

**KAJIAN FORMULASI TEPUNG UBI JALAR KUNING (*Ipomea batatas L*)  
DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT  
ORGANOLEPTIK, KIMIA BAKSO IKAN NILA**

**Oleh**

**ARI PRANATA**

Fish balls are meatballs whose main ingredients use fish meat. The purpose of this study is to obtain the best formulation of yellow sweet potato flour and tapioca in making tilapia meatballs with organoleptic, chemical characteristics in accordance with SNI 7266: 2014. This study used the Complete Group Randomized Design (RAKL) method with a single factor with 6 levels and 4 repeats. The treatment in this study used 6 levels of yellow sweet potato flour concentration: tapioca (b / b) namely P0 (0: 25%), P1 (5%: 20%), P2 (10%: 15%), P3 (15%: 10%), P4 (20%: 5%), P5 (25%: 0%). The results of this study showed that the addition of yellow sweet potato flour: the best tapioca was the P1 treatment (5%:20%) which had a color score of 4.26 (yellowish ash), texture 4.57 (chewy), aroma 4.36 (typical of fish), taste 4.38 (typical of fish), overall acceptance 4.68 (like), water content 62.52%, ash content 1.78%, protein content 12.1%, fat content 1.96 crude fiber 1.21%, hardness value of 382.66 N, The springiness value is 10.79 mm, and the cohesiveness value is 1.73.

*Keywords: fish balls, tilapia, tapioca, yellow sweet potato flour*

**KAJIAN FORMULASI TEPUNG UBI JALAR KUNING (*Ipomea batatas L*)  
DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT  
ORGANOLEPTIK, KIMIA BAKSO IKAN NILA**

**Oleh**

**ARI PRANATA**

Bakso ikan adalah bakso yang bahan utamanya menggunakan daging ikan. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan formulasi tepung ubi jalar kuning dan tapioka terbaik dalam pembuatan bakso ikan nila dengan karakteristik sifat organoleptik, kimia sesuai dengan SNI 7266:2014. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal dengan 6 taraf dan 4 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan 6 taraf konsentrasi tepung ubi jalar kuning : tapioka (b/b) yaitu P0 (0:25%), P1 (5%:20%), P2 (10%:15%), P3 (15%:10%), P4 (20%:5%), P5 (25%:0%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar kuning : tapioka terbaik adalah perlakuan P1 (5%:20%) yang memiliki skor warna 4,26(abu kekuningan), tekstur 4,57 (kenyal), aroma 4,36 (khas ikan), rasa 4,38 (khas ikan), penerimaan keseluruhan 4,68 (suka), kadar air 62,52%, kadar abu 1,78%, kadar protein 12,1%, kadar lemak 1,96 serat kasar 1,21%, nilai hardness sebesar 382,66 N, nilai springiness 10,79 mm, dan nilai cohesiveness sebesar 1,73.

Kata kunci : *bakso ikan, ikan nila, tapioka, tepung ubi jalar kuning*