**Dewa Gede Agung Rai Anggara** THP 2018512010. “Karakteristik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus)* Dengan Penambahan Tepung Kedelai *(Glycine max)* Menggunakan Variasi Asap Cair *( Liquid smoke)* Yang Berbeda”. Dibawah bimbingan Dr. Neny Rochyani, MT., IPM sebagai pebimbing utama dan Rih Laksmi Utpalasari,SP.,MP sebagai pebimbing pendamping.

**ABSTRAK**

Bakso ikan nila dengan penambahan tepung kedelai dapat meningkatkan asupan protein nabati dan penambahan variasi asap cair untuk pengawet alami pada bakso. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi penambahan asap cair. Pada penelitian ini terdiri dari 3 taraf ulangan dan 3 perlakuan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), perlakuan variasi asap cair (P1 = 3% P2 = 6% P3 = 9%). Parameter yang diamati uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein) uji organoleptic (tekstur, kenampakan, rasa dan aroma) serta uji *Escherichia coli*. Hasil analisis keberagaman menunjukkan bahwa variasi asap cair yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap uji kimia (kadar abu, kadar air serta kadar protein) uji organoleptic serta uji *Escherichia coli.* Secara sensori bakso ikan nila mempunyai karakteristik bentuk bulat beraturan, seragam dan sedikit berongga. Komposisi terbaik P3 analisis kimia, kadar air 57,95% kadar abu 0,98% kadar protein 10,62%. Analisis organoleptic kenampakan 8,20% aroma 7,95% rasa 8,20% tekstur 8,10% serta uji *Escherichia coli* <3.

**Kata Kunci : Bakso Ikan Nila, Tepung Kedelai, Asap Cair**