

ABSTRAK

Bakso dari Ikan Gabus

Oleh: Yoga Andesko

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas bakso dari ikan gabus dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan gabus dan menambah variasi olahan bakso. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai kandungan yang baik untuk kesehatan. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan yang dapat dikonsumsi, dimana ikannya terkenal kaya akan kandungan protein dan albuminya. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan bakso ikan gabus. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada 17 Juli 2020- 16 Agustus di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk bakso ikan gabus adalah rapi dan seragam, kualitas warna bakso ikan gabus adalah putih pucat, kualitas aroma bakso ikan gabus adalah harum, kualitas tekstur adalah kenyal dan berserat, kualitas rasa adalah gurih dan terasa ikan gabus. Harga jual bakso ikan gabus Rp. 25.000 (250 gr).

Kata kunci : Bakso, Ikan Gabus, Kualitas.