

RINGKASAN

Pada penelitian ini memanfaatkan ikan Kembung Jantan (*R.kanagurta*) atau masyarakat Gorontalo menamakannya Ikan Lehoma, dan ubi jalar (*I.batatas*) atau Batata (Gorontalo) yang merupakan bahan-bahan pangan lokal yang banyak terdapat di Provinsi Gorontalo sebagai bahan utama produk otak-otak ikan. Sebagai bahan dasar pembuatan produk olahan otak-otak ikan, Ikan Lehoma merupakan pilihan yang tepat karena selain cukup ketersediaannya di Provinsi Gorontalo yang mencapai 293,3 ton pada Semester I tahun 2013 dan kenaikan rata-rata produksi 15,03% per tahun (DKP, 2013), ikan ini juga kaya akan gizi. Pemilihan ubi jalar (batata) sebagai bahan pengisi pada produk otak-otak ikan bertujuan selain untuk memaksimalkan pemanfaatan hasil produksi, juga untuk mengurangi ketergantungan akan tepung terigu yang biasanya diimpor dari negara lain. Ubi jalar juga dapat meningkatkan nilai gizi dalam produk otak-otak ikan karena mengandung karbohidrat, serat pangan, dan betakaroten. Tujuan khusus penelitian adalah mengetahui formula otak-otak ikan Lehoma yang tepat berdasarkan karakteristik mutu organoleptik dan kimia.

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap, yaitu tahap melakukan formulasi produk dan tahap pengujian formula dengan mengkarakterisasi mutu organoleptik, kimia, dan mikrobiologi. Berdasarkan percobaan-percobaan pembuatan otak-otak ikan sebelumnya yang menggunakan batata dalam bentuk rebusan dan tepung, maka batata yang digunakan dalam penelitian ini adalah bentuk tepung dengan konsentrasi 5%-15% sebagai perlakuan.

Karakteristik organoleptik hedonic produk otak-otak diuji menggunakan metode Kruskal Wallis dengan atribut penilaian rasa, aroma, kenampakan dan tekstur, sedangkan karakteristik kimia protein, lemak, abu, dan air diuji menggunakan Rancangan Acak Lengkap. Adapun uji lanjut dari kedua metode tersebut menggunakan Uji Lanjut Duncan. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan bantuan perangkat lunak *Statistical Package For Social Science 16 (SPSS 16)*. Formula terbaik ditentukan berdasarkan hasil organoleptik hedonic dan komposisi kimia dengan menggunakan metode Bayes. Formula terbaik diuji mutu hedonic untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap atribut organoleptik yang lebih spesifik serta diuji tingkat keamanannya melalui uji kandungan mikroba TPC.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung batata pada formula otak-otak ikan Lehoma berpengaruh nyata terhadap organoleptik rasa dan aroma, serta karakteristik kimia air, abu, dan lemak. Semakin tinggi konsentrasi tepung batata, semakin rendah penilaian panelis terhadap seluruh atribut organoleptik, dan karakteristik kimia lemak, namun meningkatkan kadar air, abu, dan protein meskipun berdasarkan analisis statistik kadar protein tidak berbeda nyata. Berdasarkan hasil uji Bayes, maka produk terbaik adalah formula yang menggunakan tepung batata konsentrasi 5% dengan karakteristik organoleptik rata-rata 6,84 dengan kriteria suka, dan kandungan air 70,58%, abu 7,65%, lemak 1,62%, protein 18,05%, dan karbohidrat 2,12%.