

**KAJIAN JENIS AYAM DAN BAGIAN KARKAS YANG
BERBEDA PADA BAKSO AYAM TERHADAP NILAI pH, DAYA
IKAT AIR DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh:

**SELVIANA LURUK KLAU
2015410146**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2021**

RINGKASAN

Bakso sebagai bahan baku daging yang pengolahannya memiliki kandungan akan gizi yang terbilang tinggi yang mayoritas masyarakat menyukainya. Melalui daging dan juga tepung inilah yang menjadi bahan baku yang nantinya akan diolah sedemikian rupa sesuai selera pengolahnya, dimana dagingnya berasal dari hewan sapi dan ayam dan juga ikan dan penggunaan tepungnya yaitu tepung jenis tapioka. Mengetahui pengaruh jenis ayam dan bagian karkas yang berbeda terhadap kualitas fisik dan organoleptik bakso ayam adalah tujuan dari penelitian. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental yang dirancang berdasarkan. Analisa data statistik dilakukan dengan menggunakan Analysis of varians (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan taraf 5% atau 1% untuk melihat perbedaan antar perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan jenis ayam dan bagian karkas yang berbeda tidak berpengaruh terhadap pH dan daya ikat air (DIA) bakso ayam yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh terhadap kesukaan warna, kesukaan rasa, kesukaan bau dan kesukaan tekstur bakso ayam. Perlakuan jenis ayam broiler dan karkas bagian paha (J1K2) menghasilkan pH = 5,70, daya ikat air = 2,40, kesukaan warna = 4,66 (agak suka-suka), kesukaan rasa = 4,11 (agak suka-suka), kesukaan bau = 4,70 (agak suka-suka) dan kesukaan tekstur = 4,73 (agak suka-suka).

Kata Kunci: Nilai Ph, Daya Ikat Air Dan Organoleptik

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan yang berbahan dengan daging yang berasal dari hewan paling banyak disukai oleh masyarakat dengan alasan rasa yang terbilang lezat dan juga mempunyai kandungan tinggi akan gizi disebut daging. Kandungan dalam daging terdapat protein yang terbilang tinggi dan asam yang berjenis amino paling esensial dalam daging namanya protein sehingga asam amino berperan penting karena tubuh membutuhkannya. Menurut Wijayanti (2014) terdapat beberapa kandungan dalam daging diantaranya yaitu lemak dan karbohidrat dan juga mineral serta fosfor dan vitamin dan juga kalsium.

Daging dalam pengolahannya bisa disesuaikan dengan selera masing-masing sesuai tujuan pengelolaannya, karena mudah dibentuk dengan rasa yang juga nantinya bervariasi berdasarkan tujuannya dan juga mempunyai daya penyimpanan yang nantinya mampu akan terjadi peningkatan yang bernilai ekonomis dan tidak terjadi pengurangan nilai dari gizinya dimana daging telah dilakukan pengolahan (Nafly et al., 2011). Sebagai daging yang nantinya akan diolah dan olahannya yang terbilang lama banyak dinikmati langsung oleh masyarakat yaitu bakso. Bakso sebagai makanan di Indonesia yang tradisional dengan bahan bakunya adalah daging. Bakso yang diolah terdapat beberapa campuran seperti garam dan daging dan juga tepung terigu serta tepung tapioka dan setelah dijadikan adonan maka akan masuk lagi tahap pembentukan seperti bola yang berukuran bola berjenis ping-pong namun ada juga yang berbentuk besar sesuai tujuan produknya masing-masing setelah itu dimasak menggunakan air sampai mendidih (Purnomo dan Rahardyan, 2008).

Bakso sebagai makanan yang bentuknya bulat dan dijadikan sebagai produk yang berbahan baku daging dari hewan seperti ayam dan sapi dan juga kambing dengan kadar dalam dagingnya sekitar 50% dan di dalam dagingnya terdapat patinya dan juga sereal dan tidak ada tambahan berbahan lainnya dan juga makanan lainnya tidak ada sebagai penambahan sesuai yang telah disarankan ataupun diijinkan (Untoro et al, 2012). Bakso sebagai bahan baku daging yang pengolahannya memiliki kandungan akan gizi yang terbilang tinggi yang mayoritas masyarakat menyukainya. Melalui daging dan juga tepung inilah yang menjadi bahan baku yang nantinya akan diolah sedemikian rupa sesuai selera pengolahnya, dimana dagingnya berasal dari hewan sapi dan ayam dan juga ikan dan penggunaan tepungnya yaitu tepung jenis tapioka (Kusnadi et al, 2012). Sesuai penjelasan berbagai macam informasi bahwa bakso paling banyak daging dari ternak sapi yang menjadi bahan baku bakso, dan daging yang digunakan perlunya penyesuaian konsumen.

Bahan baku daging yang berasal dari ternak ayam dan nantinya ditambahkan bumbu dan kesamaannya sesuai dengan umumnya bakso. Penggunaan daging dan juga beberapa bahan yaitu tepung yang berjenis tapioka dan putihnya telur dan juga daging yang asalnya dari hewan ayam serta bawang putih dan juga merah serta garam dan gula dan juga lada serta es batu ataupun air dari es. Pembuatan bakso inilah yang berbahan daging dari ayam karena mempunyai tekstur dan juga keempukan jika perbandingannya dengan daging yang dari ternak lain karena ayam mempunyai daging yang terbilang berserat pada dagingnya dan akan lebih bagus lagi jika menggunakan ayam yang kecil-kecil. Sehingga dalam penelitian ini, ayam jenis broiler lah yang akan digunakan sebagai bahan dasar dari pembuatan bakso dan juga ayam petelur yang afkir yang nantinya dagingnya yang akan digunakan, tentunya alasannya dalam menggunakan daging dari ayam yang terkenal petelur afkir dagingnya yang akan digunakan dikarenakan mempunyai badan yang berbentuk panjang dan kehalusan punggung dan juga daging yang banyak dalam tubuh ayam. Ayam penghasil telur afkir tidak jauh berbeda dengan ayam jenis pedaging. Ayam yang khusus bertelur afkir kualitas dari dagingnya terbilang rendah, dagingnya alot serta lemak yang terkandung dalam daging masih banyak, karena harganya yang terbilang ekonomis sehingga banyak masyarakat yang menyukai ayam petelur afkir jika nantinya perbandingannya dengan ayam jenis broiler karena ayam jenis tersebut bahkan pengakuannya karena broiler bukan daging ayam yang sehat karena pemeliharaannya sangat cepat.

Bahan yang nantinya akan menjadi mempunyai karakteristik sebagai peranan penting untuk konsumen karena itu akan menjadi penentu berkualitas atau tidaknya produk yang akan diminati oleh konsumen, dimana yang utama yang berbahan daging. Daging yang terbilang mutunya adalah daging yang berSNI (2014) seperti baunya dan rasanya dan juga warnanya serta teksturnya (keadaan), berkadar air maksimal 70% dan berabu maksimal 3% serta berprotein minimum 11% dan berlemak minimum 10%. Terdapat faktor lainnya bahwa yang akan menjadi kualitasnya bakso dan nantinya dijadikan penentu seperti susut masak yang berkarakteristik dan juga kemampuan mengikat air serta pH.

Daging yang nantinya akan menjadi penentu bermutu atau tidaknya bakso dan penggunaan tepung dan juga adonan sebagai pembanding. Penggunaan daging untuk membuat bakso seharusnya segar dan tidak memiliki lemak yang banyak disebabkan tekstur dari bakso menjadi hilang dan menyebabkan bakso menjadi kasar. Mutu dari bakso terdapat faktor lainnya seperti penggunaan tambahan bahan lainnya dan juga cara memasaknya. Banyaknya daging yang berkomponen akan menghasilkan bermutunya bakso (Widya dan Murtini, 2006). Dada ayam dan juga paha ayam adalah bagian yang paling bermasalah karena bakso yang dibuat penggunaan daging ayamnya belum diketahui secara tepat dalam menghasilkan berkualitasnya bakso

yang nantinya akan membuat konsumen menyukainya. Sehingga menjadi alasan ketertarikan peneliti yang berjudul “kajian jenis ayam dan bagian karkas yang berbeda pada bakso ayam terhadap nilai pH, daya ikat air dan organoleptik”.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian yaitu bagaimana kajian jenis ayam dan bagian karkas yang berbeda pada bakso ayam terhadap nilai pH, daya ikat air dan organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

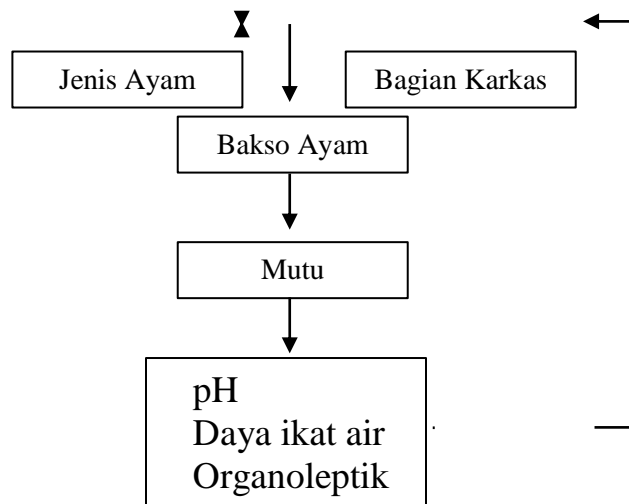
Tujuan dari penelitian yaitu untuk mengetahui kajian jenis ayam dan bagian karkas yang berbeda pada bakso ayam terhadap nilai pH, daya ikat air dan organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Melalui hasil dari penelitian nantinya akan menjadi salah satu kontribusi mengestafetkan ilmu pengetahuan sesuai variabel yang diteliti dan juga menjadi pedoman untuk penelitian berikutnya.
2. Penggunaan jenis ayam dan juga bagian dari karkas yang nantinya akan menjadi berbeda dimana bakso ayam pada nilai pHnya dan kemampuan mengikat air dan juga organoleptik.

1.5. Kerangka Pikir

Berdasarkan konsep dimana kerangka dari penelitian ini digambarkan.



Gambar 1 Kerangka Pikir Penelitian

1.6. Hipotesis

Hipotesis yang terdapat pada penelitian yaitu diduga perlakuan jenis ayam dan bagian karkasnya yang memiliki perbedaan mampu memberi peningkatan nilai dari pH dan juga organoleptik pada bakso dan juga mampu menurunkan daya dari pengikat air pada bakso ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E. and Mills, E. W. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Alamsyah, Y. 2008. Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fateta IPB; Bogor.
- Ani, L. P. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Tepung Pegagan (*Centella asiatica L.*) Terhadap Kadar Air, Daya Ikat Air Dan Tekstur Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. e-Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas Padang.
- Aulawi, T dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Peternaka Vol. 6 No 2. ISSN 1829-8729
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., and Wotton, M. 2013. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Daroini, A., dan Jayandri, W. E. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung Pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka Yang Berbeda. Jurnal Fillia Cendekia. Volume 1 Nomor 1 Maret 2016. ISSN:2502-5597.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta.
- Departemen Pertanian RI. 2007. Foodborne Disease. (Diakses pada tanggal 16 Oktober 2007)
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Makanan Tambahan terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firahmi N, Dharmawati S, dan Aldrin M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi Vol.1 No.1
- Gregory, N. G., 2010. How climatic changes could affect meat quality. Food Research Int. 43(7): 1866-1873
- Gunawan, Lia. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor Dan Daging Sapi Lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. Vol 1, No 1 (2013)

- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 11 No 1 Januari-Juni 2016. ISSN 1978-3000.
- Hanifah, N., Dwiloka B., dan Pramono, Y. B. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 4 (2) 77–81
- Hasanah, I. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Sari Stroberi terhadap hasil Uji Organoleptik Pada Permen Karamel Susu. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Hasanah, I. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Sari Stroberi terhadap hasil Uji Organoleptik Pada Permen Karamel Susu. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Kasih, N.S., Jaelani, A. dan Firahmi, N. (2012). Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap ph, susut masak dan organoleptik. *Media Sains*, Volume 4 Nomor 2: 154-159
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Lukman, D.W., Sudarwanto, M., Sanjaya, A. W., Purnawarman, T., Latif, H dan Soejoedono, R. R. 2009. Pemerahan dan Penanganan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Mahasanti, F., C. 2017. Sifat Kimiawi Dan Kesukaan Bakso Ayam Dengan Variasi Perbandingan Daging Dengan Tepung Sagu. Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Mountney G. J. dan G.Parkhurst, G. R. 1995. 3rd ed. *Poultry Product Technology*. The Haworth Press, Inc. New York.
- Northcutt, J.K. 2009. Factors affecting poultry meat quality. *Departement of Poultry Science. The University of Georgia (Bulletin 1157)*.

- Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. Dept. of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.
- Purnomo H. dan Rahardian, D. 2008. Indonesian traditional meatball. International Food Research Journal. 15:101-108.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Putri A. W. 2009. Karakteristik Kimiawi dan Potensi Prebiotik Pati Fosfat Modifikasi Berikatan Silang dari Pati Jagung. Skripsi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Rahmatina. 2010. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi Dan Daging Ayam. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Rasyaf, M. 2012. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Press Bogor.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cet. Ke-5. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susilawati, Made. 2015. Perancangan Percobaan. Jurusan Matematika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana.
- Tarwotjo, C. C. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Grasindo Gramedia Widiasarana. Jakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh pengantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjanarko, 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) terhadap Sifat

Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* : Vol. 3 No. 3 : 867- 877.

Widyaningsih T.D. dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.

Wijayanti, D. 2014. Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Daging Sapi Rebus Yang Dilunakkan Dengan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam). Makasar: Fakultas Pertanian Univeerstas Hasanudin Makasar.