

**KARAKTERISTIK BAKSO DARI DAGING KELINCI DENGAN UMUR YANG
BERBEDA UJI KADAR AIR, KEKENYALAN DAN KADAR PROTEIN**

SKRIPSI



Oleh :

Stenly Bertolens Sairo

2015410068

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI

MALANG

2021

RINGKASAN

Kelinci memiliki umur yang relatif pendek dan dapat disembelih pada usia 36 bulan. Sejauh ini, keberadaan kelinci belum menimbulkan reaksi publik. Bakso kelinci menjadi salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan daging setiap orang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkarakterisasi bakso kelinci berbagai umur dengan menguji kadar air, elastisitas dan kadar protein. Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium rekayasa Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi dari tanggal 1 September 2020 sampai dengan 30 September 2020. Marang. Analisis kelembaban dilakukan di laboratorium rekayasa dan analisis elastisitas dan kandungan protein dilakukan di laboratorium pemuliaan di Universitas Muhammadiyah Yamaran. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 operasi dan iterasi. Bahan percobaan yang dijadikan bahan penelitian adalah sebagai berikut: 250 gram daging kelinci umur 5 bulan (P0), 250 gram daging kelinci umur 8 bulan (P1) dan 250 gram daging kelinci umur 1 bulan (P2). Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air, elastisitas, dan kadar protein. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan simbol distribusi yang sesuai dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Analisis varians (ANOVA) dilakukan pada 5 n 1% untuk menentukan efek terapeutik. Jika terdapat perbedaan yang signifikan, lanjutkan uji beda nyata minimal (BNT) pada taraf signifikansi 5% ($\alpha = 0,05$). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengolahan daging kelinci dengan umur yang berbeda tidak mempengaruhi kandungan protein daging kelinci yang dihasilkan. Namun hal tersebut berpengaruh terhadap kelembaban dan kekenyalan bakso kelinci. Pengolahan 250 gram daging kelinci umur 8 bulan (P1) menghasilkan kadar air daging kelinci 63,59%, elastisitas daging kelinci 29,2 N dan kandungan protein daging kelinci 15,97%.

KATA KUNCI :BAKSO DAGING KELINCI, UMUR, KADAR PROTEIN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Menurut Badan Standardisasi Nasional Indonesia (SNI)-01-3818-1995, bakso adalah suatu bentuk makanan yang berbentuk bulat yang dicampur dengan daging sekitar 50 persen didalam olahan bakso digunakan bahan baku berupa tepung dan daging, daging sapi adalah jenis daging yang digunakan dalam sedang tepung tapioka adalah jenis tepung yang digunakan (Kusnadi, Bintoro, dan Al-Baarri. 2012). Hampir semua jenis bakso menggunakan daging sapi jadi perlu dipikirkan dalam menggunakan daging dari ternak dalam membuat bakso.

Agar tingkatan konsumsi daging sapi diindonesia maka perlu diadakan penyediaan yang sesuai, maka pemerintah perlu mengadakan suatu kegiatan impor dari luar negeri dan membangun suatu subsektor peternakan agar kembangkan aneka ternak masyarakat juga sangat membutuhkan protein dilihat dari ketidak seimbangan suatu permintaan daging yang terus meningkat 6 sampai 8 persen tiap tahun dan daging yang sudah tersedia dan penambahan serta populasi ternak tidak cukup untuk pertumbuhan .

Menurut (Suradi, 2008) salah satu aneka ternak yang sangat digemari masyarakat yang mampuenuhi kebutuhan hidup masyarakat adalah kelinci, kelinci juga mempunyai penghasil daging dan kotoran yang digunakan untuk pupuk dalam tanaman kelinci biasa dipelihara relatif yang sangat pendek dan konsumsi daging pada umur 3 sampai 6 bulan, ternak kelinci kurang mendapat respon dari masyarakat karena kebiasaan makan food habit dan kelinci dianggap sebagai hewan yang disang atau hewan hias dan menurut masyarakat hewan ini tidak layak dikonsumsi .

Menurut (Ginting, 2005) produk usaha berbasis daging kelinci adalah salah satu cara agar daging kelinci dapat dikonsumsi ada berbagai usaha dalam pengelolaan bahan pangan yang diperlukan, karena aktivitas yang sangat tinggi maka masyarakat sangat membutuhkan tersedianya makanan yang siap saji dan praktis dan mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi .

Selanjutnya menurut (Yanis, Syarifah, dan Yossi, 2016) mengatakan bahwa kelinci mempunyai kadar protein yang sangat tinggi, energi yang rendah dan lemak yang rendah kelinci pun mempunyai nilai gizi yang tinggi dan tidak kalah gizi dengan sapi dan unggas lainnya sekitar 20,80 persen protein dan 10,20 persen lemak. daging kelinci mempunyai keunggulan tersendiri daging sedikit pucat dan mempunyai serat yang halus dan merupakan golongan daging yang putih, glikogen tinggi dan kadar lemak yang rendah, daging putih yang mempunyai serat yang lembut sedangkan daging merah mempunyai serat yang kasar daging putih lebih lembut dari daging merah Salah satu upaya alternatif agar memenuhi kebutuhan masyarakat karena daging kelinci

mempunyai kualitas daging yang bagus karena mempunyai kandungan kolesterol dan garam yang rendah, suatu komponen daging yang punya peranan dalam membuat bakso adalah protein suatu bahan pengikat hancur daging dalam pemasakan sehingga dapat mengikat air adalah protein dan kandungan protein kelinci lebih baik dibandingkan dengan ayam.

Bakso yang sangat berkualitas sangat ditentukan dari bahan mentanya mutu daging jenis daging serta berbanding dengan beberapa adonan produk adalah daging yang yaitu kelinci roaster dan fryer, karkas kelinci mudah umur 2 bulan sedangkan yang 10 bulan disebut dan daging kelinci mudah dicerna lezat sedangkan kalau dipotong terlalu mudah otomatis daging kelinci akan selalu kulot.

Penelitian yang dilakukan oleh Ahmadi. K, et al., (2007), perihal konsekuensi macam daging dan periode agregasi abuk tapioca yang langka terhadap nilai bakso, merelakan ijmal bahwa bakso tambah biji baku daging kelinci tambah tepung tapioka sekitar 20% daging sapi dan daging ayam. selanjutnya Winarso, D. (2003) mengatakan bahwa macam otot temperatur dan kombinasi dan temperatur waktu dan karakteristik daging ayam kampung dan ada beberapa 3 faktor dalam interaksi yaitu susut masak, daya ikat air, dan keempukan daging .

Menurut Cunningham dan Acker (2001) mengutarakan usia piaraan yang muda akan membentuk paket daging dan jalur relative tinggi dan paket minyak rendah. Sebaliknya ambang usia yang lebih tua bangsa paket daging dan jalur akan rendah sedangkan paket minyak akan relatif lebih tinggi. Umur pemendekan yang langka yaitu lebih muda (usia 4 kamar), sehingga isi karkas yang dihasilkan akan lebih rendah yang beruang terhadap tatanan badan karkas, dimana ambang usia muda perubahan jalur dan daging mendekati berbanding bila dibandingkan tambah kelinci yang usia lebih tua bangsa. Berdasarkan alas penghabisan di awal sehingga peneliti menjadikan anak kop analisis dengan judul “Karakteristik Bakso Dari Daging Kelinci Dengan Umur Yang Berbeda Uji Kadar Air, Kekenyalan Dan Kadar Protein”.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disajikan di atas sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik bakso dari daging kelinci dengan umur yang berbeda uji kadar air, kekenyalan dan kadar protein.

1.3.Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik bakso dari daging kelinci dengan umur yang berbeda uji kadar air, kekenyalan dan kadar protein.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik bakso kelinci berbagai umur dalam hal pengujian kadar air, elastisitas dan kadar protein untuk membantumengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang konversi produk hewani.

1.5. Hipotesis

Ciri-ciri daging kelinci tiga umur berbeda: daging kelinci umur 5 bulan P0 250 gram, daging kelinci umur 8 bulan P 1250 gram, daging kelinci umur 1 bulan P2250 gram Kadar protein dan elastisitasnya meningkat, kadar airnya akan menurun.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., C. J. Forest, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *The Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San.
- Afrianti, M. 2011. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Andayani RY. 1998. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2020. Pukul 19:00 WIB.
- Astawan.M dan Andreas L.K 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang Baso Daging No. 01–3818–1995. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Bahar, B. 2002. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Balitnak, 2010. *Pembuatan Silase Dedak Padi*. Unit Komersialisasi Balai Penelitian Ternak.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cross, H.R, & A.J. Overby. 1988). *Meat Science, Milk Science an Technology*. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo: Elsevier Science: Publishers B.V.
- Cunningham, M., and D. Acker. 2001. *Animal Science and Industry*. 6th edition. Prentice Hall. New Jersey.
- Dewi, S.H.C., Edi, P., M. Djalil. 2012. Produksi karkas dan non karkas kelinci lokal pada umur dan jenis kelamin berbeda. (prosiding): *Membangun ketahanan pangan berbasis kearifan lokal*

untuk menopang perekonomian rakyat. Yogyakarta, 12 September 2012. *Seminar nasional Fakultas Agro Industri, Universitas Mercu Buana.*

Farel, D.J. dan Raharjo Y.C. 1994. Potensi Ternak Kelinci sebagai Penghasil Daging. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. http://repository.uin-suska.ac.id/143/1/2011_201129.pdf. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2020. Pukul 21:00 WIB.

Fatimawali, Indra T., Gayatri C. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso Jajanan Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi–UNSRAT* Vol. 2 No. 04 November 2013 ISSN 2302–2493. Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT Manado. Diakses pada tanggal 25 Agustus 2020. Pukul 22:00 WIB.

Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *J. Al Ulum Sains dan Teknologi*. Vol.1 (1):39-45.

Fransisco. <http://bapeltanjambi.id/jurnal/index.php/agrihumanis/article/view/56/37>. Diakses Pada Tanggal 23 Agustus 2020. Pukul 23:00 WIB.

Hardiman, 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta.

Hasnudi, 2005. Kajian Tumbuh Kembang Karkas dan Komponennya Serta Penampilan Domba Sungai Putih dan Lokal Sumatra Yang Menggunakan Pakan Limbah Kelapa Sawit. Pascasarjana IPB, Bogor.

Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat-sifat Kimia Bakso Sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Kartikasari, L. R. 2005. Pengaruh Ekstrak Hipofisis Sapid dan Level Protein Konsentrat Terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing Kacang Jantan. *J. Sain Vet.* 23 (2). Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

Komariah, Ulupi, N. Dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbedah terhadap kualitas fisik bakso. *Buletin Peternakan*, Vol. 28 (2): 80-86.

Kusmajadi, S. 2006. Potensi Peluang Teknologi Pengolahan Produk Kelinci. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Semarang.

Kusnadi, D. C. 2011. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang. (Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan).

Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro, dan A. N. Al Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 No. 2:28-31.

Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Lawrie, R.A. 1979. *Meat Science.3rd ed.* Pergamon Press, Oxford.