

ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
AGUSTUS 2016

MAULANA FAUZI

Uji Hedonik, Nilai Gizi, Dan Lama Simpan Bakso Berbahan Dasar Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

V BAB, 75 Halaman, 61 Daftar Pustaka, 11 Gambar, 14 Tabel, 8 Lampiran

Latar Belakang : Bakso adalah salah satu jajanan yang disukai oleh masyarakat baik tua maupun muda. Bakso umumnya menggunakan daging sapi, ayam, serta daging ikan. Harga daging sapi umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso memiliki kandungan lemak yang tinggi serta harganya pun lebih mahal dibandingkan dengan daging ikan. Ikan mujair mengandung protein yang sangat tinggi yaitu 18,7 gram/100 gram dan kandungan lemak yang rendah yaitu 1 gram/100 gram. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang mengandung serat tinggi yaitu sekitar 11,5%. Penambahan jamur tiram terhadap bakso ikan bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi.

Tujuan Penelitian : Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji hedonik (tingkat kesukaan), nilai gizi, dan lama simpan bakso berbahan dasar ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

Metode Penelitian : Formula bakso ikan dan jamur tiram terdiri 3 formulasi yaitu formula 1 (68% ikan mujair, 17% jamur tiram), formula 2 (60% ikan mujair, 25% jamur tiram), formula 3 (51% ikan mujair, 34% jamur tiram). Uji hedonik dilakukan oleh para panelis tidak terlatih. Uji nilai gizi meliputi uji proksimat dan serat. Uji lama simpan dilakukan pada 3 suhu yaitu suhu ruang 25°C - 27 °C, *chiller* -1°C - 5°C, dan *Freezer* - 18°C. Pengamatan dilakukan untuk menentukan lama simpan adalah pengamatan terhadap warna, bau, tekstur, dan kenampakan.

Hasil : Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan terhadap panelis tidak terlatih diperoleh bahwa formula 2 merupakan formula paling disukai dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Berdasarkan nilai gizi nya didapatkan untuk kadar protein 10,7%, kadar lemak 1,70%, kadar karbohidrat 14,4%, kadar air 71,4%, kadar abu 1,77%, kadar serat 3,15%. Sedangkan berdasarkan hasil pengujian lama simpan yang dilakukan terhadap warna, bau, tekstur, dan kenampakan bakso ikan formula 2 dapat disimpan selama 24 jam pada suhu ruang, 7 hari pada suhu *chiller*, dan 24 hari pada suhu *freezer*.

Kesimpulan : Formula 2 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis. Hasil analisis nilai gizi bakso formula 2 adalah kadar protein 10,7%, kadar lemak 1,70%, kadar karbohidrat 14,4%, kadar air 71,4%, kadar abu 1,77%, kadar serat 3,15%. Lama simpan bakso ikan formula 2 yang dihasilkan adalah 24 jam pada suhu ruang, 7 hari pada suhu *chiller*, dan 24 hari pada suhu *freezer*.

Kata Kunci : Uji Hedonik, Nilai Gizi, Lama Simpan, Bakso Ikan