

ABSTRAK

Bakso adalah salah satu olahan daging yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Bakso jantung pisang (BATOSANG) adalah bakso yang berbahan dasar jantung pisang sebagai pengganti daging, yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan serat pangan yang dibutuhkan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik tekstural Batosang dengan variasi penambahan tepung tapioka, tempe gembus dan STPP yang nantinya dapat meningkatkan mutu dari produk. Penelitian ini menggunakan metode tren dari kenaikan nilai di tiap perlakuan. Perlakuan yang digunakan ada 3 faktor yaitu penambahan tepung tapioka, tempe gembus dan STPP. Pengujian mencakup uji tekstural objektif dengan 3 kali pengulangan dan uji organoleptik menggunakan 25 panelis yang tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, penambahan tepung tapioka semakin banyak akan meningkatkan nilai tekstural objektif dan kesukaan terhadap tekstur, sedangkan semakin banyak penambahan tempe gembus akan menurunkan nilai tekstural objektif dan meningkatkan karakteristik warna dan kesukaan terhadap warna. Sampel terpilih adalah sampel 113X (jantung pisang 100g, tepung tapioka 66.6g, tempe gembus 33.3g dan STPP 0.1%).

Kata kunci : Bakso, Jantung pisang, Tepung tapioka, uji tekstural objektif.