

**Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Bakso Ikan  
Tongkol (*Euthynnus Affinis*)**

Dibimbing Oleh: Dr. Yossi Wibisono, S.TP., MP.

**Salsabila Nur Salma**

Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Bakso ikan tongkol merupakan produk olahan dari daging ikan yang diolah dengan tambahan bumbu dan bahan tambahan pangan yang disetujui, kemudian dibentuk bulat dan dapat dimodifikasi dengan bahan lain seperti isolat protein kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan konsentrasi isolat protein kedelai terhadap kualitas bakso ikan tongkol. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan penambahan konsentrasi isolat protein kedelai yang berbeda untuk 5 perlakuan dengan 3 ulangan. Perlakuan A adalah tanpa penambahan ISP (0%) kontrol. Perlakuan B ISP dengan konsentrasi 2% dari berat daging ikan. Perlakuan C ISP dengan konsentrasi 2% dari berat daging ikan. Perlakuan D ISP dengan konsentrasi 6% dari berat daging ikan. Perlakuan E ISP dengan konsentrasi 8% dari berat daging ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan konsentrasi isolat protein kedelai memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kadar protein, kadar WHC dan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, sensori rasa dan kenampakan irisan. Namun perbedaan konsentrasi isolat protein kedelai tidak memiliki pengaruh nyata terhadap parameter kekenyalan (tekstur), uji hedonik (warna, tekstur, dan aroma) dan uji mutu hedonik (kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur).

**Kata Kunci :** Bakso Ikan, Isolat Protein Kedelai