

RINGKASAN

“Analisis Kandungan Kimia dan Sensori pada Otak-Otak Ikan Tenggiri dengan Substitusi Labu Siam”, Khoiriyah Azzahroh, NIM B32201386, Tahun 2023, 37 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Pembimbing).

Otak-otak adalah makanan yang terbuat dari ikan yang dicampur dengan tepung dan penyedap, dibungkus dengan daun pisang disajikan bersama bumbu kacang yang gurih dan pedas. Salah satu ikan yang dapat diolah menjadi otak-otak adalah ikan tenggiri. Proses pengolahan otak-otak berbahan dasar ikan biasanya menggunakan tepung tapioka sebagai bahan pengikat dan pengisi. Untuk meningkatkan nilai gizi dapat dilakukan salah satunya adalah dengan mensubstitusikan bahan pengisi lain, yaitu bahan pengisi berbasis sayur-sayuran salah satunya adalah labu siam. Labu siam mengandung karbohidrat, kandungan air yang tinggi, dan kandungan serat yang cukup.

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar serat, dan sensori pada otak-otak ikan tenggiri dengan substitusi labu siam. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Perlakuan yang digunakan diantaranya P0 (100 gram tepung tapioka dan 0 gram labu siam), P1 (90 gram tepung tapioka dan 10 gram labu siam), P2 (80 gram tepung tapioka dan 20 gram labu siam), P3 (70 gram tepung tapioka dan 30 gram labu siam), P4 (60 gram tepung tapioka dan 40 gram labu siam), dan P5 (50 gram tepung tapioka dan 50 gram labu siam). Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA), kemudian akan dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf 1%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh hasil bahwa pada analisis kadar air dan kadar serat menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata, sedangkan pada kadar protein menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata. Hasil uji sensorial yang meliputi uji mutu hedonik dan uji hedonik memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata pada atribut rasa dan tekstur, namun memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata pada atribut warna dan aroma. Perlakuan terbaik pada

penelitian ini terdapat pada perlakuan P1 dengan hasil analisis kandungan kimia yaitu kadar air 59,931% dan kadar protein 11,730% serta terdapat nilai tambah kadar serat sebanyak 1,183%. Hasil uji hedonik yang didapatkan pada perlakuan P1 yaitu warna 3,60 (agak suka), aroma 4,0 (suka), rasa 4,08 (suka), dan tekstur 4,2 (suka).