

## **ABSTRAK**

Nama : Maria Rabu Rara  
NIM : 18510009  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka  
Dengan Tepung Beras Ketan Terhadap Kualitas  
Bakso Ikan.

Bakso merupakan produk olahan daging, dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Produk olahan daging seperti bakso telah banyak dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat. Tepung beras ketan ini dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung beras ketan, salah satu pemanfaatan tepung sukun ini adalah dalam pembuatan bakso. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kualitas bakso ikan dengan substitusi tepung beras ketan dengan presentase yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Prosesing Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2022. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase ) 0%, 10%, 20%, 30% dan 40%. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (aroma, rasa, dan warna) dan kualitas fisik pada bakso daging ikan yaitu uji tekstur pada bakso daging ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengaruh substitusi tepung beras ketan pada tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan. Perlakuan terbaik yaitu substitusi tepung beras ketan sebanyak 20% dengan ini menunjukkan bahwa uji organoleptik yakni skor warna 4,578 dengan kategori (suka), kemudian dengan uji tekstur dengan skor 2,333.

Kata Kunci : *Bakso, daging ikan, tepung beras ketan*

## ABSTRACT

Name : Maria Rabu Rara  
NIM : 18510009  
Department : Agricultural Technology  
Thesis Title : The effect of substitution of tapioca flour with  
glutinous rice flour on the quality of fish meatballs

Meatballs are processed meat products, where the meat has been mashed first and mixed with flour spices and then shaped like small balls and then boiled in hot water. Processed meat products such as meatballs have been widely known by all levels of society. This glutinous rice flour can be used as a whole because of the good nutritional content of glutinous rice flour, one of the uses of this breadfruit flour is in the manufacture of meatballs. The purpose of this study was to determine the effect of the quality of fish meatballs with glutinous rice flour substitution with different percentages. This research was conducted at the Agricultural Product Processing Technology Laboratory, Faculty of Agriculture, Artha Wacana Christian University, Kupang. This research was conducted in November 2022. The method used in this study was a Randomized Group Design (RGD) with 5 treatments and 3 replications so as to produce 12 experimental units, with percentages of 0%, 10%, 20%, 30% and 40%. The variables observed were organoleptic tests (aroma, taste, and color) and physical quality on fish meatballs namely texture test on fish meatballs. The results showed that the effect of substitution of glutinous rice flour on tapioca flour on the quality of fish meatballs. The best treatment is the substitution of glutinous rice flour as much as 20%. This shows that the organoleptic test is a color score of 4,578 with a category (likes), then with a texture test with a score of 2,333.

Keywords: Meatballs, fish meat, glutinous rice Flour