

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

VINA LARISSA

**PENGARUH PENAMBAHAN *SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE* (STPP)
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO BELUT**

INTISARI

Belut merupakan jenis ikan air tawar dan pengolahan yang sering dilakukan adalah digoreng dan dibakar. Jenis olahan ini dikhawatirkan akan membuat masyarakat bosan saat mengonsumsi ikan air tawar. Untuk mengatasi masalah tersebut, diversifikasi pangan yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah belut menjadi bakso. Tekstur pada bakso belut masih belum kenyal. Oleh karena itu, untuk memperbaiki tekstur bakso diperlukan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yaitu *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan STPP terhadap daya terima bakso belut.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari-Mei 2021. Pembuatan dan uji organoleptik bakso belut dengan penambahan STPP dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau. Analisis data menggunakan SPSS dengan *one way anova* dengan alpha 5% atau 0,05. Jika p hitung lebih kecil dan sama dengan alpha 5% atau 0,05 artinya terdapat perbedaan mutu organoleptik yang signifikan diantara jenis perlakuan dan dilanjutkan dengan Uji *Duncan*.

Hasil penelitian menyatakan bahwa ada perbedaan yang signifikan terhadap penambahan STPP pada ke tiga kadar penambahan STPP (0,3%, 0,4% dan 0,5%). Penambahan STPP yang paling sedikit yaitu 0,3% yang dianjurkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Saran dalam penelitian ini yaitu perlu penelitian lebih lanjut tentang kadar STPP yang lebih sedikit dan tetap menjadikan tekstur belut sesuai standar.

Daftar Pustaka : 37 (2006-2021)

Kata Kunci : Bakso belut, STPP, *Sodium Tripolyphosphate*, daya terima

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

VINA LARISSA

**THE EFFECT OF ADDING SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE (STPP) TO
THE ACCEPTANCE OF EEL MEATBALLS**

ABSTRACK

Eel is a type of fresh fish and processing that is often done is fried and burned. This type of processed is feared to make people bored when consuming freshwater fish. To solve the problem, food diversification that can be done is to process eels into meatballs. The texture on the eel meatballs is still not chewy. Therefore, to improve the texture of meatballs needed Food Additives (BTP) namely Sodium Tripolyphosphate (STPP). The purpose of this study is to find out the effect of the addition of STPP on the acceptability of eel meatballs.

This research was conducted in January-May 2021. The manufacture and organoleptic test of eel meatballs with the addition of STPP was carried out at the Food Technology Laboratory of the Riau Ministry of Health Polytechnic. Data analysis using SPSS with one way anova with alpha 5% or 0.05. If the p count is smaller and equal to alpha 5% or 0.05 means there is a significant difference in organoleptic quality between the treatment types and continued with the Duncan Test.

The results stated that there were significant differences in the addition of STPP in the three stpp addition rates (0.3%, 0.4% and 0.5%). So the addition of STPP is at least 0.3% which is recommended for consumption by the community. The suggestion in this study is to need more research on fewer STPP levels and still make the texture of eels according to standards.

Bibliography : 37 (2006-2021)

Keywords : Eels, STPP, Sodium Tripolyphosphate, acceptance