

RINGKASAN

Karakteristik Kimia, Fisik dan Mikrobiologi Bakso Ikan Berbasis Mocaf dalam Kaleng, Asyroqi Noerik, NIM B32170871, Tahun 2019, 52 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., M.P. (Pembimbing)

Bakso merupakan produk pangan berbahan baku daging atau ikan dengan tambahan bahan makanan lainnya, yang dibentuk bulat dan diolah dengan cara direbus hingga mengapung. Salah satu contoh bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah ikan tuna (*Thunnus sp*) dengan tambahan tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai pengganti tepung terigu, sehingga bakso ini disebut Bakso MOCAF Ikan Marlin. Untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu dari bakso MOCAF ikan marlin, maka dilakukan proses pengalengan dan dilakukan penyimpanan selama waktu tertentu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan karakteristik kimia, fisik dan mikrobiologi bakso MOCAF ikan marlin dalam kaleng yang diuji dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) Bakso MOCAF ikan yang telah ditentukan . Bakso MOCAF ikan tuna yang diamati adalah kode produksi pada tanggal 17 Juni 2019 . Penelitian pertama dilaksanakan pada tanggal 02 Oktober sampai 31 Oktober 2019 dan penelitian kedua dengan kode sampel produksi yang sama pada tanggal 02 November sampai 30 November 2019 di Laboratorium Kimia dan Laboratorium Pangan BPTBA LIPI Yogyakarta. Analisa fisik dilakukan dengan uji pH (derajat keasaman) dan Uji Sensorik. Analisa kimia dilakukan dengan analisa proksimat yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Analisa Mikrobiologi dilakukan dengan uji TPC.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso MOCAF ikan marlin kaleng penyimpanan bulan ke 3 dan ke 4 memiliki nilai kandungan gizi yang berubah dalam masa penyimpanan. Dari hasil pengujian dengan ANOVA (*Univariate $\alpha = 5%$*) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kandungan

air dan abu dari bakso MOCAF ikan marlin kaleng selama penyimpanan, namun terdapat pengaruh yang nyata terhadap kandungan protein, lemak, karbohidrat dan energy totalnya. Nilai pH bakso MOCAF ikan tuna kaleng mengalami penurunan seiring dengan lamanya penyimpanan. Selanjutnya, dari hasil Uji TPC Bakso ikan marlin berbasis MOCAF dalam kaleng jumlah Angka Lempeng Total ALT pada perlakuan I memenuhi batas maksimum sesuai Standar Nasional Indonesia, sedangkan perlakuan II melewati batas maksimum. Analisis sidik ragam terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa bakso ikan berbasis MOCAF dalam kaleng tidak menunjukkan adanya perbedaan yang nyata antara perlakuan dan dapat dinyatakan perlakuan ini tidak memberikan pengaruh nyata baik terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa bakso ikan berbasis MOCAF dalam kaleng. Uji Organoleptik terhadap keseluruhan, sampel yang telah diuji mendapat rangking paling disukai dari sampel produk yang lain