

IKE HIDHAYATUL SHOLEHAH NPM 19.03.5.1.1.00060 Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Karakteristik Sensoris dan Kimia Pada Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)
Dibawah bimbingan **Dr. Hafiludin, S.Pi., M.Si**

ABSTRAK

Bakso ikan merupakan salah satu bentuk hasil olahan perikanan yang digemari oleh berbagai lapisan masyarakat di Indonesia, namun umumnya bakso ikan tidak mengandung sayur, sehingga diperlukan penambahan sayur sebagai alternatif pemenuhan gizi dan kebutuhan akan vitamin serta mineral lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. Wortel dapat digunakan sebagai sayuran tambahan ke dalam bakso ikan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dapat memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis pengaruh penambahan wortel terhadap karakteristik sensoris (organoleptik) serta karakteristik kimia pada bakso ikan nila dengan konsentrasi yang berbeda. Metode yang digunakan berupa metode eksperimen dengan pola rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan penambahan wortel dengan konsentrasi berbeda yaitu P0 (kontrol), P1 (10 g) P2 (20 g), P3 (30 g), dan P4 (40 g). Hasil yang diperoleh yaitu perlakuan penambahan wortel dengan konsentrasi yang berbeda pada bakso ikan nila tidak berpengaruh nyata terhadap parameter sensoris ($P > 0,05$), namun nilai yang diperoleh lebih tinggi dibandingkan dengan kontrol. Nilai parameter sensoris tertinggi yang diperoleh perlakuan penambahan wortel pada bakso ikan terdapat pada 3 dari total 4 parameter uji organoleptik, yaitu kenampakan, rasa, dan tekstur. Perlakuan penambahan wortel dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter kimia yang meliputi kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, serta kadar karbohidrat. Perlakuan penambahan wortel dengan konsentrasi yang berbeda pada bakso ikan nila memperoleh nilai tertinggi pada kadar air, kadar abu, kadar lemak, serta kasar serat kasar, sedangkan kontrol mendapatkan nilai tertinggi pada nilai kadar protein serta kadar karbohidrat.

Kata kunci: Bakso ikan nila, Wortel, Organoleptik, Analisis proksimat

IKE HIDHAYATUL SHOLEHAH NPM 19.03.5.1.1.00060 The Effect of Adding Carrots (*Daucus carota L.*) on Sensory and Chemical Characteristics of Tilapia Fish Meatballs (*Oreochromis niloticus*)
Under the guidance of **Dr. Hafiludin, S.Pi., M.Si**

ABSTRACT

Fishballs are a form of processed fishery product that is popular with various levels of society in Indonesia, but generally, fish meatballs do not contain vegetables, so it is necessary to add vegetables as an alternative to fulfill nutrition and the need for vitamins and other minerals needed by the body. Carrots can be used as an additional vegetable in fish meatballs which have complete nutritional content that can meet the body's nutritional needs. This research aims to analyze the effect of adding carrots on the sensory (organoleptic) characteristics and chemical characteristics of tilapia fish meatballs with different concentrations. The method used was an experimental method with a completely randomized design pattern with 5 treatments adding carrots with different concentrations, namely P0 (control), P1 (10 g), P2 (20 g), P3 (30 g), and P4 (40 g). The results obtained were that the treatment of adding carrots with different concentrations to tilapia fish meatballs had no significant effect on sensory parameters ($P>0.05$), but the values obtained were higher compared to the control. The highest sensory parameter values obtained by adding carrots to fish meatballs were found in 3 of the total 4 organoleptic test parameters, namely appearance, taste, and texture. The treatment of adding carrots with different concentrations had a significant effect ($P<0.05$) on chemical parameters including water content, protein content, ash content, fat content, crude fiber content, and carbohydrate content. The treatment of adding carrots with different concentrations to tilapia fish meatballs obtained the highest value for water content, ash content, fat content, and crude fiber, while the control obtained the highest value for protein content and carbohydrate content.

Keywords: *Tilapia fish meatballs, Carrots, Organoleptic, Proximate analysis*