

RINGKASAN

OLDIANA SEUK NAHAK (18390028). Karakteristik Bakso Ikan Belanak Menggunakan Tepung Sagu (Akabilan) Di Desa Railor Kecamatan Makala Tengah Kabupaten Malaka. Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M. Sc sebagai pembimbing I, dan Mada M. Lakapu, S. Si, M. Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana.

Bakso merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang merupakan bentuk emulsi lemak. Oleh karena itu, komponen lemak di dalam produk olahan daging mempunyai peranan penting pada pembentukan tekstur, yaitu memberikan tekstur yang juiceness (empuk). Ikan belanak (*Mugil cephalus*) merupakan salah satu jenis ikan perairan laut yang menggunakan habitat perairan muara sebagai tempat hidupnya termasuk di muara sungai. Tepung sagu merupakan jenis tepung yang berasal dari pati batang sagu. Tekstur tepung sagu mirip dengan tepung tapioka, yakni berwarna putih dan terasa lembut di tangan.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari - Februari 2023 yang bertempat di Laboratorium Eksata Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang untuk pembuatan produk bakso ikan belanak, dan uji organoleptik (kenampakan, bau, rasa, tekstur). Kemudian dilakukan pengujian kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar abu) bakso ikan belanak. Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dan didesain menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data hasil penelitian diolah secara statistik dan disajikan dalam bentuk tabel kemudian dilakukan analisis variansi (Anova) untuk menentukan apakah hipotesis diterima atau ditolak.

Produk karakteristik bakso ikan belanak menggunakan tepung sagu (akabilan) pada pengujian organoleptik sensori yang menghasilkan tingkat penerimaan panelis terbaik pada perlakuan 10% yaitu parameter kenampakan 7.2 (Permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah), parameter bau 7.6 (spesifik produk kurang), parameter rasa 7.73 (spesifik produk kurang) dan parameter tekstur 7.46 (padat, kompak, agak kenyal). Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari uji karakteristik bakso ikan belanak menggunakan akabilan (sagu) pada perlakuan terbaik (10%) memberikan hasil kadar air 62.93% dan protein dengan 27.74%. Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan karakteristik bakso ikan belanak menggunakan tepung sagu (akabilan).

Kata kunci: Karakteristik Bakso Ikan Belanak Menggunakan Tepung Sagu (Akabilan) Di Desa Railor Kecamatan Makala Tengah Kabupaten Malaka.

SUMMARY

OLDIANA SEUK NAHAK (18390028). Characteristics of Fish Meatballs Using Akabilan Flour in Railor Maddhe of Malaka District, Malaca Regency. Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M. Sc first advisor, and Mada M. Lakapu, S. Si, M.Si second advisor. Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University.

Meatballs are a form of processed meat product which is a form of fat emulsion. Therefore, the fat component in processed meat products has an important role in the formation of texture, namely providing a texture that is juiciness (tender). Mullet fish (*Mugil cephalus*) is a type of marine fish that uses estuarine habitats as a place of life, including in river estuaries. Sago flour is a type of flour derived from sago starch. The texture of sago flour is similar to tapioca flour, which is white in color and feels soft in the hand.

This research was carried out in January - February 2023 which took place at the Exata Laboratory of Artha Wacana Christian University, Kupang for the manufacture of mullet meatball products, and organoleptic tests (appearance, smell, taste, texture). Then tested the chemical content (moisture content, protein content, and ash content) mullet meatballs. The method to be used in this study is experimental and designed using a Completely Randomized Design (CRD). The research data were processed statistically and presented in tabular form and then an analysis of variance (Anova) was carried out to determine whether the hypothesis was accepted or rejected.

Product characteristics of mullet meatballs using akabilan (sago) in sensory organoleptic testing which resulted in the best panelist acceptance rate at 10% treatment, namely appearance parameter 7.2 (surface less smooth, slightly hollow, less bright), odor parameter 7.6 (less product specific), taste parameter 7.73 (less product specific) and texture parameter 7.46 (dense, compact, slightly chewy). Based on the research results obtained from the characteristic test of mullet meatballs using akabilan (sago) in the best treatment (10%) gave the results of 62.93% water content and 27.74% protein. Based on the results of the research conducted, the authors suggest conducting further research on the shelf life characteristics of mullet meatballs using akabilan flour.

Keywords: Characteristics of Fish Meatballs Using Akabilan Flour in Railor Maddhe of Malaka District, Malaca Regency.