ABSTRAK

Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila yang Dihasilkan dari Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengenyal

Oleh: Rahma Fatiha Asri

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 18, 7 gr. Salah satu hasil olahan dari ikan nila adalah bakso, namun terdapat kekurangan seperti tektur yang lunak, serat dan daya ikat yang rendah. Oleh karena itu perlu bahan tambahan untuk memperbaiki tekstur bakso ikan nila yaitu rumput laut. Rumput laut jenis Eucheuma Cottonii memiliki sifat yang baik sebagai bahan pengenyal karena memiliki kemampuan membentuk gel, sehingga bisa digunakan sebagai alternatif bahan tambahan alami dalam pembuatan bakso ikan nila. Penelitian ini bertujuan menganalisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengenyal sebanyak 0%, 30%, 40% dan 50% pada uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket penelitian kepada 4 panelis terbatas yang merupakan dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika Fhitung ≥ Ftabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut. Semakin banyak rumput laut yang digunakan maka tekstur bakso yang dihasilkan akan semakin kenyal. Hasil uji kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut terbaik yaitu pada perlakuan kedua (X1) dengan penambahan rumput laut sebanyak 30%.

Kata kunci: **Bakso Ikan Nila**