

ABSTRAK

YAYANG VITO MARLYANA, NIM B32120749, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pengaruh Substitusi Tapioka dengan Tepung Mocaf, Tepung Kedelai dan Tepung Sagu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso. Komisi pembimbing, Ketua : Dr.Yossi Wibisono, STp, MP. Sekretaris: Ir. Abi Bakri, MSi, Anggota: Ir. Agus Santoso, MSi.

Bakso merupakan salah satu produk daging yang tidak asing lagi yang digemari oleh masyarakat. Sebagian konsumen menyukai bakso terutama karena teksturnya yang kenyal jika dikunyah teksturnya lembut dan mempunyai cita rasa yang enak. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, dan perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan dalam pembuatan adonan. Ditambahkan bahwa pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar. Penggunaan daging yang berkualitas tinggi dan tepung yang baik dan penggunaan bahan makanan yang aman serta cara pengolahan yang benar akan memperoleh produk bakso yang berkualitas baik. Akan tetapi bakso yang dijual oleh para pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bahan baku bakso tersebut menggunakan bahan baku tepung tapioka dan daging saja. Peranan dari tepung tapioka sendiri adalah sebagai bahan pengental pada bakso. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur pada bakso, maka perlu dicari solusi untuk mengatasi hal tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pensubstitusian tepung tapioka dengan tepung mocaf, tepung kedelai, dan tepung sagu, yang diharapkan mampu menurunkan tingkat kekerasan dan memperbaiki kualitas bakso dari segi fisik dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok non Faktorial (RAK) dengan 4 perlakuan penggunaan tepung yaitu tepung tapioka sebagai kontrol, tepung mocaf, tepung kedelai, dan tepung sagu, dan dilakukan sebanyak 5 kali ulangan untuk untuk uji fisik dan 25 panelis untuk uji organoleptik. Parameter yang diamati diantaranya warna, rasa, tekstur, dan kekenyalan

Kata kunci : *bakso, tapioka, tepung mocaf, tepung kedelai, tepung sagu*