

KARAKTERISITIK ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN PATI JAGUNG DAN TEPUNG TAPIOKA

Organoleptic Characteristics of Snakehead Fish Balls With the Addition of Corn Starch and Tapioca Flour

Hermiza Mardesci^{1*)}, dan Imaryana¹⁾

¹⁾Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri, Tembilahan

*korespondensi: hermizamardesci@unisi.ac.id

Diterima : 02 April 2021; Disetujui : 27 April 2021

ABSTRACT

Snakehead fish is one type of fish that is widely found in Indragiri Hilir which is known as "haruan" fish. This fish has high economic value if it is processed into processed food products, such as meatballs. Processing of snakehead fish into meatballs can be done by adding other ingredients, such as tapioca flour, sago flour, corn starch, and other flours. This study aims to determine the effect of adding corn starch and tapioca flour to the organoleptic characteristics of the resulting snakehead fish meatballs. The results showed that the snakehead balls most favored by the panelists were snakehead fish balls with the addition of 7.5% corn starch and 2.5% tapioca flour by weight of the ingredients.

Keywords: *meatballs, organoleptic, snakehead fish*

ABSTRAK

Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan yang banyak terdapat di Indragiri Hilir yang dikenal dengan nama ikan haruan. Ikan ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah menjadi produk olahan pangan, seperti bakso. Pengolahan ikan gabus menjadi bakso dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain, seperti tepung tapioka, tepung sago, pati jagung, dan tepung lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pati jagung dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik bakso ikan gabus yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso ikan gabus yang paling disukai oleh panelis adalah bakso ikan gabus dengan penambahan 7,5% pati jagung dan 2,5% tepung tapioka dari berat bahan (daging ikan gabus).

Kata kunci: Bakso, Ikan Gabus, Organoleptik

PENDAHULUAN

Ikan gabus dengan nama latin *Channa striata* merupakan ikan air tawar yang tersebar di beberapa kawasan Asia Tenggara. Penyebaran ikan ini di Indonesia meliputi Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi dan Papua. Kabupaten Indragiri Hilir (Inhil) merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Pulau Sumatera. Kabupaten ini memiliki kondisi geografis yang memiliki potensi untuk pengembangan budidaya ikan, salah satunya adalah ikan gabus. Masyarakat Inhil mengenal ikan ini dengan nama ikan haruan. Ikan gabus ini

memiliki rasa yang lezat, dengan tekstur daging yang putih dan tebal. Selain itu, ikan gabus memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah menjadi produk olahan dibanding dalam bentuk ikan segar (Listyanto dan Andrianto, 2009; Imaryana, *et al.*, 2016; Novitasari dan Mardesci, 2020).

Beberapa penelitian tentang olahan ikan gabus sudah banyak dilakukan, salah satunya pengolahan bakso ikan gabus. Kandungan protein ikan gabus yang tinggi, yakni mencapai 42% menjadikan bakso ikan yang tinggi gizi. Bakso ikan gabus bisa dibuat dengan penambahan tepung sago

(Novitasari dan Mardesci, 2020), maupun dengan penambahan tepung lainnya.

Penambahan pati jagung dan tepung tapioka pada pembuatan bakso ikan gabus dapat memberi tekstur kenyal pada bakso sebagai ciri khasnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pati jagung dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik bakso ikan gabus yang dihasilkan. Uji organoleptik pada suatu produk perlu dilakukan untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Panelis akan memberi penilaian khusus terhadap aroma, tekstur, rasa dan warna bakso ikan gabus dengan menggunakan skala mutu hedonik. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui penilaian masing-masing terhadap produk bakso ikan gabus yang diujikan. Uji organoleptik dimaksudkan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap produk yang dihasilkan. Jenis pengujian yang dilakukan dalam uji organoleptik ini adalah metode mutu hedonik tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, tekstur, rasa dan warna yang dihasilkan masing-masing perlakuan.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2016 di laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri Tembilahan.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah air, jagung pipilan kering (diperoleh dari Perkebunan masyarakat di Desa Kuala Sebatu Parit Taman Baru, Kecamatan Batang Tuaka yang kemudian diolah menjadi pati jagung), ikan gabus, tepung tapioka, es, bawang putih, garam, air bersih dan bumbu.

Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan pati jagung adalah mesin penggiling kedelai, baskom, ember, kain penyaring, karung kecil, talam, dan keranjang besar. Sedangkan dalam proses pembuatan bakso alat yang digunakan meliputi pisau, belender, baskom, panci, timbangan, Alat penirisan, Alat pencetak bakso dan kompor. Alat yang digunakan untuk uji kadar air (botol timbang, eksikator, oven, penjepit), uji kadar lemak (alat ekstraksi soxhlet, eksikator, kertas saring bebas lemak, dan neraca analitik), uji protein (labu Kjeldahl, desikator, gelas ukur, pemanas listrik, buret, Erlenmeyer).

Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yakni mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan formulasi pati jagung (PJ) dengan tepung tapioka (TT) dari tiga perlakuan.

A : 7,5% PJ + 2,5% TT / BB Ikan Gabus

B : 5% PJ + 5% TT / BB Ikan Gabus

C : 2,5% PJ + 7,5% TT / BB Ikan Gabus

Perlakuan ini di ulang sebanyak 3 kali sehingga di peroleh pula perlakuan 3 x 3 dengan jumlah 9 perlakuan. Data hasil pengamatan di analisa menggunakan analisa keragaman (*analysis of variance*) pada taraf nyata 5% bila berbeda nyata maka di uji lanjut dengan beda nyata terkecil (BNT) pada taraf 5% model rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

$$Y_{ij} = \mu + P_i + E_{ij}$$

Keterangan :

Y_{ij} : Hasil pengamatan terhadap perbandingan pati jagung dan tepung tapioka (1-3)

μ : Nilai rata-rata (1-3)

Pi : Pengaruh perbandingan pati jagung dan tepung tapioka (1-3)

Eij : Pengaruh sisa pada suatu percobaan yang dapat perlakuan perbandingan pati jagung dan tepung tapioka (1-3) pada ulangan (1-3)

I : Perlakuan perbandingan pati jagung dan tepung tapioka (1-3)

J : Ulangan (1-3)

Prosedur Kerja

Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahap yaitu proses pembuatan pati jagung, proses pembuatan bakso ikan gabus, dan pengujian organoleptik.

Proses Pembuatan Pati Jagung

1. Sortasi

Pembuatan pati jagung diawali dengan proses pembersihan bahan baku berupa jagung pipilan kering sebanyak 3 kg. Jagung dibersihkan dengan memisahkan kotoran atau benda-benda asing (pasir, tanah, ranting, dan batu) yang ikut tercampur dengan jagung pipilan. Sortasi dilakukan dengan air sebanyak tiga kali pencucian. Tujuannya adalah untuk menjaga mutu pati jagung yang dihasilkan dengan persentase kotoran yang tercampur sekecil mungkin. Jagung tersebut selanjutnya dilakukan pemisahan antara jagung pipilan kering yang baik dan jagung pipilan yang cacat. Jagung pipilan yang telah dibersihkan ditampung di dalam wadah dan siap direndam.

2. Perendaman

Perendaman dilakukan selama 48 jam untuk mempermudah dalam proses penghalusan jagung pada proses pembuatan pati jagung tersebut.

3. Pencucian

Tahap selanjutnya yaitu pencucian. Pencucian jagung ini dilakukan sebanyak tiga kali ulangan untuk membersihkan air bekas perendaman jagung

4. Penirisan

Proses selanjutnya adalah penirisan. Proses ini bertujuan untuk mengurangi kadar air setelah dilakukan pencucian.

5. Penghalusan

Setelah jagung pipilan selesai ditiriskan, dilakukan penghalusan menggunakan alat penggiling kedelai. Tujuan penghalusan adalah untuk menghasilkan bubur jagung.

6. Penyaringan

Proses penyaringan menggunakan kain bersih dilakukan dengan memisahkan ampas jagung dengan susu jagung dengan cara mencampur bubur jagung dengan air sedikit demi sedikit.

7. Pengendapan

Setelah proses penyaringan, susu jagung dimasukkan dalam wadah pengendapan selama 14 jam. Tujuannya adalah untuk memisahkan suspensi pati jagung dengan air.

8. Penirisan Pati Jagung

Untuk mengurangi kadar air yang terkandung dalam pati jagung yang telah diendapkan dilakukan penirisan menggunakan karung beras 10 kg yang bersih dan ditiriskan selama 18 jam untuk mempercepat proses pengeringan.

9. Pengeringan

Proses pengeringan dilakukan secara manual dengan menggunakan sinar matahari selama 4 hari. Tujuan pengeringan adalah untuk mengurangi kadar air yang terkandung dalam bahan sehingga dihasilkan pati jagung berbentuk tepung yang kering dengan kadar air rendah.

10. Pengayakan

Pengayakan dilakukan untuk memperhalus tekstur pati jagung yang masi

kasar, ayakan yang digunakan berukuran 100 mesh.

Proses Pembuatan Bakso Ikan Gabus

1. Pembuatan *Filleting* Ikan

Ikan disiangi agar isi perut yang menjadi sumber enzim dan bakteri tidak merusak daging ikan. Penyiangan dilakukan dengan hati-hati agar isi perut tidak mencemari daging. Setelah disiangi ikan dicuci bersih dan dibuat *filleting*. Ikan diletakkan dengan posisi miring. Dengan pisau khusus daging pada pangkal insang dipotong sampai ke tulang. Kemudian daging ikan disayat ke arah ekor sampai daging ikan terlepas dari tulang, selanjutnya, ikan dibalik dan daging disayat dari ekor ke arah kepala. Agar tidak banyak daging tertinggal pada tulang, pisau agak ditekan menempel tulang. Setelah daging terpisah dari tulang, kulit ikan dipisahkan sehingga diperoleh daging yang bebas tulang dan kulit. *Filleting* ikan dicuci bersih dalam bak untuk menghilangkan kotoran dan sisa darah.

2. Pelumatan *Filleting*

Filleting dilumatkan agar mudah, dipotong kecil sampai setebal 0,5-0,7 cm lalu dicuci kembali. Potongan *filleting* ini dilumatkan sampai halus dan ditambahkan air es 75 gram (25% dari berat daging) dengan alat penggiling daging sehingga diperoleh daging ikan lumat.

3. Penambahan Bumbu

Selain memberi rasa bau dan aroma pada makanan, bumbu mempunyai pengaruh sebagai bahan pengawet terhadap makanan. Penggunaan bumbu yang benar dan tepat pada suatu makanan akan menghasilkan makanan yang baik, enak. Macam bumbu yang digunakan seperti garam sebanyak 6 gram (2% berat daging) dan bumbu (merica 1 gram, bawang putih 5 gram, bawang merah 15 gram) ke dalam adonan untuk diblender kembali. Kemudian

setelah tercampur merata, ke dalam daging lumat tersebut dicampurkan pati jagung dan tepung tapioka sebanyak 45 gram (15% berat daging) sambil diaduk dan dilumatkan hingga diperoleh adonan yang homogen

4. Pembentukan Kubus Bakso

Pembentukan adonan menjadi kubus bakso dilakukan dengan cara manual dan sebaiknya menggunakan sarung tangan yang terbuat dari plastik bening, ukuran kubus bakso diusahakan seragam, jika tidak seragam matangnya bakso ketika direbus tidak bersamaan. Adonan yang keluar dari ibu jari dan telunjuk membentuk bulatan lalu diambil dengan sendok (Wibowo 2001).

5. Perebusan

Kubus bakso yang sudah terbentuk lalu direbus dalam air mendidih selama 10-15 menit hingga matang, jika bakso sudah mengapung dipermukaan air berarti sudah matang. Pemasakan bakso setelah dicetak dilakukan dengan cara perebusan dalam air mendidih atau dapat juga dikukus (Bakar dan Usmiati 2011).

6. Penirisan

Bakso diangkat, ditiriskan sampai dingin.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran, mutu dan kerusakan lainnya dari produk. Panelis yang digunakan adalah panelis tidak terlatih dan semi terlatih sebanyak 20 orang terdiri dari mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Indragiri yang

diadakan di lingkungan kampus Fakultas Pertanian Jalan Propinsi Parit 1.

Bahan yang digunakan dalam penilaian organoleptik adalah bakso ikan gabus dengan formulasi pati jagung dengan tepung tapioka, sedangkan alat yang digunakan yaitu formulir penilaian, alat tulis dan air minum kemasan. Penilaian organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur (Hardiansyah, 2000 dalam Hasanah, 2014).

Langkah Penilaian Dalam Uji Organoleptik Adalah Sebagai Berikut

1. Mempersiapkan panelis menuju meja yang telah disediakan.
2. Membagikan sampel dengan kode sesuai variasi, air minum dalam kemasan gelas, formulir penilaian dan alat tulis.
3. Memberikan penjelasan tentang cara memulai dan cara pengisian formulir.
4. Mempersiapkan panelis untuk memulai dan mengisi penilaian di dalam lembar formulir.
5. Mengumpulkan formulir yang telah diisi oleh panelis dan kemudian dianalisa dengan menggunakan analisa sidik ragam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung ketika makanan masuk ke dalam mulut (Winarno, 2004). Aroma menentukan kelezatan bahan makanan cita rasa dari bahan pangan sesungguhnya terdiri dari tiga komponen, yaitu bau, rasa dan rangsangan mulut. Bau yang dihasilkan dari makanan banyak menentukan kelezatan bahan pangan tersebut. Dalam hal bau lebih banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera penciuman (Rampengan *et al.*, 1985). Aroma pada bakso merupakan hasil dari uap

proses pengolahan. Uap ini tercipta dari bahan-bahan yang diolah, tiap bahan memiliki aroma yang berbeda, proses metode memasak juga akan menentukan hasil dari aroma yang akan tercium.

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan pati jagung dan tepung tapioka memberikan pengaruh berbeda tidak nyata pada taraf 5% terhadap nilai skor kesukaan panelis terhadap aroma bakso dimana $F_{Hitung} (2,51) < F_{Table} (3,15)$. Hasil pengamatan terhadap aroma bakso ikan gabus dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Penilaian Organoleptik Aroma

Formulasi	Rata-Rata
B = 5% PJ + 5% TT	2,87
C = 2,5% PJ + 7,5% TT	3,46
A = 7,5% PJ + 2,5% TT	3,59

Tabel 1. menunjukkan rata-rata hasil organoleptik terhadap aroma bakso yang diperoleh dari hasil penelitian berkisar antara 2,87 sampai 3,59. Skor organoleptik terhadap aroma yang paling banyak disukai yaitu pada perlakuan A (Pati Jagung 7,5% dengan Tepung Tapioka 2,5%) dan yang kurang disukai yaitu pada perlakuan B (Pati Jagung 5% dengan Tepung Tapioka 5%).

Kesukaan panelis terhadap aroma tidak jauh berbeda antar perlakuan karena persentase ikan dan bumbu yang ditambahkan sama banyak, sedangkan pati jagung dan tepung tapioka tidak memiliki aroma yang dominan. Kandungan kimia pada pati jagung dan tepung tapioka yang terbesar adalah pati, karbohidrat, protein, air, dan lemak, dimana pada kandungan tersebut tidak memberikan aroma yang dominan, hanya bersifat memberikan tektur yang kenyal. Hal ini sesuai dengan syarat mutu bakso yang terdapat di dalam SNI 01-3818-1995 yaitu aroma bakso adalah bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan bau bumbu cukup tajam. Menurut Kartika *et al.* (1988) aroma

yaitu bau yang sukar diukur sehingga biasanya menimbulkan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas aromanya. Perbedaan pendapat disebabkan tiap orang memiliki perbedaan penciuman, meskipun mereka dapat membedakan aroma namun setiap orang mempunyai kesukaan yang berlainan.

Warna

Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Suatu bahan pangan meskipun dinilai enak dan teksturnya sangat baik, tetapi memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya, maka seharusnya tidak akan dikonsumsi. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Winarno, 2004). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan pati jagung dan tepung tapioka memberikan pengaruh berbeda tidak nyata pada taraf 5% terhadap nilai skor kesukaan panelis dengan warna bakso dimana $F_{Hitung} (2,48) < F_{Table} (3,15)$. Hasil pengamatan terhadap warna bakso ikan gabus dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata Penilaian Organoleptik Warna

Formulasi	Rata-Rata
B = 5% PJ + 5% TT	3,01
A = 7,5% PJ + 2,5% TT	3,44
C = 2,5% PJ + 7,5% TT	3,54

Tabel 2 menunjukkan rata-rata hasil organoleptik terhadap warna bakso yang diperoleh dari hasil penelitian berkisar antara 3,01% sampai 3,54%. Skor organoleptik terhadap warna yang paling disukai pada perlakuan C (Pati Jagung 2,5% dengan Tepung Tapioka 7,5%) dan yang terendah adalah perlakuan B (Pati Jagung 5% dengan Tepung Tapioka 5%). Hal ini menunjukkan bahwa kesukaan panelis pada organoleptik

warna tidak berbeda nyata meskipun pati memiliki warna yang kekuningan dibandingkan tepung tapioka tetapi tidak memberikan warna yang sangat dominan pada perlakuan yang banyak penambahan pati jagung. Hal ini dikarenakan penambahan tepung pada setiap perlakuan hanya menggunakan 10% dari berat ikan. Hal ini sesuai dengan bakso ikan pada umumnya yang memiliki warna putih merata. kriteria warna bakso ikan yang baik adalah putih merata tanpa tambahan warna asing lainnya (Wibowo, 2009).

Rasa

Rasa adalah faktor berikutnya yang dinilai panelis setelah tekstur, warna dan aroma. Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah. Rasa adalah faktor yang mempengaruhi penerimaan produk pangan. Jika komponen aroma, warna dan tekstur baik tetapi konsumen tidak menyukai rasanya maka konsumen tidak akan menerima produk pangan tersebut (Rampengan *et al.*, 1985).

Tingkat rasa produk bakso yang dihasilkan dipengaruhi oleh penggunaan ikan gabus, pati jagung, tepung tapioka dan bahan tambahan, seperti jumlah penggunaan garam, bawang merah, bawang putih, dan merica. Untuk dapat mengetahui nilai rasa dari bakso yang dihasilkan, perhitungan tingkat rasa produk bakso dapat dinilai dengan metode mutu hedonik.

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan pati jagung dan tepung tapioka memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% terhadap nilai skor kesukaan panelis dengan rasa bakso dimana $F_{Hitung} (8,35) > F_{Table} (3,15)$. Hasil pengamatan terhadap rasa bakso ikan gabus dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan rata-rata skor hasil organoleptik terhadap rasa bakso hasil penelitian yang berkisar antara 2,64 sampai

3,66. Skor organoleptik rasa terendah diperoleh pada perlakuan B (Pati Jagung 5% dengan Tepung Tapioka 5%), sedangkan skor tertinggi diperoleh pada perlakuan A (Pati Jagung 7,5% dengan Tepung Tapioka 2,5%).

Tabel 3. Rata-rata Penilaian Organoleptik Rasa

Formulasi	Rata-Rata
B = 5% PJ + 5% TT	2,64 a
C = 2,5% PJ + 7,5% TT	3,13 a b
A = 7,5% PJ + 2,5% TT	3,66 b c

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf dan pada kolom yang sama berarti berbeda tidak nyata menurut uji BNJ taraf 5%

Soekarto (1985) menyatakan bahwa uji rasa lebih banyak melibatkan indra lidah yang dapat diketahui melalui kelarutan bahan makanan tersebut kontak dengan syaraf perasa. Kartika *et al.* (1988) menyatakan bahwa rasa yang diterima panelis berkaitan dengan penglihatan, pembauan dan perabaan.

Pada perlakuan A memiliki skor tertinggi pada rasa. Hal ini diduga karena panelis menyukai rasa pati jagung dengan bantuan bumbu-bumbu sehingga menghasilkan rasa yang disukai sebagaimana pernyataan Buckle *et al.* (2009) bahwa bumbu yang ditambahkan berperan dalam pembentukan flavour yang diperkuat oleh adanya pemasakan. Rasa bakso yang di hasilkan juga dapat di pengaruhi pada proses pengolahan, seperti pencampuran tepung yang tidak merata dan penghalusan *fillet* untuk menghasilkan daging ikan yang sudah lumat. Daging ikan yang tidak terlalu lumat akan menghasilkan rasa bakso yang kurang disukai. Rasa merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri (Astawan, 2004).

Tekstur

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan pati jagung dan tepung tapioka memberikan pengaruh

yang berbeda nyata pada taraf 5% terhadap nilai skor kesukaan panelis terhadap tekstur bakso dimana $F_{Hitung} (9,35) > F_{Table} (3,15)$. Hasil pengamatan terhadap tekstur bakso ikan gabus dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Penilaian Organoleptik Tekstur

Formulasi	Rata-Rata
C = 2,5% PJ + 7,5% TT	2,61 a
B = 5% PJ + 5% TT	3,10 b
A = 7,5% PJ + 2,5% TT	3,57 c

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf dan pada kolom yang sama berarti berbeda tidak nyata menurut uji BNJ taraf 5%

Tabel 4. menunjukkan rata-rata hasil organoleptik terhadap tekstur bakso yang diperoleh dari hasil penelitian berkisar antara 2,61% sampai 3,57%. Skor tertinggi organoleptik terhadap tekstur bakso yang diperoleh adalah pada perlakuan A (Pati Jagung 7,5% dengan Tepung Tapioka 2,5%), skor organoleptik tekstur terendah diperoleh pada perlakuan B (Pati Jagung 5% dengan Tepung Tapioka 5%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso yang lebih disukai yaitu pada penambahan pati jagung yang lebih banyak dibandingkan tepung tapioka. Proses pengolahan dapat mempengaruhi tekstur bakso yang dihasilkan, seperti pada pencampuran tepung, teknik pencetakan dan penghalusan *fillet* untuk menghasilkan daging ikan yang sudah lumat. Daging ikan yang tidak terlalu lumat serta teknik pencetakan yang kurang tepat dan pencampuran tepung yang tidak merata akan menghasilkan tekstur bakso yang kurang kenyal. Proses pembuatan harus melalui tahapan-tahapan yang teratur dan benar, kesalahan proses pembuatan akan mengurangi mutu bakso (Oktavia, 2011).

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso ikan gabus yang paling disukai

panelis adalah dengan penambahan pati jagung 7,5% dan tepung tapioka 2,5%. Hal ini berarti bahwa penambahan pati jagung yang lebih banyak cenderung lebih disukai oleh panelis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri yang telah bersedia menjadi panelis pada penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Bakar, A dan S. Usmiati. 2011. Teknologi Pengolahan Daging. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengolahan Pascapanen Pertanian.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Pres).
- Hasanah, U. 2014. Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Peresentase Daging Sapi dalam Pembuatan Bakso Daging. [Skripsi]. Tembilahan: Fakultas Pertanian. Universitas Islam Indragiri.
- Imaryana, H. Mardesci, dan R. Ninsix. 2016. Formulasi Pati Jagung (*Zea mays* L) dengan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Gabus. Jurnal Teknologi Pertanian 5(2): 47-53.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Gajah Mada University Pres.
- Listyanto, N., dan S. Andriyanto. 2009. Ikan Gabus (*Channa striata*) Manfaat Pengembangan dan Alternatif Teknik Budidayanya. Media Akuakultur 4(1): 18-25.
- Novitasari, R., dan H. Mardesci. 2020. Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. Jurnal Teknologi Pertanian 9(2): 71-78.
- Oktavia, U.A. 2011. Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda. [Thesis] Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Rampengan, V., J. Pontoh, dan D.T. Sembel. 1985. Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik: untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat & Enak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.