

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian eksperimen ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan gabus yang meliputi 1.) aroma, 2.) tekstur, 3.) kekenyalan, 4.) rasa. Prosedur penelitiannya adalah dengan mengamati standar resep para ahli lalu meng aplikasikannya kedalam resep eksperimen sehingga menjadi formula bakso ikan gabus yang bisa diterima masyarakat. Penulis menyimpulkan bahwa aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan bakso yang menggunakan daging ikan gabus yang bisa diterima oleh masyarakat adalah dengan formula bakso ikan gabus yang terdiri dari beberapa bahan yaitu daging giling tanpa duri ikan gabus 125 gram, bawang putih 2,5 gram, tepung tapioka 15 gram, garam 10 gram dan lada 2 gram.

Kata kunci: Bakso, Ikan Gabus, Uji organoleptik.

ABSTRACT

The purpose of the experimental study was to determine the level of consumer preference for cork fish meatballs which included 1.) aroma, 2.) texture, 3.) elasticity, 4.) taste. The procedure of the research was to observe the prescription standards of the experts then apply it into an experimental recipe so that it becomes a cork fish meatball formula that is acceptable to the community. The author concludes that the aroma, taste, texture and suppleness of meatballs that use cork fish meat that can be accepted by the community is with cork fish meatball formula which consists of several ingredients, namely ground beef without spines 125 gram cork fish, 2.5 grams of garlic, flour tapioca 15 grams, 10 gram salt and 2 gram pepper.

Keywords: Meatballs, Cork Fish, Organoleptic Test.