

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Sensori Bonggolan**, Shophiyyah Pharwati, Nim B32200781, Tahun 2023, 73 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., M.P., (Pembimbing).

Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat bahwa jumlah konsumsi ikan nasional pada tahun 2021 sebesar 55,16 kg/kapita dan masih terbelah jauh dari target konsumsi ikan di tahun mendatang yaitu pada tahun 2024 dengan target 62,5kg/kapita. Jawa Timur sendiri merupakan provinsi dengan tingkat konsumsi ikan paling rendah yaitu sebesar 42,45 kg/kapita dengan target konsumsi ikan 54 kg/kapita berdasarkan hal tersebut maka perlu adanya inovasi terhadap produk hasil pengolahan perikanan sehingga dapat menarik minat konsumsi masyarakat terhadap ikan.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas bonggolan yang dapat diterima oleh masyarakat. Untuk mengetahui pengaruh penamabahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sifat fisik bonggolan, serta untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sifat sensoris bonggolan yang dihasilkan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. 6 taraf perlakuan diantaranya P<sub>1</sub> (penambahan 20 gram daging ikan), P<sub>2</sub> (penambahan 40 gram daging ikan), P<sub>3</sub> (penambahan 360 gram daging ikan), P<sub>4</sub> (penambahan 480 gram daging ikan), P<sub>5</sub> (penambahan 100 gram daging ikan), P<sub>6</sub> (penambahan 120 gram daging ikan). Data yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan *software* SPSS versi 2020 menggunakan uji sidik ragam ANOVA (*Analisis of variance*) dengan selang kepercayaan 95% dan dilanjutkan menggunakan uji *Tukey*.

Penelitian ini menghasilkan bahwa penambahan daging ikan kembung memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik fisik tekstur (*hardness* dan *chewiness*), terhadap karakteristik organoleptik mutu hedonik aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan P<sub>6</sub> Nilai analisis karakteristik sifat fisik yaitu *hardness* 48,59, *cohesiveness* 0,29, *springiness*

2,59, *chewiness* 26,80, *gumminess* 11,77, uji lipat 9 dan nilai organoleptik yaitu kenampakan 6,12 (agak suka), aroma 7,88 (suka), rasa 8,12 (sangat suka), tekstur 7,56 (suka).