

## **ABSTRAK**

### **KAJIAN FORMULASI TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio Zibethinus* Murr.) DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KIMIA BAKSO IKAN GABUS (*Channa Striata*)**

Oleh

**RAFI ANDIKA HERMAWAN GULTOM**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung biji durian serta formulasi tepung biji durian dan tepung tapioka terbaik dalam pembuatan bakso ikan gabus dengan karakteristik sifat organoleptik dan kimia sesuai dengan SNI 7266:2014.. Penelitian dilakukan dengan menggunakan faktor tunggal yang disusun dalam Rancangan Lengkap Tunggal (RAKL) dengan 6 taraf dan 4 kali ulangan yaitu formulasi tepung biji durian dan tapioka P0 (0:25), P1 (5:20), P2 (10:15), P3 (15:10), P4 (20:5) dan P5 (25:0). Total jumlah tepung biji durian dan tapioka adalah 20% dari berat ikan. Kesamaan ragam diuji dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Data dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikansi untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Perbedaan antar perlakuan dianalisis lebih lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Data hasil percobaan diamati dan diuji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) dilakukan pada 60 panelis untuk uji skoring dan 25 panelis untuk uji hedonik, kadar air, kadar abu, serta uji kekenyalan dengan texture analyzer. Pada perlakuan yang terbaik selanjutnya akan diuji Proksimat (Kadar protein, lemak dan karbohidrat) dan daya ikat air (water holding capacity).

Kata kunci : Bakso ikan, tepung biji durian, ikan gabus, tepung tapioka.

## ABSTRACT

### **STUDY OF THE FORMULATION OF DURIAN SEED FLOUR (*Durio zibethinus* Murr.) and TAPIOCA FLOUR ON THE ORGANOLEPTIC and CHEMICAL CHARACTERISTICS OF SNAKEHEAD FISH MEATBALSS (*Channa striata*)**

By

**RAFI ANDIKA HERMAWAN GULTOM**

This research aims to determine the effect of adding durian seed flour formulations as well as the best formulations of durian seed flour and tapioca flour in making snakehead fish meatballs with organoleptic and chemical properties according to SNI 7266:2014. The research was conducted using single factors arranged in a complete design. Single (RAKL) with 6 levels and 4 repetitions, namely durian seed flour and tapioca formulations P0 (0:25), P1 (5:20), P2 (10:15), P3 (15:10), P4 (20: 5) and P5 (25:0). The amount of durian seed flour and tapioca is 20% of the weight of the fish. Equality of variance was tested using Bartlett's test and additional data was tested using Tuckey's test. Data were analyzed using variance to obtain error variance estimates and significance tests to determine the effect of treatment. The differences between treatments were analyzed further using the Honestly Significant Difference (BNJ) test at the 5% level to determine the differences between treatments. Experimental data was observed and organoleptic tests (color, aroma, taste, texture and overall acceptability) were carried out on 60 panelists for the scoring test and 25 panelists for the hedonic test, water content, ash content and elasticity test of a texture analyzer. The next best treatment will be tested for proximate (protein, fat and carbohydrate content) and water holding capacity.

Key words: Fish meatballs, Durian seed flour, Snakehead fish, tapioca flour.