

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Daun Katuk dan Substitusi Karagenan Pada Bakso Ikan Tengggiri Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori, Vira Wian Urifa Anugraini, NIM. B32231052, Tahun 2026, 32 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina. S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Bakso adalah salah satu makanan yang termasuk dalam produk olahan berbentuk bola dengan bahan dasar tepung. Produk olahan ini juga dicampur dengan daging sebagai sumber proteinnya. Bakso ikan akan rendah serat pangan. Maka untuk meningkatkan kandungan serat pada bakso ikan yaitu dengan menambahkan daun katuk dan substitusi karagenan yang baik untuk kesehatan terutama anak – anak.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk dan substitusi karagenan pada bakso ikan tengggiri terhadap karakteristik kimia dan sensori. Penelitian yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 (satu) faktorial yaitu konsentrasi penambahan daun katuk dan substitusi karagenan dengan 5 perlakuan. P0 sebagai kontrol (100% tepung tapioka, 0% karagenan), P1 (95% tepung tapioka, 5% karagenan), P2 (90% tepung tapioka, 10% karagenan), P3 (85% tepung tapioka, 15% karagenan), P4 (80% tepung tapioka, 20% karagenan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso ikan tengggiri dengan penambahan daun katuk dan substitusi karagenan berpengaruh nyata terhadap nilai kadar abu, akan tetapi tidak mempengaruhi nilai protein, kadar serat, dan sensori. Hasil terbaik didapat pada parameter kadar abu pada P4 level penambahan karagenan 20% dengan nilai tertinggi 2,40%.