

RISMA ANTIKA SARI 18230620065: Pengaruh Jenis Tepung yang Berbeda dan Penambahan *Baking Powder* Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Air Bakso Sapi di bawah bimbingan; Dr. Efi Rokhana , S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis tepung yang berbeda dan penambahan *baking powder* terhadap kualitas organoleptik dan kadar air bakso sapi. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 09 Juni 2022 – 15 Juni 2022 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan RAL Faktorial 2 x 2 perlakuan sehingga menghasilkan 4 kombinasi perlakuan dengan 6 kali ulangan. Perlakuan pertama yang diberikan yaitu 2 jenis tepung yang berbeda dengan pemberian masing-masing tepung tapioka dan tepung maizena sebanyak 10% dari 210 gram daging sapi. Perlakuan kedua pemberian *baking powder* dengan dosis yang berbeda yaitu: 1% dan 2%. Pengambilan data dengan melakukan uji kadar air di Laboratorium Pusat Pertanian Universitas Islam Kediri, dan juga melakukan uji oragnoleptik dengan 20 orang panelis. Data hasil penelitian diolah menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dengan bantuan excel, dan jika berpengaruh nyata atau sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis tepung yang berbeda dan pemberian dosis *baking powder* yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma, dan kekenyalan) dan kadar air bakso sapi. Rataan uji organoleptik rasa tertinggi terdapat pada perlakuan T1B1 ($3,28\pm0,40$) dan uji organoleptik terendah kekenyalan terdapat pada perlakuan T2B2 ($2,07\pm0,28$). Uji kesukaan rasa tertinggi terdapat pada perlakuan T2B2 ($3,05\pm0,10$) dan yang uji kesukaan kekenyalan terendah terdapat pada perlakuan T2B2 ($2,39\pm0,19$). Kadar air tertinggi pada perlakuan T1B2 ($77,76\pm0,24$) dan yang terendah pada perlakuan T2B1 ($75,04\pm0,89$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis tepung yang berbeda dan penambahan dosis *baking powder* (1% dan 2%) pada pembuatan bakso sapi menunjukkan hasil yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma, kekenyalan) dan uji kadar air bakso sapi, sedangkan taraf level yang dapat digunakan acuan adalah terdapat pada perlakuan T1B2. Saran dari penelitian untuk memperoleh kualitas bakso daging sapi yang baik dapat dilakukan penambahan tepung. Selain itu perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan presentase tepung tanpa menggunakan *baking powder* untuk mendapatkan hasil berbeda nyata.