

**PENGARUH JENIS TEPUNG DAN PENAMBAHAN *BAKING POWDER*
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri



PUTRI NOVIALITA PUSPITASARI

NPM : 14230620007

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

2019

PUTRI NOVIALITA PUSPITASARI 14230620007 : Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan *Baking Powder* Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Ayam; Efi Rokhana, S.Pt., MP dan Dyah Nurul Afiyah, S.Pt.,M.Si.

RINGKASAN

Bakso adalah bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik. Bakso merupakan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis tepung dan penambahan *baking powder* terhadap kualitas organoleptik bakso ayam. Penelitian ini dilaksanakan dari tanggal 13 Juli sampai dengan 18 Juli 2018 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri.

Metode Penelitian ini yang digunakan adalah eksperimen yang umumnya digunakan dalam penelitian bersifat laboratoris. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) factorial. Perlakuan terdiri dari jenis tepung (T) dan dosis pemberian (B). Analisa dilanjutkan dengan uji BNT. Parameter yang diteliti yaitu uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *baking powder* dengan dosis yang berbeda yaitu : 1%, 2% dan 3%. Penambahan jenis tepung tapioka dan maizena dengan pemberian masing – masing 10% dari 500 gram daging ayam. Untuk uji mutu hedonik yang memberikan pengaruh nyata terhadap warna, rasa dan kekenyaran dari bakso ayam. Uji hedonik kesukaan yang memberikan pengaruh nyata terhadap rasa dan kekenyalan dari bakso ayam.

Kesimpulan hasil uji organoleptik bakso ayam bahwa pemberian tepung tapioka dan tepung maizena pada mutu hedonik berpengaruh nyata terhadap warna, rasa dan kekenyalan bakso ayam dan mutu hedonik kesukaan berpengaruh nyata terhadap rasa. Mutu hedonik tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, sedangkan mutu hedonik kesukaan yang tidak berpengaruh nyata yaitu warna, aroma dan kekenyalan.

Kata kunci : bakso ayam, tepung tapioka, tepung meizena, *baking powder* dan organoleptik

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERUNTUKAN	v
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN GAMBAR	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Manfaat Penelitian.....	2
1.4 Hipotesis	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Daging Ayam	3
2.2 Bakso	4
2.3 Tepung Tapioka.....	5
2.4 Tepung Maizena (Tepung Jagung).....	7
2.5 Natrium Bokarbonat (<i>Baking Powder</i>).....	8
2.6 Uji Organoleptik.....	9

2.6.1 Warna	10
2.6.2 Aroma.....	11
2.6.3 Rasa.....	12
2.6.4 Kekenyalan.....	12
BAB III. METODOLOGI.....	14
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian	14
3.2 Materi.....	14
3.2.1 Alat.....	14
3.2.2 Bahan	14
3.3 Metode Penelitian.....	14
3.4 Variabel Penelitian	16
3.5 Prosedur Penelitian	16
3.5.1 Prosedur Pembuatan Bakso	16
3.5.2 Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	17
3.6 Analisis Data.....	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Ayam	19
4.1.1 Warna	19
4.1.2 Rasa.....	21
4.1.3 Aroma.....	24
4.1.4 Kekenyalan.....	27
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kandungan Zat Gizi Daging Ayam	3
2.	Komposisi Gizi per 100 gram Tapioka	6
3.	Kombinasi Perlakuan dalam Penelitian.....	15
4.	Standar Mutu Hedonik	17
5.	Standar Nilai Kesukaan	18
6.	Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Bakso Ayam.....	19
7.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Warna Bakso Ayam.....	21
8.	Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Bakso Ayam.....	22
9.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Rasa Bakso Ayam.....	23
10.	Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Bakso Ayam	25
11.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Aroma Bakso Ayam	26
12.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kekenyalan Bakso Ayam.....	28
13.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Kekenyalan Bakso Ayam.	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Lampiran 1 Tabel Warna.....	41
2.	Lampiran 2 Hasil Analisis Warna.....	42
3.	Lampiran 3 Tabel Kesukaan Warna.....	43
4.	Lampiran 4 Hasil Analisis Kesukaan Warna.....	44
5.	Lampiran 5 Tabel Rasa	45
6.	Lampiran 6 Hasil Analisis Rasa.....	46
7.	Lampiran 7 Tabel Kesukaan Rasa	47
8.	Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Rasa	48
9.	Lampiran 9 Tabel Aroma	49
10.	Lampiran 10 Hasil Analisis Aroma	50
11.	Lampiran 11 Tabel Kesukaan Aroma	51
12.	Lampiran 12 Hasil Analisis Kesukaan Aroma	52
13.	Lampiran 13 Tabel Kekenyalan.....	53
14.	Lampiran 14 Hasil Analisis Kekenyalan.....	54
15.	Lampiran 15 Kesukaan Kekenyalan	55
16.	Lampiran 16 Hasil Analisis Kesukaan Kekenyalan.....	56
17.	Lampiran 17 Standart Mutu Hedonik	57

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Cara Pembuatan Bakso.....	16
2.	Bahan – Bahan	35
3.	Bawang Putih Yang Sudah di Blander	35
4.	Potong – Potong Daging Ayam	36
5.	Daging Ayam Yang Sudah di Blander	36
6.	Penambahan Tepung Tapioka, Maizena dan <i>Baking Powder</i>	37
7.	Suhu Pemasakan	37
8.	Merebus Air	38
9.	Membuat Bulatan – Bulatan Bakso	38
10.	Merebus Bakso	39
11.	Bakso Yang Sudah Matang	39
12.	Uji Organoleptik	40
13.	Standart Nilai Mutu Hedonik dan Mutu Kesukaan Hedonik	41