

RINGKASAN

Karakteristik Fisik dan Sensoris Bakso Ikan Hiu dengan Penambahan Sawi Hijau dan Tepung Tapioka, Rizqi Nurma Yunita, NIM B32191686, Tahun 2022, 39 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M.Sc (selaku dosen pembimbing).

Ikan hiu merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di perairan laut yang bernilai komersial sangat tinggi seperti sup sirip ikan hiu. Ikan hiu juga dikomersialkan menjadi suplemen minyak ikan yang berasal dari organ hatinya yang memiliki kandungan vitamin A dan vitamin D. Daging ikan hiu juga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang bergizi karena kandungan proteinnya tinggi (20,1%) dan rendah lemak (1,3%). Untuk pengoptimalisasian pengolahan ikan hiu menjadi produk bernilai tinggi serta tahan lama yaitu diolah menjadi surimi sebagai bahan baku produk *fish jelly* seperti bakso ikan. Bakso merupakan produk pangan yang mudah diterima oleh semua kalangan terutama anak-anak. Kombinasi produk bakso ikan hiu dengan penambahan sawi hijau berpotensi sebagai produk pangan yang bergizi.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan sensoris pada produk bakso yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) 2 faktor yaitu variasi konsentrasi sawi (10%, 20%, dan 30%) dan tepung tapioka (40% dan 50%) dengan 6 perlakuan dan 2 kali ulangan pada setiap perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang nyata ($P \leq 0,05$) terhadap kekenyalan dan warna bakso ikan hiu. Perlakuan dengan penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P \geq 0,05$) terhadap uji hedonik parameter warna dan rasa, tetapi memberikan pengaruh yang signifikan ($P \leq 0,05$) pada aroma serta tekstur. Hasil uji mutu hedonik memberikan pengaruh yang signifikan ($P \leq 0,05$) terhadap semua parameter (warna, aroma, rasa, dan tekstur).