

RINGKASAN

Kajian Karakter Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) pada Agricultural Innovation Technology Competition IV tahun 2022, Diana Wati Setyorini, NIM B32201853, Tahun 2023, 60 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM (Pembimbing), (Ketua Penguji), (Anggota Penguji).

Secara umum AITeC (*Agricultural Innovation Technology Competition*) merupakan suatu ajang unjuk kemampuan mahasiswa di bidang pertanian dengan menekankan pada kemampuan dasar yang dilakukan mahasiswa pada tahap pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam pencapaian standar kompetensi di dalam mengembangkan teknologi yang inovatif. Sedangkan untuk Kontes Vokasi Bidang Pertanian yaitu dengan menekankan peningkatan keterampilan spesifik di bidang pertanian dalam arti luas dan berkreasi mengembangkan kompetensi inovatif untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, kualitas pertanian yang berkelanjutan dengan tetap mengedepankan sisi sosial budaya pertanian dengan kearifan lokal Indonesia.

Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) merupakan produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan dan dicampur dengan beberapa bahan. Produk berbentuk bulat ini berasal dari campuran daging ikan dan pati atau sereal dengan atau tanpa digunakan bahan tambahan makanan yang diizinkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). Karakteristik ikan tenggiri yaitu memiliki warna daging putih serta kandungan aktin dan myosin cukup tinggi, daging tebal, sedikit mengandung duri. Ikan tenggiri ini merupakan kelompok ikan laut pelagis yang memiliki aroma khas dan rasanya gurih sehingga salah satu alternatif pengolahan daging ikan ini untuk dijadikan bahan utama pembuatan bakso.

Tujuan dari penelitian ini untuk dapat mengetahui teknik pembuatan bakso ikan tenggiri dengan baik, mengetahui hasil uji lipat bakso ikan pada formulasi perlakuan ke-9 dengan penambahan 25% tepung tapioka dan 0,1% kapur sirih dan mengetahui pengaruh penambahan kapur sirih terhadap sifat sensoris bakso ikan tenggiri yang dihasilkan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa teknik pembuatan bakso ikan yang baik pada umumnya dapat dimulai dari pemilihan daging ikan terlebih dahulu, setelah itu persiapan bahan, penggilingan atau penghalusan daging ikan, pencampuran bahan pengisi dan bahan tambahan, pencetakan adonan menjadi bulat, perebusan bakso ikan. Pada pengujian organoleptic dengan parameter warna, aroma dan rasa, tekstur dan daya iris pada bakso ikan menunjukkan bahwa kriteria bakso yang dihasilkan sesuai dengan standard rubrik penilaian pembuatan bakso ikan pada perlombaan AITeC IV dan juga sesuai dengan Standarisasi Nasional Indonesia sensoris bakso ikan. Hasil penelitian uji lipat bakso ikan menunjukkan bahwa formula perlakuan ke-9 dengan penambahan 25% tepung tapioka dan 0,1% kapur sirih didapatkan mutu bakso ikan yaitu *grade* AA dengan nilai 5 sehingga diketahui bahwa kondisi saat uji lipat yaitu ketika bakso ikan dipotong dengan ketebalan 3-5mm kemudian ditekan dengan ibu jari dan jari telunjuk tidak mudah retak, tidak mudah hancur saat pelipatan kesatu dan kedua.