

PANDUAN TEKNIS LOMBA

Teknik Pembuatan Bakso Ikan

Ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Salah satu produk olahan ikan adalah bakso. Bakso ikan diolah melalui teknik perebusan dengan penambahan bahan pengisi, seperti tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan garam. Bakso ikan yang diharapkan adalah memiliki tekstur lembut (tidak alot atau keras dan tidak berongga), memiliki warna yang lebih cerah dibandingkan bakso daging, serta beraroma khas ikan. Teknik penghancuran daging, perebusan, serta formulasi bahan pengisi akan mempengaruhi sifat organoleptik bakso secara keseluruhan. Kegiatan ini bersifat kompetisi dalam pembuatan bakso ikan berbahan baku ikan barakuda, yaitu ikan tete. Luaran yang diharapkan adalah dihasilkannya bakso ikan yang baik secara organoleptik, bersih atau higienis, serta dipresentasikan dengan baik.

Pelaksanaan

- 1) Peserta mengikuti lomba pembuatan bakso ikan tahap I secara luring.
- 2) Peserta yang dinyatakan lolos pada tahap I akan diundang dalam babak final
- 3) Seluruh peserta wajib mengikuti technical meeting yang diselenggarakan sebelum babak final dilaksanakan.
- 4) Babak final meliputi pemaparan dan demo teknologi inovasi dalam pembuatan bakso ikan
- 5) Pelaksanaan lomba dilaksanakan pada Juni 2022
- 6) Keputusan dewan juri tidak dapat diganggu gugat.

Peserta

Peserta kompetisi terbuka untuk mahasiswa aktif dari semua disiplin ilmu D3 dan D4, dalam bentuk perorangan (1 orang). Setiap perguruan tinggi baik negeri (PTN) maupun swasta (PTS) yang memiliki program pendidikan vokasi dapat mengirimkan lebih dari satu peserta lomba.

Bahan Baku dan Formulasi

Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan tete (ikan barakuda) berjumlah 200 gram untuk setiap formulasi. Penambahan bahan pengisi dan bahan pembantu serta formulasi tergantung pada kreativitas peserta. Peralatan dan bahan baku pada seleksi tahap I dan saat final disediakan oleh panitia.

Sistem Kompetisi

- 1) Penilaian dalam kompetisi ini dilakukan oleh suatu Panel Juri independent yang terdiri dari Akademisi/Pakar dan Praktisi.
- 2) Kompetisi dilakukan dalam dua tahapan, yaitu seleksi tahap I secara luring di lokasi lomba dan seleksi final. Peserta yang lolos tahap I akan diundang dalam babak final.
- 3) Keputusan Panel Dewan Juri adalah final.

Penilaian

1) Kriteria penilaian proses pembuatan produk		50%
Waktu (durasi) pembuatan bakso ikan	10%	
Sanitasi dan higienitas proses pengolahan bakso ikan	10%	
Keseragaman ukuran dan bentuk bakso ikan	30%	
2) Uji organoleptik		30%
Warna	5 %	
Rasa dan aroma	10 %	
Tekstur dan daya iris	15 %	
3) Pengetahuan (Presentasi)		20%
Bahan Presentasi	10%	
Ketepatan menjawab pertanyaan	10%	