuk tetap sama layaknya resep Meng Bo.

Cara membuat pentol bakso:

1. Masukkan daging ayam yang telah digiling ke dalam wadah, campurkan tepung kanji, telur, lada bubuk, garam, bawang putih yang telah dihaluskan dan bawang merah goreng.
2. Campur atau uleni dengan tangan atau bisa menggunakan alat sampai semua tercampur sempurna.
3. Jika dirasa adonan masih lembek dan sulit dibentuk, maka bisa ditambahkan es batu secara perlahan sampai dirasa adonan bisa dibentuk.
4. Rebus air dalam panci sampai mendidih.
5. Ambil adonan daging dengan tangan lalu bentuk bulat baik dengan kedua tangan atau dengan satu tangan ditekan hingga adonan keluar melalui jari telunjuk dan jempol.
6. Masukkan adonan yang telah terbentuk ke dalam air panas.
7. Lanjutkan hingga semua adonan habis.
8. Jika pentol telah mengapung maka pentol telah matang. Angkat dan sajikan

Hasil Pengujian

1. Bakso Bioskop

Bakso ini berdiri pada tahun 2000 kala itu penjual masih mengenakan gerobak keliling dan sekarang sudah menggunakan kedai sendiri, untuk masalah rasa bakso ini memiliki kekhasan dari kaldu kuah bakso yang gurih nan sedap, bakso ini berlokasi di Jl.Gotong Royong Kec.Kertapati no 2077. Kalau dari segi pelayanan cukup baik namun masih terkesan lambat dalam penyajian dan tempat nya juga cukup baik namun tidak dalam muatan pengunjung yang banyak





2. Bakso Sidodadi

Bakso Sidodadi berdiri pada tahun 1997 di depan bank sumsel babel di Jl.Ki Wahid Hasyim sampai 2016 setelah itu pindah di sebelah bank sumsel dalam bentuk ruko, bakso ini memiliki kekhasan daging bakso yang lembut nan terasa dagingnya, kalau dari segi pelayanan cukup baik dan masih harus melakukan perbaikan dari segi penyajian, kalau soal tempat sudah dikategorikan baik karena luas dan memungkinkan pengunjung untuk datang dengan ramai





3. Bakso Gajah Mungkur

Bakso Gajah Mungkur berdiri pada tahun 1980 sudah hampir 20 tahun berkarya di dunia perbaksoan, awalnya bakso ini diprakarsai oleh Pakde Man yang berjualan di depan stasiun Kertapati selama hampir 15 tahun, lalu menghilang sekitar hampir 5 tahun setelahnya hadir kembali bakso Gajah Mungkur dengan gerai yang ada di sekitar Taman Kertapati, rasa dari bakso ini memiliki kesempurnaan baik dari tekstur dan kaldu kuahnya yang mengunggah selera makan jauh lebih enak, pelayanan sangat baik





Persentase penilaian

Type Bakso	Rasa	Pelayanan	Tempat
Bakso Gajah Mungkur	9	8	8
Bakso Sidodadi	8	9	7
Bakso Bioskop	8	7	8

*note range nilai (0-10)

Kesimpulan

Jadi setelah kita Menurut kami usaha ini dapat berkembang dan akan mencapai keberhasilan. Kami sangat yakin bahwa usaha ini akan maju dan terus berkembang karena dilakukan oleh orang-orang yang mempunyai kualitas dalam menjalankan setiap pekerjaan. Kami sadar bahwa usaha ini tak akan langsung berkembang pesat tapi kami akan terus berjuang untuk terus menjalankan dan mengembangkan usaha in melakukan observasi terhadap 3 tempat bakso yang telah dicoba untuk kunjungi saya akan menyimpulkan bahwasanya bakso yang saya jadikan topik ini memiliki parameter berupa rasa,tempat,dan pelayanan. Lalu saya menyimpulkan dianatar 3 tempat bakso yang saya datangi bahwa kedai Bakso Gajah mungkur memiliki passing grade yang tertinggi terbukti dengan mendapat nilai 9 untuk rasa, 9 untuk pelayanan, dan tempat 8. Karena range yang saya tentukan dari (0-10).

SARAN

potensi pasar bakso ikan di Indonesia maupun luar negeri seperti Singapura, Hongkong, Taiwan dan Kanada cukup tinggi. Apabila kualitas bakso ikan baik, maka dapat dijadikan usaha yang cukup menjanjikan. (Singgih Wibowo, 2002). Bakso ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku yang baik, hingga ke pemasaran.