

ABSTRAK

Assya Shalita, 2021. “Studi Komparatif Kualitas Bakso dari Daging Ikan Nila dan Bakso Ikan Nila Utuh. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Bakso adalah salah satu variasi makanan yang disukai banyak orang. Salah satu jenis bakso adalah bakso ikan yang dibuat dari pencampuran daging ikan giling bersama bumbu dan bahan tambahan pangan. Bakso ikan yang beredar di masyarakat berasal dari ikan tuna yang sulit didapat dan mahal, untuk itu digunakan ikan nila yang mudah didapat dan berharga murah. Ikan nila banyak terdapat di daerah Sumatera Barat khususnya Kabupaten Pasaman, kawasan Danau Maninjau, dan Kota Padang. Bakso dari daging ikan saja menyebabkan banyaknya limbah hasil perikanan berupa kepala, sisik, sirip, tulang, dan ekor ikan yang masih mengandung zat gizi seperti kalsium dan fosfor. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan limbah hasil perikanan menjadi bakso ikan nila utuh agar tidak terbuang sia-sia. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas sensori bakso dari daging ikan nila dan ikan nila utuh meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua perlakuan (bakso dari daging ikan nila dan bakso ikan nila utuh) dan tiga kali ulangan. Produk yang dibuat di uji secara organoleptik oleh 4 orang panelis terbatas dengan mengisi angket yang disediakan. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan *independent sample t-test* program SPSS 15.0 untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Nilai rata-rata hasil uji sensori bakso dari daging ikan nila dan bakso ikan nila utuh adalah bentuk 3,92 dan 3,83; warna 1,83 dan 4,75; aroma 3,92 dan 3,25; tekstur padat 4,42 dan 3,50; dan tekstur kenyal 4,42 dan 3,67; dan rasa 4,08 dan 3,67. Hasil penelitian tersebut menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kualitas sensori X_1 dan X_2 dari segi bentuk, aroma, tekstur kenyal, dan rasa, akan tetapi memiliki perbedaan secara signifikan dari segi warna dan tekstur padat satu sama lain.