

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDING MOCAF (*Modified Cassava Flour*) ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF KUNIRAN (*Upeneus moluccensis*) FISH MEATBALLS

By

AMELIA ANNISA SURI

Indonesia is an archipelagic country that has a tendency for fishery products, one of which is found in Lampung province. Kuniran fish is a type of fish that has a relatively cheap price because its habitat is close to the seabed and has the advantage of having a high protein content of up to 21.62%. The product that can be processed from kuniran fish meat is meatballs which are processed in the form of small balls boiled in hot water. Tapioca has disadvantages, including an imperfect gel formation process in making meatballs, so in this study, mocaf was tested as a substitute for tapioca to overcome the shortage of tapioca, namely the process of forming a strong gel and has better binding capacity so that the meatball filling material is not easily damaged or broken. The aim of this research is to determine the appropriate concentration comparison of the use of kuniran fish meat with mocaf in accordance with physical, chemical and organoleptic properties based on SNI 7266:2017. The research was structured as a single factor RAKL with six treatment levels and four replications. The treatment in this research was a comparison of kuniran fish and mocaf, namely (95% : 5%); (90% : 10%); (85% : 15%); (80% : 20%); (75% : 25%); and (70% : 30%). The data obtained were analyzed for similarity of variances using the Bartlett test and Tuckey test, and analyzed for variance. The results of the research show that the best kuniran fish meatballs are the P3 treatment (160 grams kuniran fish meat : mocaf 40 grams) resulting in a color score of 4.24 (like), taste 3.81 (like), aroma 3.90 (typical of fish), texture 4.14 (chewy), water content 61.12%, protein content 7.2%, ash content 0.5%, and ALT content 7.9×10^5 CFU/g.

Keywords: *kuniran fish, meatball, tapioca, mocaf.*

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN KUNIRAN (*Upeneus moluccensis*)

Oleh

AMELIA ANNISA SURI

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki kecenderungan hasil perikanan salah satunya terdapat di provinsi Lampung. Ikan kuniran merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki harga relatif murah dengan habitat hidupnya dekat dengan dasar air laut serta keunggulannya memiliki kadar protein tinggi mencapai 21,62%. Produk yang dapat diolah dari daging ikan kuniran yaitu bakso yang merupakan olahan dengan bentuk bola kecil direbus dengan air panas. Tapioka memiliki kekurangan diantaranya proses pembentukan gel yang kurang sempurna dalam pembuatan bakso, sehingga dalam penelitian ini diuji menggunakan mocaf sebagai substitusi tapioka untuk membantu kekurangan tapioka yaitu proses pembentukan gel kuat dan memiliki daya ikat yang lebih baik sehingga tidak mudah mengalami kerusakan atau pecah bahan pengisi bakso. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbandingan konsentrasi yang tepat dari penggunaan daging ikan kuniran dengan mocaf yang sesuai dengan sifat fisik, kimia, dan organoleptik berdasarkan SNI 7266:2017. Penelitian disusun RAKL faktor tunggal dengan enam taraf perlakuan dan empat kali ulangan. Perlakuan penelitian ini adalah perbandingan ikan kuniran dan mocaf yaitu (95% : 5%); (90% : 10%); (85% : 15%); (80% : 20%); (75% : 25%); dan (70% : 30%). Data yang diperoleh dianalisis kesamaan ragam dengan uji Bartlett dan uji Tuckey, serta dianalisis ragam. Hasil penelitian menerangkan bahwa bakso ikan kuniran terbaik merupakan perlakuan P3 (160 gram daging ikan kuniran : mocaf 40 gram) menghasilkan skor warna 4,24 (suka), rasa 3,81 (suka), aroma 3,90 (khas ikan), tekstur 4,14 (kenyal), kadar air 61,12%, kadar protein sebesar 7,2% kadar abu 0,5%, dan kadar ALT $7,9 \times 10^5$ CFU/g.

Kata kunci: *ikan kuniran, bakso, tapioka, mocaf.*