

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGIKAT YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN
KADAR AIR BAKSO AYAM**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Prog Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri**



**ERMA ROHMATUL AZIZAH
NPM : 16230620062**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KEDIRI
2020**

ERMA ROHMATUL AZIZAH 16230620062: Pengaruh penambahan bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan kadar air bakso ayam di bawah bimbingan; Efi Rokhana, S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afyah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan pengikat yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan kadar air bakso ayam. Tempat dan waktu pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 17 Februari sampai 3 Maret 2020 di Dusun Bendosari, Desa Bendosari, Kecamatan Kras, Kabupaten Kediri dan laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa kompor gas 2 tungku, panci, penggiling daging, timbangan, baskom, sendok, pisau, Loyang, talenan, ember plastik, cawan, oven, timbangan analitik. Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam 5 kg, tepung tapioka 125 g, tepung talas 125 g, tepung gandum, 125 g, tepung kentang 125 g, telur 20 butir, bawang putih 100 g, garam 100 g, merica bubuk 20 g, kaldu bubuk 60 g. metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan diulang sebanyak 5 kali. Variabel dalam penelitian meliputi : Uji Organoleptik warna, rasa, aroma, tekstur dan kadar air. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis sidik ragam Rancangan Acak Lengkap (RAL). Jika terdapat perbedaan yang nyata atau sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan tingkat signifikan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata perlakuan mutu warna tertinggi pada bakso ayam yaitu (4.32 ± 0.17) dan yang terendah (3.36 ± 0.48), rata-rata kesukaan warna tertinggi yaitu (4.03 ± 0.10) dan yang terendah (3.81 ± 0.29), rata-rata mutu rasa tertinggi yaitu (4.03 ± 0.29) dan yang terendah (3.2 ± 0.37). rata-rata kesukaan rasa tertinggi yaitu (3.96 ± 0.24) dan yang terendah (3.72 ± 0.10), rata-rata mutu tekstur tertinggi yaitu (3 ± 0.27) dan yang terendah (2.76 ± 0.12), rata-rata kesukaan tekstur tertinggi yaitu (3.84 ± 0.16) dan yang terendah (3.66 ± 0.26), rata-rata mutu kekenyalan tertinggi yaitu (3.99 ± 0.19) dan yang terendah (3.6 ± 0.32), rata-rata kesukaan kekenyalan tertinggi yaitu (3.85 ± 0.32) dan yang terendah (3.66 ± 0.28), rata-rata kadar air bakso ayam tertinggi (69.49 ± 1.28) dan yang terendah (67.55 ± 2.24).

Kesimpulan penelitian adalah bahwa pemberian bahan pengikat yang berbeda pada uji hedonik dengan penambahan bahan pengikat tepung kentang yang ditambahkan pada adonan bakso, menghasilkan bakso ayam memiliki hasil pemasakan yang terbaik, warna terbaik, rasa terbaik, kekenyalan terbaik dibandingkan tepung lainnya. Uji kadar air bakso ayam pada semua perlakuan menunjukkan bakso ayam memenuhi standar kadar air tidak lebih dari 70%. Saran penelitian ini adalah perlu adanya pemberian bahan pengikat berupa tepung kentang dengan peningkatan level pemberian pada bakso ayam yang dimungkinkan akan meningkatkan mutu bakso dalam hal mutu warna, rasa, kekenyalan.

Kata kunci : Bakso ayam, Tepung Tapioka, Tepung Talas, Tepung Gandum, Tepung Kentang, Kadar Air dan Uji organoleptic.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BEBAS PLAGIASME	iii
MOTTO	iv
LEMBAR PERUNTUKAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
RIWAYAT HIDUP.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Daging.....	4
2.2 Bakso.....	5
2.3 Tepung Tapioka.....	6

BAB III METODOLOGI

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Materi Penelitian.....	15
3.3 Metode Penelitian	15
3.4 Variabel Penelitian.....	16
3.5 Analisis Data	16

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Ayam	22
4.1.1 Mutu dan Kesukaan Warna Bakso Ayam	22
4.1.2 Mutu dan Kesukaan Rasa Bakso Ayam	25
4.1.3 Mutu dan Kesukaan Tekstur Bakso Ayam.....	28
4.1.4 Mutu dan Kesukaan Kekenyalan Bakso Ayam	31
4.2 Pengaruh Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Kadar Air	33
4.2.1 Kadar Air Bakso Ayam	33

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran.....	35

DAFTAR PUSTAKA	36
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Berbagai Daging Ternak	8
2. Skor Uji Mutu Bakso	20
3. Skor Tingkat Kesukaan Bakso pada Uji Organoleptik	21
4. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Kesukaan Warna Bakso Ayam	22
5. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Kesukaan Rasa Bakso Ayam	25
6. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Kesukaan Tekstur Bakso Ayam.....	28
7. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Kesukaan Kekenyalan Bakso Ayam	31
8. Pengaruh Perlakuan Uji Kadar Air Bakso Ayam	33

DAFTAR GAMBAR

1. Pembuatan Bakso Ayam	18
-------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

1. Analisis Statistik Mutu Warna Bakso Ayam	44
2. Analisis Statistik Kesukaan Warna Bakso Ayam.....	47
3. Analisis Statistik Mutu Rasa Bakso Ayam	49
4. Analisis Statistik Kesukaan Rasa Bakso Ayam	52
5. Analisis Statistik Mutu Tekstur Bakso Ayam	54
6. Analisis Statistik Kesukaan Tekstur Bakso Ayam	56
7. Analisis Statistik Mutu Kekenyalan Bakso Ayam	58
8. Analisis Statistik Kesukaan Kekenyalan Bakso Ayam.....	61
9. Analisis Statistik Kadar Air Bakso Ayam.....	63
10. Foto-foto Kegiatan Penelitian	65