

RINGKASAN

Karakteristik Kimia dan Sensori Bakso Ikan Tenggiri Dengan Penambahan Daun Katuk, Gita Raharja, NIM. B32231323, Tahun 2026, 64 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina. S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Bakso ikan tenggiri merupakan produk olahan berbahan dasar daging ikan dan tepung, namun umumnya memiliki kandungan serat pangan yang rendah. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap karakteristik kimia dan sensori bakso ikan tenggiri. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan, yaitu P0 tanpa penambahan daun katuk hingga P4 dengan penambahan daun katuk 20%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi daun katuk, kadar protein, serat kasar, dan kadar abu bakso ikan tenggiri meningkat. Perlakuan P4 menghasilkan nilai kadar protein, serat kasar, dan kadar abu tertinggi. Namun, penambahan daun katuk cenderung menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan kekenyalan. Perlakuan P0 atau kontrol memperoleh penerimaan sensori terbaik. Oleh karena itu, daun katuk berpotensi digunakan untuk meningkatkan nilai gizi bakso ikan tenggiri, tetapi untuk sensoris disesuaikan agar mutu produk tetap dapat diterima konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso ikan tenggiri dengan penambahan daun katuk berpengaruh nyata terhadap nilai kadar abu, kadar protein, dan kadar serat. Hal ini dapat dilihat dari hasil nilai kadar serat, kadar protein, dan kadar pritein yang terus meningkat.