

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Sirup Belimbing Wuluh terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Ikan Nila Bumbu Asem Asem, Rufaida Syarofah, NIM. B32222615, Tahun 2025, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri M.Si (Dosen Pembimbing).

Belimbing wuluh yang juga disebut belimbing sayur, memiliki rasa asam yang segar dan tajam. Dalam belimbing wuluh terdapat beberapa macam asam organik seperti asam format, oksalat, laktat, asetat, dan asam sitrat (Syafrijal, 2017). Rasa masam pada belimbing wuluh sangat cocok untuk memberikan cita rasa khas pada ikan bumbu asem asem yang mengedepankan rasa asam sebagai salah satu elemen utama. Namun, masalah utama dalam pemanfaatan buah ini adalah ketersediaannya yang terbatas di pasaran sehingga diperlukan adanya pengolahan lebih lanjut agar buah ini dapat dimanfaatkan dengan baik tanpa mengurangi manfaat yang terkandung, mudah disimpan, dan selalu tersedia sepanjang tahun. Cara yang dapat dilakukan yakni mengolahnya hingga menjadi sirup.

Tujuan dari kajian ilmiah ini adalah mengetahui pengaruh penambahan sirup belimbing wuluh terhadap mutu kimia dan organoleptik pada ikan nila bumbu asem asem serta untuk mengeksplorasi potensi belimbing wuluh yang mudah didapatkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 1 faktor dengan 5 variasi perlakuan yakni P1 (10% sirup belimbing wuluh), P2 (15% sirup belimbing wuluh), P3 (20% sirup belimbing wuluh), P4 (25% sirup belimbing wuluh), dan P5 (30% sirup belimbing wuluh). Hasil penelitian menyatakan penambahan sirup belimbing wuluh dengan berbagai konsentrasi pada ikan nila bumbu asem asem memberi pengaruh sangat nyata terhadap nilai pH, mutu hedonik (aroma, rasa, warna) dan hedonik (warna dan aroma), berpengaruh nyata terhadap hedonik rasa, dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein dan mutu hedonik dan hedonik tekstur. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P5 yakni ikan nila bumbu asem asem dengan penambahan sirup belimbing wuluh 30%.