

ABSTRAK

Mirza Hairat. 2024. Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Penambahan Karagenan. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd & Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL.

Penelitian ini bertujuan : (1) Untuk mengetahui proses pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan (2) Untuk Mengetahui karakteristik pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan. Dalam penelitian ini metode yang digunakan yaitu eksperimental. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data eksperimen, dokumentasi, kuesioner. Serta analisis yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan berpengaruh terhadap karakteristik bakso ikan gabus. Penelitian dilakukan dengan melakukan tiga formula percobaan K1 (1% karagenan), K2 (3% karagenan), K3 (5% karagenan). Berdasarkan pengujian inderawi terhadap karakteristik bakso ikan gabus dinyatakan bahwa masing-masing perlakuan memiliki perbedaan, kemudian diujikan terhadap tingkat kesukaan pada masing-masing perlakuan, hasil yang didapatkan menyatakan bahwa formula perlakuan K3 dengan penambahan karagenan sebanyak 5% memiliki nilai sangat tinggi dalam kategori “sangat suka”.

Kata kunci : bakso, ikan gabus, karagenan

ABSTRACT

Mirza Hairat. 2024. *Making Snakehead Fish Meatballs (Channa Striata) with the Addition of Carrageenan. Final Assignment of the Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd & Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL.*

This research aims: (1) To determine the process of making snakehead fish meatballs with the addition of carrageenan (2) To determine the characteristics of making snakehead fish meatballs with the addition of carrageenan. In this research, the method used was experimental. The types of data sources for this research are primary and secondary data with experimental data collection techniques, documentation, questionnaires. And the analysis used is quantitative descriptive. The research results showed that the addition of carrageenan affected the characteristics of snakehead fish meatballs. The research was carried out by carrying out three experimental formulas K1 (1% carrageenan), K2 (3% carrageenan), K3 (5% carrageenan). Based on sensory testing of the characteristics of snakehead fish meatballs, it was stated that each treatment had differences, then testing the level of liking for each treatment, the results obtained stated that the K3 treatment formula with the addition of 5% carrageenan had a very high rating in the "very good" category. Like".

Key words: *meatballs, snakehead fish, carrageenan*