

ABSTRAK

Annisa Munawarah. 2020. “Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol”. Skripsi. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Latar belakang penelitian ini adalah untuk mencari alternatif pengganti daging sapi dalam pembuatan rendang dengan menggunakan ikan tongkol. Selain harga ikan tongkol yang terbilang murah, ikan tongkol juga mudah ditemukan dipasaran. Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas rendang boleces ikan tongkol dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancang penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikan 5% ($=0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan bahan pengikat tepung tapioka dengan bahan pengikat menggunakan tepung beras ketan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa boleces ikan tongkol. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci : Ikan tongkol, Boleces, Bahan Pengikat, Kualitas