

Uji Organoleptik Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

Afny Widyawati¹, Elida², Asmar Yulastri³, Rahmi Holinesti⁴

¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas
Negeri Padang
e-mail: 11111961@gmail.com

Abstrak

Bakso sebagai salah satu makanan siap saji yang digemari oleh masyarakat. Namun, kandungan zat gizi bakso masih didominasi oleh protein, lemak dan karbohidrat. Pembuatan bakso ikan barakuda dengan penambahan *puree* bayam hijau diharapkan dapat menjadi inovasi baru produk pangan saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* bayam hijau sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram, dan 75 gram terhadap sifat organoleptik bakso ikan barakuda yang meliputi kualitas bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan, untuk mengetahui kualitas getuk dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli. Data dianalisis menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna, aroma (khas bayam hijau) dan rasa (terasa bayam hijau). Hasil uji kualitas terbaik yaitu pada penambahan *puree* bayam hijau sebanyak 75 gram (X3).

Kata kunci: *Bakso, Bayam Hijau, Ikan Barakuda, Kualitas*

Abstract

Meatballs as one of the fast food that is favored by the public. However, the nutritional content of meatballs is still dominated by protein, fat and carbohydrates. Making barracuda fish meatballs with the addition of green spinach puree is expected to be a new innovation in current food products. This study aims to analyze the effect of adding green spinach puree as much as 0 grams, 25 grams, 50 grams, and 75 grams on the quality of barracuda fish meatballs which include the quality of shape, color, texture aroma and taste. This type of research is a pure experiment using the Complete Randomized Design (CRD) method with three repetitions, to determine the quality of the shakes, an organoleptic test is carried out involving 3 expert panelists. Data were analyzed using ANOVA, if $F_{count} \geq F_{table}$ then continued with Duncan Test. The results showed that there was a significant effect on the quality of color, aroma (typical

of green spinach) and taste (green spinach taste). The best quality test results are in the addition of green spinach puree as much as 75 grams (X3).

Keywords : *Meatballs, Green Spinach, Barracuda Fish, Quality*

PENDAHULUAN

Bakso adalah salah satu produk yang berbahan dasar protein hewani berupa daging, yang biasanya disajikan dengan kuah kaldu. Bakso merupakan olahan dari daging yang digiling dengan penambahan tepung, bumbu-bumbu dan bahan lain yang dihaluskan kemudian dibentuk bulat dan direbus hingga matang (Rahmah & Choiriyah, 2021). Bakso banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan data Sekjen Pertanian, tingkat konsumsi bakso di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 31,4 perpori per kapitta per tahun dengan peningkatan sebesar 17,5% setiap tahunnya.

Salah satu bahan dasar pembuatan bakso adalah bakso ikan. Pembuatan bakso dari daging ikan merupakan salah satu diversifikasi olahan ikan saat ini (Natali & Lekahena, 2015). Salah satu ikan yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan bakso adalah ikan barakuda. Ikan barakuda memiliki potensi yang cukup besar untuk usaha diversifikasi dengan cara mengolahnya menjadi bakso. Hal ini dikarenakan, hasil produksi ikan barakuda yang cukup melimpah khususnya di daerah Sumatera Barat, yang mana berdasarkan Data Statistik KKP (2021), produksi ikan barakuda di daerah Sumatera Barat mencapai 5.989,9 ton.

Komposisi zat gizi bakso sebagai salah satu makanan siap saji yang banyak digemari oleh semua kalangan, masih didominasi oleh protein, lemak dan karbohidrat, dikarenakan bahan dasar pembuatan bakso adalah daging. Kandungan serat pangan, β -karoten serta senyawa-senyawa flavonoid lainnya pada bakso sangatlah rendah (Wahab *et al.*, 2013). Hal ini sejalan dengan rendahnya konsumsi serat karena pola makan yang kurang tepat pada masyarakat saat ini. Alasan utama rendahnya konsumsi serat karena keterbatasan ketersediaan makanan sumber serat (Septiana *et al.*, 2018). Untuk itu, perlu adanya suatu inovasi produk pangan untuk menciptakan produk yang kaya dengan senyawa serat pangan namun juga disenangi oleh masyarakat disegala tingkatan umur.

Bayam hijau (*Amaranthus tricolor L.*) merupakan salah satu sayuran tinggi gizi. Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram bayam hijau segar mengandung 3,5 mg besi, 166 mg kalsium, 0,13 mg tembaga, 0,04 mg thiamin, 0,7 gram serat, 0,4 mg seng dan 94,5 gram air. Bayam merupakan salah satu sumber serat yang amat dibutuhkan oleh tubuh (Mahrani, 2022). Selain kandungan zat gizi yang beragam, bayam hijau juga mengandung klorofil yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada pengolahan makanan. Kandungan zat gizi yang beragam serta adanya kandungan zat warna pada bayam hijau dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso ikan barakuda..

Berdasarkan penjelasan tersebut, peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan pangan siap saji berupa bakso ikan barakuda dengan penambahan puree

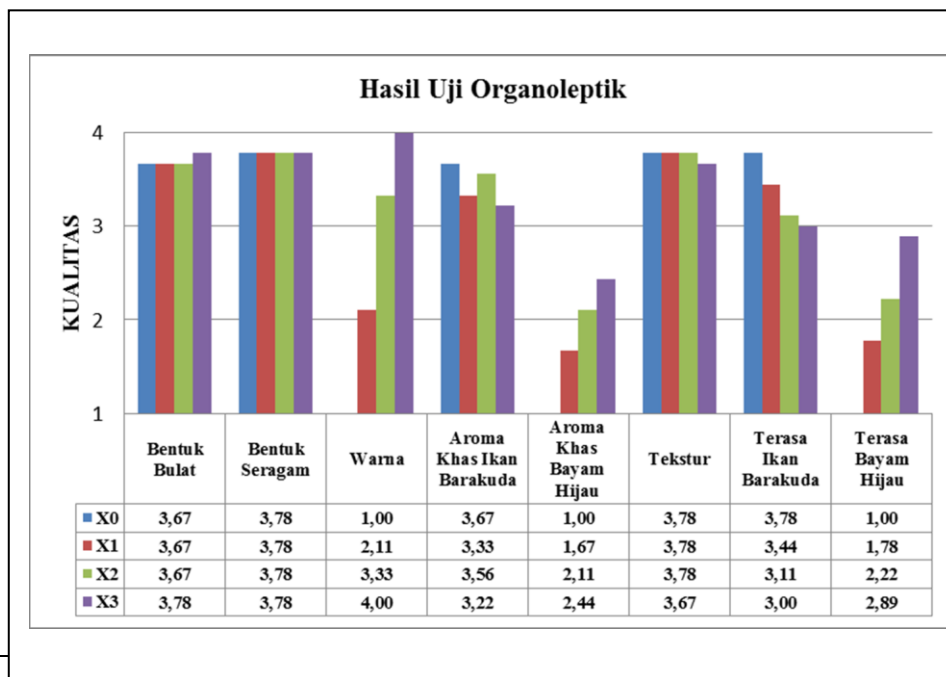
bayam hijau. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas bakso ikan barakuda dengan penambahan puree bayam hijau sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa bakso ikan barakuda.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September – Oktober 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli. Instrumen dalam pengumpulan data menggunakan format uji organoleptik pengaruh penambahan puree bayam hijau terhadap sifat organoleptik bakso ikan barakuda. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Objek penelitian adalah bakso ikan barakuda dengan penambahan puree bayam hijau sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram untuk menganalisis kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa bakso ikan barakuda dengan penambahan *puree* bayam hijau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil tabulasi data akhir penelitian pengaruh penambahan puree bayam hijau terhadap sifat organoleptik bakso ikan barakuda dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Berdasarkan Gambar 1 dapat diketahui masing-masing kualitas bakso ikan barakuda dengan penambahan *puree* bayam hijau sebanyak 0 gram, 25 gram, 50 gram dan 75 gram sebagai berikut:

Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

a. Bentuk Bulat (Diameter 2 cm)

Bentuk pada makanan mengacu pada tampilan fisik atau estetika dari hidangan yang dapat dilihat langsung oleh indra penglihatan. Menurut Azhary dan Holinesti (2023), bentuk adalah salah satu hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan makanan agar dapat menarik daya beli pembeli. Kualitas bentuk bulat bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori bentuk cukup bulat, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori bentuk cukup bulat, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori bentuk cukup bulat, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori cukup bulat. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 1,20 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bentuk bulat pada bakso ikan barakuda. Pada rata-rata kualitas bentuk bulat pada bakso ikan barakuda terdapat perbedaan, hal ini bisa terjadi dikarenakan pembentukan bakso pada penelitian ini didapat dengan teknik manual, yaitu menggunakan sendok makan. Pembentukan bakso dengan cara manual dapat mempengaruhi bentuk bulat bakso (Zulni Zakia Pelsi *et al.*, 2017). Sejalan dengan itu Syukri (2015), mengatakan bahwa pembentukan bakso yang mana adonan dikepal-kepal dan ditekan, lalu keluar dari sela ibu jari dan telunjuk kemudian diambil dengan sendok, sehingga mempengaruhi bentuk bakso tersebut.

b. Bentuk Seragam (Diameter 2 cm)

Bentuk seragam pada bakso mengacu pada kondisi dimana bakso memiliki bentuk yang serupa, baik dalam hal ukuran, bentuk, atau penampilan. Azhary dan Holinesti (2023) menyebutkan bahwa teknik yang sama pada setiap perlakuan dapat menghasilkan bakso dengan bentuk yang cukup seragam. Kualitas bentuk bulat bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori bentuk cukup seragam, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori bentuk cukup seragam, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori bentuk cukup seragam, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori cukup seragam. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 0,00 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak

sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bentuk seragam pada bakso ikan barakuda. Bentuk bakso cukup seragam didapatkan melalui proses penimbangan sebelum dilakukan pencetakan dengan cara manual. Adonan bakso ditimbang agar memiliki berat dan diameter yang sama setelah perebusan. Azhary dan Holinesti (2023) menyebutkan bahwa teknik yang sama pada setiap perlakuan dapat menghasilkan bakso dengan bentuk yang cukup seragam.

Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

Warna adalah salah satu aspek penting dalam pengalaman makan dan dapat mempengaruhi cara kita merasakan dan menilai makanan. Halawa (2019), menyebutkan bahwa warna pada makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera mata. Kualitas warna hijau tua bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 1,00 dengan kategori warna tidak hijau tua, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 2,11 dengan kategori warna kurang hijau tua, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,33 dengan kategori warna cukup hijau tua, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 4,00 dengan kategori warna hijau tua. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 186,97 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas bentuk seragam pada bakso ikan barakuda. Oleh karena itu, dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Uji Duncan Kualitas Warna

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	1,00	1,34	A
X1	2,11	2,46	B
X2	3,33	3,68	C
X3	4,00		D

Berdasarkan tabel diatas hasil uji lanjut Duncan untuk kualitas warna memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 0 gram (X0) dengan perlakuan 25 gram (X1), 50 gram (X2) dan 75 gram (X3). Bayam hijau mengandung klorofil yang tinggi, sehingga dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada makanan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Rahmi (2018), menyatakan bahwa daun bayam hijau mengandung klorofil jenis a (warna hijau tua)

sebesar 6,06 mg/l . Perbedaan kepekatan warna pada bakso ikan barakuda dipengaruhi oleh jumlah puree bayam hijau yang digunakan. Semakin banyak puree bayam hijau yang digunakan pada pembuatan bakso ikan barakuda maka warna yang dihasilkan akan semakin pekat.

Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

a. Kualitas Aroma Khas Ikan Barakuda

Aroma adalah salah satu elemen penting pada makanan, karena aroma makanan dapat memengaruhi selera makan dan kesenangan saat makan. Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan (Azhar dan Holinesti, 2023). Kualitas aroma khas ikan barakuda pada bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori cukup beraroma khas ikan barakuda, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 3,33 dengan kategori cukup beraroma khas ikan barakuda, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,56 dengan kategori cukup beraroma khas ikan barakuda, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,22 dengan kategori cukup beraroma khas ikan barakuda. Setelah dilakukannya olah data statistik uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 2,47 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas aroma khas ikan barakuda pada bakso ikan barakuda.

Aroma khas ikan barakuda diperoleh dari ikan barakuda yang sudah dibaluri dengan cuka untuk mengurangi aroma tajam dan amis dari ikan barakuda. Asam cuka cukup efektif mengurangi bau amis ikan dikarenakan mengandung asam sitrat dan asam askorbat (Anggraini *et al.*, 2020). Bumbu-bumbu yang digunakan seperti bawang putih, garam dan merica, pada pembuatan bakso ikan barakuda juga berperan untuk mengurangi aroma amis dan memberi aroma harum pada bakso. Rempah atau bahan tambahan makanan adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak dan berasal dari tumbuhan yang digunakan untuk melezatkan dan membuat makanan menjadi harum (Hidayati *et al.*, 2022).

b. Kualitas Aroma Khas Bayam Hijau

Aroma atau bau dapat didefinisikan sebagai suatu yang dapat diamati dengan indera penciuman. Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung (Negara *et al.*, 2016). Kualitas aroma khas bayam hijau pada bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 1,00 dengan kategori tidak beraroma khas bayam hijau, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 1,67 dengan kategori tidak beraroma khas bayam hijau, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 2,11 dengan kategori kurang beraroma

khas bayam hijau, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 2,44 dengan kategori kurang beraroma khas bayam hijau. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 5,88 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas aroma khas ikan barakuda pada bakso ikan barakuda. Dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas aroma khas bayam hijau pada bakso ikan barakuda. Oleh karena itu, dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Uji Duncan Kualitas Aroma Khas Bayam Hijau

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	1,00	1,89	A
X1	1,67	2,59	AB
X2	2,11	3,05	BC
X3	2,44		C

Berdasarkan tabel diatas hasil uji lanjut Duncan untuk kualitas aroma khas bayam hijau memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 0 gram (X0) dengan perlakuan 50 gram (X2) dan 75 gram (X3). Selain itu, terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 25 gram (X1) dengan perlakuan 75 gram (X3). Namun, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 25 gram (X1) dengan perlakuan 50 gram (X2). Bayam memiliki aroma khas (langu) yang dapat memengaruhi aroma pada produk yang diberi tambahan bayam. Semakin banyak penambahan konsentrasi bayam pada produk aroma langu akan semakin tercium (Hidayati et al., 2022). Namun, jika dilihat dari rata-rata kualitas aroma bakso ikan barakuda antar dua sub indikator, aroma khas ikan barakuda lebih mendominasi dibandingkan aroma bayam hijau. Hal ini dikarenakan adanya penambahan bumbu. Sehingga aroma langu bayam pada bakso ikan dapat disamarkan.

Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

Tekstur merupakan salah satu komponen yang dapat mempengaruhi selera makan seseorang. Halawa (2019), menyatakan bahwa tekstur makanan juga menjadi penentu cita rasa makanan karena sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Kualitas tekstur bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar

3,78 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori cukup kenyal, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori cukup kenyal. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar dan 1,20 Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas tekstur pada bakso ikan barakuda. Meskipun tidak berbeda nyata, perbedaan nilai rata-rata pada perlakuan bisa terjadi dikarenakan bayam mengandung air yang tinggi. Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram bayam hijau segar mengandung 86,9 gram air dan serat sebesar 0,7 gram. Kandungan air yang tinggi akan menghasikan tekstur yang lembek pada bakso (Montolalu *et al.*, 2013). Seiring dengan penambahan bayam yang semakin banyak maka tekstur bakso yang dihasilkan akan berkurang kekenyalannya.

Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bakso Ikan Barakuda dengan Penambahan *Puree* Bayam Hijau

a. Kualitas Rasa (Terasa Ikan Barakuda)

Rasa adalah persepsi atau sensasi yang muncul saat kita merasakan makanan atau minuman. Salah satu parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan adalah rasa. Rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen, namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Zuhri Rezmia *et al.*, 2017). Kualitas rasa ikan barakuda pada bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,78 dengan kategori cukup terasa ikan barakuda, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 3,44 dengan kategori cukup terasa ikan barakuda, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,11 dengan kategori cukup terasa ikan barakuda, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 3,00 dengan kategori cukup terasa ikan barakuda. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 2,67 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas rasa ikan barakuda pada bakso ikan barakuda. Aroma yang cukup tajam atau amis menjadikan kelemahan dari ikan barakuda (Dzulkifli P. Rasyid, 2021). Namun, hal ini dapat diatasi dengan memberi cuka pada ikan barakuda dan dengan penambahan bumbu-bumbu seperti bawang putih, garam dan merica. Sehingga, aroma amis ikan barakuda tidak mempengaruhi rasa bakso yang dihasilkan.

b. Kualitas Rasa (Terasa Bayam Hijau)

Penginderaan rasa dapat dibagi menjadi 4 jenis yaitu, pahit, manis, asin, asam, dan gurih (Purnama *et al.*, 2020). Rasa bersifat relatif, dikarenakan setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu

produk. Kualitas rasa bayam hijau pada bakso ikan barakuda dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu X0 (0 gram) memiliki rata-rata sebesar 1,00 dengan kategori tidak terasa bayam hijau, pada perlakuan X1 (25 gram) memiliki nilai rata-rata sebesar 1,78 dengan kategori tidak terasa bayam hijau, pada perlakuan X2 (50 gram) memiliki rata-rata sebesar 2,22 dengan kategori kurang terasa bayam hijau, sedangkan pada perlakuan X3 (75 gram) memiliki rata-rata sebesar 2,89 dengan kategori kurang terasa bayam hijau. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 13,01 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 4,76. Dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan *puree* bayam hijau terhadap kualitas rasa bayam hijau pada bakso ikan barakuda. Oleh karena itu, dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Uji Duncan Kualitas Rasa (Terasa Bayam Hijau)

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	1,00	1,76	A
X1	1,78	2,57	B
X2	2,22	3,02	BC
X3	2,89		C

Berdasarkan tabel diatas hasil uji lanjut Duncan untuk kualitas rasa bayam hijau memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 0 gram (X0) dengan perlakuan 25 gram (X1), 50 gram (X2) dan 75 gram (X3). Selain itu, terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 25 gram (X1) dengan perlakuan 75 gram (X3). Namun, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 25 gram (X1) dengan perlakuan 50 gram (X2). Jumlah bayam hijau yang digunakan pada pembuatan bakso ikan barakuda akan mempengaruhi rasa bakso ikan barakuda. Semakin banyak jumlah bayam hijau, maka rasa yang lebih dominan adalah rasa bayam hijau. Sejalan dengan hasil penelitian Hidayati *et al.*, (2022), yang menyebutkan bahwa semakin sedikit penambahan proporsi bayam, maka citarasa ikan pada pempek masih terasa dan semakin banyak campuran bayam maka rasa ikan semakin hilang.

SIMPULAN

Hasil pengujian organoleptik menunjukkan perbedaan signifikan dalam kualitas warna, aroma (khas bayam hijau) dan kualitas rasa (rasa bayam hijau). Dapat disimpulkan bahwa penambahan *puree* bayam hijau berpengaruh terhadap kualitas warna, aroma (khas bayam hijau) dan kualitas rasa (rasa bayam hijau).

Namun, tidak terdapat perbedaan signifikan terkait kualitas bentuk dan tekstur. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan bahwa hasil uji organoleptik yang terbaik terdapat pada perlakuan 75 gram (X3), dengan kategori bentuk cukup rapi dan cukup seragam, warna hijau tua, cukup beraroma ikan barakuda dan kurang beraroma bayam hijau, tekstur cukup kenyal, cukup terasa ikan barakuda dan kurang terasa bayam hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, O., Apriliani Ags, D., & Khairi, I. (2020). Efektivitas Penambahan Asam Cuka (CH₃ COOH) Dengan Dosis yang Berbeda Pada Lokan / Kijing (Pilsbryoconcha Sp.) Crispy. In *Januari* (Vol. 1, Issue 1). <http://jurnal.abulyatama.ac.id/tilapia>
- Azhary, I., & Holinesti, R. (2023). Analysis Of The Quality Of Rejected Layer Chicken Meatballs With The Addition Of Seaweed As A Bottle Ingredient. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 18-26.
- Dzulkifli P. Rasyid, D. K. S. A. S. C. A. N. A. (2021). Pengaruh Proporsi Ikan Barakuda Dan Ikan Patin Serta Jumlah Puree Wortel Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 1–11.
- Faisal Rahman Syukri. 2015. Pengaruh Substitusi Jantung Pisang Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi tidak diterbitkan. Padang : Universitas Negeri Padang
- Halawa, W. (2019). Analisis Mutu Fisik Dan Kandungan Gizi Pada Bakso Kedelai Dengan Penambahan Sari Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum* L).
- Hidayati, H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). *Analysis of Protein Content, Iron and Acceptability Tilapia (Oreochromis niloticus) and Spinach (Amaranthus spp) Pempek* (Vol. 14, Issue 1).
- Holinesti R., R. Zuhri, & Faridah, A., (2021). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Permen Jeli. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- kemkes.go.id. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Diakses pada 3 April 2023, dari <https://kesmas.kemkes.go.id/>
- Mahrani, I. M. (2022). Bola-Bola Bayam Hijau. Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi, 113.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootech"Journal*, 32(5), 158–171.
- Natali, V., & Lekahena, J. (2015). *Pengaruh Subtitusi Daging Ikan Madidihang Dengan Rumput Laut Kappaphycus alvarezii Terhadap Komposisi Gizi Bakso Ikan Madidihang* (Vol. 8, Issue 2).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Rahmah, L., & Choiriyah, N. A. (2021). Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso

- Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *Online) Terakreditasi RISTEKDIKTI Peringkat SINTA, 10(2), 125–132.*
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.125>
- Rahmi, N. (2018). Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Tanaman Sayuran sebagai Pengemabangan Praktikum Fisiologi Tumbuhan. (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Banda Aceh).
- Septiana, P., Nugroho, F. A., & Wilujeng, C. S. (2018). Konsumsi Junk food dan Serat pada Remaja Putri Overweight dan Obesitas yang Indekos. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 61–67. <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2018.030.01.11>
- statistik.kkp.go.id. 2022. Data Produksi Perikanan. Diakses pada 2 April 2023, dari <https://statistik.kkp.go.id/>
- Wahab, A. W., Said, M. I., Abustam, E., & Yuliati, F. N. (2013). Karakteristik fisik bakso daging sapi bali lokal yang difortifikasi dengan ekstrak sayuran sebagai pangan fungsional. In *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, Dan Teknologi* (Vol. 4, pp. 1-8).
- Zuhri Rezmia, Faridah Anni, & Holinesti Rahmi. (2017). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Permen Jeli. *Journal Of Home Economics and Tourism*, 14(1), 1–18.
- Zulni Zakia Pelsi, Faridah Anni, & Holinesti Rahmi. (2017). Pengaruh Penambahan Kecombrang Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele Selama Penyimpanan. *Journal Of Home Economics and Tourism*, 1–20