

**ANALISIS KUALITAS BAKSO IKAN NILA YANG DIHASILKAN DARI
PENAMBAHAN RUMPUT LAUT SEBAGAI BAHAN PENGENYAL**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelara Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



OLEH :

**RAHMA FATIHA ASRI
NIM. 17075085/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS BAKSO IKAN NILA YANG DIHASILKAN DARI
PENAMBAHAN RUMPUT LAUT SEBAGAI BAHAN PENGENYAL

Nama : Rahma Fatma Asri
NIM/TM : 17075085/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

Disetujui oleh
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Fagidah, M. Si
NIP. 19680330 1994 03 2003

Mengetahui,
Ketua Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Noyana S. Pd. M. Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Rahma Fatihah Asri
NIM : 17075085

Dinyatakan Lulus Setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

**Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari
Penambahan Rumpun laut Sebagai Bahan Pengental**

Padang, November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

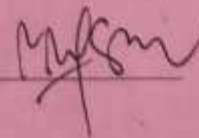
1.

2. Anggota : Dra. Lucy Fridiyati, M.Kes

2.

3. Anggota : Rahmi Holinesiti, STP, M.Si

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahma Fatihah Asri
BP/NIM : 2017/17075085
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

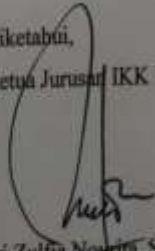
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumpuk Laut Sebagai Bahan Pengenyal.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Sri Zulfia Mawati, S. Pd, M.Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

Saya yang menyatakan



Rahma Fatihah Asri
NIM. 17075085

ABSTRAK

Rahma Fatih Asri, 2021 “Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengenyal”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

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 tekstur yang lunak, seras dan daya ikat yang rendah. Oleh karena itu perlu bahan tambahan untuk memperbaiki tekstur bakso ikan nila yaitu rumput laut. Rumput laut jenis *Euचेuma 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 $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ 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: Ikan Nila, Rumput Laut, Bakso, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengenyal”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ermawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku penasehat akademik yang telah memberikan bimbingan.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji.

6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua keluarga, dan seluruh saudara yang tak hentinya mendukung, memberikan do'a, motivasi, dukungan moril, dan material.
8. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat, dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8

BAB II KERANGKA TEORITIS

A. Bakso	10
1. Pengertian bakso	10
2. Jenis-jenis bakso	11
B. Ikan nila	16
C. Resep Standar Bakso Ikan Nila	19
D. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Nila	20
E. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Nila	23
F. Kualitas Bakso Ikan Nila dengan Penambahan Rumput Laut.....	28
1. Kualitas Eksternal	
a. Bentuk	28
b. Warna	29
c. Aroma.....	30
2. Kualitas Internal	
a. Tekstur.....	31
b. Rasa	32
G. Rumput laut (<i>Eucheuma cottoni</i>).....	33
H. Kerangka Konseptual	39
I. Hipotesis	40

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	40
B. Tempat dan Waktu Penelitian	40
C. Objek Penelitian	40
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	41

E. Jenis dan Sumber Data	43
F. Teknik Pengumpulan Data	44
G. Instrumen Penelitian	44
H. Kontrol Validitas	45
I. Teknik Analisis Data	45
J. Rancangan Pengamatan Penelitian	47
K. Prosedur Penelitian	48
1. Tahap Persiapan	48
2. Tahap Pengolahan	52
3. Tahap Penilaian (Uji organoleptik).....	53
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	56
B. Pembahasan	65
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	85

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kriteria penilaian bakso ikan	14
2. Data Produksi Perikanan Perairan Umum Menurut Bulan Di Kota Padang	17
3. Kandungan gizi ikan nila	18
4. Resep standar bakso ikan nila	19
5. Kandungan gizi rumput laut.....	36
6. Kisi-kisi instrument penelitian	44
7. Analisis varian (ANOVA)	45
8. Rancangan pengamatan.....	47
9. Komposisi Adonan Bakso Ikan Nila Penambahan Rumput Laut.....	52
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Bulat) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	57
11. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Seragam) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	59
12. Analisis Varian Kualitas warna (Putih) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	60
13. Analisis Varian Kualitas Aroma (Harum Khas Ikan Nila) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	62
14. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kenyal) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	63
15. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Kenyal) Bakso Ikan Nila	64
16. Analisis Varian Kualitas Rasa (Gurih) Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakso	10
2. Ikan nila	19
3. Rumput laut.....	34
4. Diagram alir pembuatan rumput laut	38
5. Kerangka konseptual.....	39
6. Diagram alir bakso ikan nila penambahan rumput laut	54
7. Rata-rata nilai kualitas bentuk (bulat) bakso ikan nila.....	57
8. Rata-rata nilai kualitas bentuk (seragam) bakso ikan nila	58
9. Rata-rata nilai kualitas warna (putih) bakso ikan nila.....	60
10. Rata-rata nilai kualitas aroma (harum khas ikan nila) bakso ikan nila	61
11. Rata-rata nilai kualitas tekstur (kenyal) bakso ikan nila	62
12. Rata-rata nilai kualitas rasa (gurih) bakso ikan nila.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi	85
Surat Permohonan Penulisan Skripsi	86
Surat Tugas Seminar	87
Surat Izin Melaksanakan Penelitian	88
Surat Permohonan Panelis	89
Surat Tugas Menguji Skripsi.....	93
2. Format Uji Penelitian	94
3. Tabulasi Uji Jenjang dan ANAVA	100
4. Tabel Analisa Varian Kualitas Bakso Ikan Nila	105
5. Dokumentasi Penelitian	112
6. Kartu konsultasi pembimbing	119

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam jenis kuliner yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat, salah satunya adalah bakso. Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan digemari semua kalangan umur dan tingkat sosial ekonomi sehingga menjadikannya salah satu makanan favorit masyarakat. Menurut Alawiyah (2019:942), “Bakso merupakan makanan yang digemari dan mempunyai daya terima tinggi di semua kalangan mulai dari balita sampai dewasa”.

Bakso merupakan produk pangan yang dibuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan tambahan lainnya, dibentuk menyerupai bola, dan selanjutnya direbus hingga matang. Bakso adalah produk makanan berbentuk bulat yang berbahan baku campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealialia dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya, serta bahan tambahan makanan yang diizinkan (Untoro, 2012:568). Novitasari (2020:73) menyatakan bakso terbuat dari cincangan daging baik itu daging sapi, daging ayam maupun daging ikan yang diberi campuran bumbu, tepung tapioka, es batu yang kemudian dicampur merata hingga kalis kemudian dibentuk bulatan-bulatan dengan ukuran sesuai selera, kemudian direbus.

Bakso seringkali menjadi pelengkap berbagai jenis makanan seperti mie, nasi goreng, capcay, sayur sup, tomyam karena bakso dapat membuat makanan tersebut menjadi lebih enak. Terdapat berbagai macam jenis bakso

berdasarkan bahan utamanya seperti bakso ayam, bakso daging, dan lain-lain. Menurut Ayatullah (2019:1) “Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya yaitu bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau, dan bakso kambing atau domba”.

Pada penelitian ini penulis menggunakan ikan nila sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso. Budidaya ikan nila yang sangat banyak dan berlimpah salah satunya di Sumatera Barat, hal ini dibuktikan dari data dinas kelautan dan perikanan Kota Padang tahun 2020 menunjukkan produksi ikan nila di Kota Padang tertinggi yaitu pada angka 4,44 ton terhitung dari bulan Januari-Desember 2020 (BPS, 2021:343). Ikan nila memiliki nilai yang ekonomis dan diminati oleh masyarakat.

Menurut Putri (2018:376) Ikan nila termasuk komoditas yang banyak dikembangkan dikarenakan permintaan pasar yang cukup tinggi, kandungan gizi yang baik, rasa dagingnya yang enak, harga yang relatif stabil serta pemeliharaannya yang mudah. Gaol (2017:8) menyampaikan mutu protein ikan setingkat dengan mutu protein daging yaitu sebesar 14-22%, sedikit dibawah mutu protein telur sebagai standar dan diberi nilai maksimal 100, dan di atas protein sereal dan kacang-kacangan sebesar 12%. Tetapi ikan nila kurang dimanfaatkan dengan baik, selama ini masyarakat hanya mengolah ikan nila sebagai lauk pada usaha rumah makan dan warung-warung makan kecil lainnya. Oleh karena itu perlu suatu upaya untuk pengolahan ikan nila agar dapat menambah nilai ekonomi ikan nila. Salah satu upaya yang dilakukan adalah mengolah ikan menjadi bakso.

Namun ikan nila juga memiliki kekurangan seperti tekstur yang lunak, serat yang rendah dan daya ikat yang rendah. Sejalan dengan itu Fillaili (2019:217) menyampaikan “Ikan nila merupakan pangan sumber protein namun rendah serat serta memiliki daya ikat yang rendah”. Oleh karena itu perlu adanya tambahan bahan untuk memperbaiki tekstur bakso ikan nila yang kurang kenyal dan daya ikat yang rendah. Bahan tambahan yang akan digunakan sebagai pengikat serta penguat yaitu rumput laut.

Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan hasil perikanan yang mengandung serat yang memiliki manfaat bagi tubuh manusia. Salah satu jenis rumput laut yang mempunyai nilai ekonomis yaitu *Eucheuma cottonii*. Rumput laut banyak diolah dalam bentuk kering setelah melalui proses penjemuran atau diolah menjadi makanan siap konsumsi (Wibowo, 2013:101). Menurut Holinesti dan Nurhayani (2020:55) Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan laut yang melimpah, salah satunya rumput laut. Rumput laut merupakan tanaman yang banyak hidup di pantai berkarang seperti pantai Nirwana yang terletak di daerah Bungus Kota Padang. Pantai Nirwana merupakan pantai berkarang yang menjadi tempat tumbuh dan berkembangnya rumput laut.

Rumput laut banyak digunakan sebagai bahan makanan dan obat. Kandungan serat kasar rumput laut dapat membantu mencegah terjadinya kanker usus. Kandungan mineral rumput laut cukup tinggi terutama unsur Iodium dan Kalium yang sangat diperlukan untuk pencegahan penyakit gondok, kritinisme, keterbelakangan mental dan sebagainya. (Suryatna,

2015:21). Komposisi kandungan mikro rumput laut adalah mineral esensial, asam nukleat, asam amino, protein, mineral, tepung, gula dan vitamin A, C, D, E, K, selain itu rumput laut banyak mengandung komponen hidrokoloid dalam bentuk agar, karagenan dan alginat (Anggarini 2020:53). Karaginan digunakan sebagai bahan tambahan untuk penstabil, pengental, pengemulsi, dan pengikat pada makanan ataupun minuman (Suryatna, 2015:21).

Berdasarkan kandungan yang dimiliki rumput laut, maka rumput laut dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada bakso untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan gizi. Tarigan (2020:128) mengemukakan penambahan bubur rumput laut pada pembuatan bakso ikan akan memperbaiki kualitas produk, penggunaan rumput laut sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso ikan dapat meningkatkan nilai gizi dan kandungan serat serta menambahkan kekenyalan pada produk bakso. Rumput laut digunakan sebagai pengental alami karena rumput laut merupakan senyawa polisakarida linear yang banyak digunakan dalam industri pangan sebagai pembentuk gel, pengemulsi dan penstabil (Kristanti, 2016:24)

Rumput laut yang ditambahkan pada bakso ikan nila sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% dari berat ikan yang sudah dihaluskan. Pemilihan penambahan rumput laut ini mengacu pada penelitian sebelumnya oleh Tarigan (2020) yang berjudul mutu bakso ikan kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) dengan penambahan bubur rumput laut (*Euchema Cottoni*) sebanyak 20%, 30% dan 40% yang menghasilkan bakso ikan kakap dengan penambahan bubur rumput laut memberikan pengaruh yang

signifikan terhadap rasa, keempukan dan kandungan kimiawi. Setelah penulis melakukan penelitian pendahuluan penambahan rumput laut 20% tidak berpengaruh terhadap kekenyalan bakso ikan nila, maka penulis mengganti penambahan rumput laut menjadi 30%, 40% dan 50%. Jumlah tersebut memberikan kualitas bakso yang cukup baik.

Berdasarkan literatur yang penulis baca berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan bakso dan rumput laut yaitu : (1) Pembuatan bakso ikan barakuda (Amirazatil Azizah, 2018), (2) Pengaruh perbedaan komposisi tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan lele (Juita Zulakarnain, 2013), (3) Pembuatan bakso dari udang rebon segar (Rilla Wahyuni, 2018), (4) Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) (Yulia Ardianti, 2014), (5) Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut cokelat terhadap kualitas bakso ayam afkir (Nora oktavia, 2016).

Berdasarkan uraian di atas, belum ada penelitian sebelumnya mengenai bakso ikan nila dengan penambahan rumput laut. Maka peneliti tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul **“Analisis Kualitas Bakso Ikan Nila Yang Dihasilkan Dari Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pengenyal”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Ikan nila memiliki kekurangan seperti tekstur yang lunak, serat rendah dan daya ikat yang rendah.
2. Belum banyak pemanfaatan rumput laut sebagai bahan pengental alami dalam pembuatan bakso.
3. Belum ada penelitian mengenai analisis kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut sebagai bahan pengental.

C. Batasan Masalah

Sesuai dengan identifikasi masalah maka peneliti membatasi penelitian ini pada penambahan rumput laut sebesar 30%, 40% dan 50% dari jumlah berat bahan ikan yang digunakan terhadap kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap bentuk bakso ikan nila?

2. Bagaimana kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap warna bakso ikan nila?
3. Bagaimana kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap aroma bakso ikan nila?
4. Bagaimana kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap tekstur bakso ikan nila?
5. Bagaimana kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap rasa bakso ikan nila?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh kualitas bakso ikan nila penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap bentuk bakso ikan nila.
2. Pengaruh kualitas bakso ikan nila penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap warna bakso ikan nila.

3. Pengaruh kualitas bakso ikan nila penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap aroma bakso ikan nila.
4. Pengaruh kualitas bakso ikan nila penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap tekstur bakso ikan nila.
5. Pengaruh kualitas bakso ikan nila penambahan rumput laut sebagai bahan pengental sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap rasa bakso ikan nila.

F. Manfaat Penelitian

Bersadarkan latar belakang maka penelitian ini bermanfaat antara lain

:

1. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai informasi bagi masyarakat bahwa rumput laut bisa digunakan sebagai bahan pengental dalam pembuatan bakso ikan.
- b. Sebagai informasi bagi masyarakat mengenai pengolahan bakso yang tepat.

2. Bagi mahasiswa lain

- a. Untuk pedoman bagi mahasiswa lain yang ingin melakukan penelitian tentang bakso dan rumput laut.
- b. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan dari penulis dalam penelitian ilmiah khususnya mengenai kualitas bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut.

BAB V PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari eksperimen, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk bulat

Tidak adanya pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas bentuk bulat bakso ikan nila. Bentuk bulat bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan perlakuan kedua (30%) yaitu 3,17 dengan kategori cukup bulat.

b. Bentuk seragam

Tidak adanya pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas bentuk bulat bakso ikan nila. Bentuk seragam bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan keempat (50%) yaitu 3,17 dengan kategori cukup seragam.

2. Kualitas Warna

Tidak adanya pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas warna bakso ikan nila. Warna putih bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan kedua (30%) yaitu 3,25 dengan kategori cukup putih.

3. Kualitas Aroma

Tidak adanya pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas aroma bakso ikan nila. Aroma khas ikan nila bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan kedua (30%) yaitu 3,25 dengan kategori cukup beraroma khas ikan nila.

4. Kualitas Tekstur

Terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas tekstur bakso ikan nila. Tekstur kenyal bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan keempat (50%) yaitu 3,67 dengan kategori kenyal.

5. Kualitas Rasa

Tidak adanya pengaruh yang signifikan dari penambahan rumput laut 30%, 40%, dan 50% terhadap kualitas rasa bakso ikan nila. Rasa gurih bakso ikan nila tertinggi terdapat pada perlakuan kedua (30%) itu 3,33 dengan kategori cukup rasa gurih.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian penelitian tentang pembuatan bakso ikan nila yang dihasilkan dari penambahan rumput laut, ada beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi.

Diantaranya sebagai berikut :

1. Ikan nila yang digunakan dalam pembuatan bakso sebaiknya ikan yang benar-benar segar dan didapat langsung dari pasar tanpa dimasukkan ke dalam lemari es agar bakso yang dihasilkan berkualitas baik.
2. Pada saat penyaringan rumput laut sebaiknya dilakukan 2 kali agar mendapat tekstur rumput laut yang halus.
3. Selama proses pencampuran rumput laut pada adonan bakso, sebaiknya menggunakan blender agar menyatu dengan rata, apabila hanya dengan tangan adonan diragukan kurang merata pada saat pencampuran.
4. Pada saat proses pencetakan bakso menggunakan 2 sendok dilakukan dengan adonana diletakkan diujung sendok, kemudian dibentuk dengan cara memindahkan adonan bakso secara bergantian agar mendapatkan bentuk bakso yang bulat.
5. Bagi masyarakat agar dapat memanfaatkan ikan nila dan rumput laut kedalam olahan makanan lainnya, sehingga menambah keanekaragaman produk olahan pangan.
6. Bagi mahasiswa mengingat banyaknya manfaat ikan nila dan rumput laut, maka disarankan untuk melakukan penelitian ikan nila dan rumput laut pada jenis makanan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alawiyah, T., Picauly, I., Oematan, G., & Pellokila, M. R. (2019). Uji Organoleptik Produk Olahan Bakso Kombinasi Jantung Pisang, Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*). *Jurnal Pangan Gizi Dan Kesehatan*, 8(1), 941-947. Hal : 1
- Amrullah, M. S. (2019). Pengaruh Perubahan Bentuk Mata Pisau Mesin Blender Terhadap Konsumsi Listrik (*Doctoral Dissertation*, Fakultas Teknik Unpas). Hal : 25
- Andriani, Y. (2018). *Budidaya Ikan Nila*. Deepublish. Hal : 16
- Anggraini, F. N., Putranto, W. S., & Suryaningsih, L. (2020). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Euclima Cottonii*) Pada Pembuatan Bakso Puyuh Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 55-66. Hal : 4
- Anni Faridah. 2013. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang. Hal : 25, 29
- Aqmal, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyrnaenagenie*). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 18(1), 1039-1047. Hal : 70
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S. W., & Handito, D. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *AGROTEKSOS: Agronomi Teknologi dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 24(3), 159-166. Hal : 5
- Arinsarani, D. (2018). Pengaruh Jenis Ikan Dan Jenis Pengenyal Terhadap Kualitas Bakso Ikan (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). Hal : 15, 71
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 6(2), 26-37. Hal : 21, 30
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry Dan Bakery Sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53-60. Hal : 23
- Atmoko-Akparyo, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan