

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG SAGU TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU TEPUNG BAKSO INSTAN TETELAN
MERAH TUNA**



DOSEN PEMBIMBING

Dr. Ir. Aisman, M.Si

Wellyalina, S.T.P, M.P

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2023

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG SAGU TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU TEPUNG BAKSO INSTAN TETELAN
MERAH TUNA**



WELA DITANARA

1911121007

Skripsi

*Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian Universitas Andala*

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2023

Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Bakso Instan Tetelan Merah Tuna

Wela Ditanara, Aisman, Wellyalina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung sagu terhadap karakteristik mutu tepung bakso instan tetelan merah tuna dan menentukan perlakuan terbaik dari penambahan tepung sagu terhadap tepung bakso instan yang dihasilkan berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan, yaitu penambahan tepung sagu dengan konsentrasi A (20%), B (30%), C (40%), D (50%), dan E (60%). Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil yang didapatkan pada penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung sagu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, daya serap air, rendemen, organoleptik kenampakan, dan organoleptik tekstur, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, angka lempeng total, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa. Hasil terbaik didapatkan pada perlakuan E (penambahan tepung sagu 60%) dengan rata-rata nilai kadar air (8,31%), kadar abu (1,74%), kadar protein (25,06%), daya serap air (2,07ml/g), rendemen (59,94%), dan angka lempeng total ($8,1 \times 10^4$). Sementara itu, berdasarkan uji kesukaan untuk kenampakan (8,3), aroma (8,0), rasa (7,8), dan tekstur (7,6).

Kata kunci : tepung sagu, tepung bakso instan, tetelan merah tuna

**Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Tepung
Bakso Instan Tetelan Merah Tuna**

Wela Ditanara, Aisman, Wellyalina

ABSTRACT

The research was aims to determine the effect of adding sago flour to the characteristics of instant meatball flour from tuna trimmings and to find out the best formula for adding sago flour based on physicochemical and organoleptic characteristics of instant meatball flour from tuna trimmings. This study used a completely randomized design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications, namely the addition of sago flour with concentrations A (20%), B (30%), C (40%), D (50%) and E (60%). The data obtained were analyzed using ANOVA and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The result of this research showed that the addition of sago flour had a significant effect to water content, ash content, water absorption, yield, organoleptic appearance, organoleptic texture, but not significantly different from the protein content, total plate count, organoleptic aroma, and organoleptic taste. The best treatment was obtained in treatment E (addition of sago flour 60%) with average values : water content (8,31%), ash content (1,74%), protein content (25,06%), water absorption (2,07 ml/g), yield (59,94%), and ALT analysis ($8,1 \times 10^4$). Meanwhile, based on average panelist preference parameters for appearance (8,3), aroma (8,0), taste (7,8), and texture (7,6).

***Keywords* : sago flour, instant meatball flour, tuna trimmings**