

ABSTRACT

THE EFFECT OF COMBINATION BREADFRUIT FLOUR AND TAPIOCA ON THE CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF THREADFIN BREAM FISH MEATBALL (*Nemipterus nemurus*)

By

PUTRI NAVISA

Fish meatballs require fillers to produce good meatballs. Breadfruit flour can be used as a filler because it has a high content of amylose and amylopectin. The purpose of this study was to obtain a combination of breadfruit and tapioca flour that produced threadfin bream fish balls with the best chemical and organoleptic properties according to SNI 7266:2014. This study used a Completely Randomized Block Design (CRBD) with a single treatment and four replications. This study used a combination of breadfruit and tapioca flour with 6 levels, namely P0 (0%: 25%), P1 (5%: 20%), P2 (10%: 15%), P3 (15%: 10%), P4 (20%: 5%), and P5 (25%: 0%). The data obtained was tested by Bartlett's test and Tuckey's test. The data were analyzed for variance to obtain an estimator of variance and a significance test. The data was tested further with a BNJ level of 5%. The results showed that the combination of breadfruit flour and tapioca produced the best threadfin bream fish meatballs according to SNI 7266:2014 in the concentration treatment was in treatment P1, namely the combination of 5% breadfruit flour and 20% tapioca with an appearance score of 7,62 (smooth surface, not hollow, bright), aroma score of 7,75 (typical of fish), taste score of 8,00 (typical of fish meatball), texture score of 7,83 (dense, compact, chewy), hedonic taste score of 7,63 (very like), overall acceptance score of 7,39 (like), water content of 68.02%, ash content of 2.22%, protein content of 11,38%, and crude fiber content of 0,71%. The combination of 5% breadfruit flour and 20% tapioca produced a hardness value of 295,50 N, a springiness value of 12,57 mm, and a cohesiveness value of 1,22 mm.

Keywords: Breadfruit flour, fish meatball, tapioca, threadfin bream fish.

ABSTRAK

PENGARUH KOMBINASI TEPUNG SUKUN DAN TAPIOKA TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN KURISI (*Nemipterus nemurus*)

Oleh

PUTRI NAVISA

Bakso ikan memerlukan bahan pengisi untuk menghasilkan bakso yang baik. Tepung sukun dapat dijadikan bahan pengisi karena memiliki kandungan amilosa dan amilopektin yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kombinasi tepung sukun dan tapioka yang menghasilkan bakso ikan kurisi dengan sifat kimia dan organoleptik terbaik sesuai SNI 7266:2014. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan perlakuan tunggal dan empat kali ulangan. Penelitian ini digunakan kombinasi tepung sukun dan tapioka dengan 6 taraf yaitu P0 (0% : 25%), P1 (5% : 20%), P2 (10% : 15%), P3 (15% : 10%), P4 (20% : 5%), dan P5 (25% : 0%). Data yang diperoleh diuji dengan uji Bartlett dan uji Tuckey. Data dianalisis sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikansi. Data diuji lebih lanjut dengan BNT taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi tepung sukun dan tapioka menghasilkan bakso ikan kurisi terbaik sesuai SNI 7266:2014 pada perlakuan konsentrasi adalah pada perlakuan P1 yaitu kombinasi tepung sukun 5% dan tapioka 20% dengan skor kenampakan sebesar 7,62 (permukaan halus, tidak berongga, cerah), skor aroma sebesar 7,75 (khas ikan), skor rasa sebesar 8,00 (khas bakso ikan), skor tekstur sebesar 7,83 (padat, kompak, kenyal), skor rasa hedonik sebesar 7,63 (sangat suka), skor penerimaan keseluruhan sebesar 7,39 (suka), kadar air sebesar 68,02%, kadar abu 2,22% sebesar, kadar protein sebesar 11,38 %, dan kadar serat kasar sebesar 0,71%. Kombinasi tepung sukun 5% dan tapioka 20% menghasilkan nilai *hardness* sebesar 295,50 N, nilai *springiness* sebesar 12,57 mm, dan nilai *cohesiveness* sebesar 1,22 mm.

Kata kunci: Bahan pengisi, bakso ikan, ikan kurisi, tepung sukun.