

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Wortel dan Tepung Pati Garut Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Ikan Tongkol**, Anifita Lely Nur Zahufi, NIM B32201486, Tahun 2023, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP.,MP (selaku dosen pembimbing).

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang sebagian besar penduduknya berdiam di pesisir laut dan mengkonsumsi sebagian besar pangan yang berasal dari laut termasuk ikan. Ikan merupakan sumber protein hewani kelas dua setelah setelah daging, susu dan telur. Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan laut yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Akan tetapi ikan tongkol cpat mengalami kerusakan. Oleh karena itu, perlu adanya pengolahan untuk meningkatkan pemanfaatannya yaitu diolah menjadi bakso. Produk bakso ikan tongkol dengan penambahan wortel dan tepung pati garut memiliki potensi sebagai produk pangan yang memiliki nilai gizi tinggi.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi wortel dan tepung pati garut terhadap karakteristik fisik dan sensoris pada produk bakso yang dihasilkan. Penelitian ni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor yaitu variasi konsentrasi wortel (10%, 20%, 30%) dan tepung pati garut (40% dan 50%) dengan 6 perlakuan dan 2 kali pengulangan pada setiap perlakuan. Data dianalisis menggunakan SPSS versi 2022 dengan analisa sidik ragam (ANOVA) kemudian dilakukan uji lanjut BNT taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi wortel dan tepung pati garut tidak berbeda nyata ( $F_{hitung} \leq F_{tabel} 0,05$ ) terhadap warna dan kekenyalan bakso ikan tongkol. Penambahan wortel dan tepung pati garut tidak berbeda nyata ( $F_{hitung} \leq F_{tabel} 0,05$ ) pada uji hedonik parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penambahan wortel dan tepung pati garut berbeda nyata ( $F_{hitung} \geq F_{tabel} 0,05$ ) pada uji mutu hedonik parameter rasa, akan tetapi tidak berbeda nyata ( $F_{hitung} \leq F_{tabel} 0,05$ ) pada parameter, warna, aroma, dan tekstur.