

PASKALIS UL PAGAKU

by UNITRI Press

Submission date: 12-Jul-2023 10:09AM (UTC+0700)

Submission ID: 2012560539

File name: PASKALIS_UL_PAGAKU.docx (50.01K)

Word count: 1188

Character count: 7207

**PENGARUH PROPORSI PENGGUNAAN TEPUNG TULANG
DAN JAMUR TIRAM TERHADAP KADAR PROTEIN,
KADAR ABU DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN
BAKSO DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI



Oleh:

**PASKALIS U. L PAGAKU
2016410109**

**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
MALANG
2023**

RINGKASAN

Penggunaan daging dan gandum membuat sifat masakannya tidak pasti. Daging dari ayam petelur terlantar yang memiliki tingkat keawetan lebih tinggi digunakan dalam penelitian ini. Bakso juga harus menyertakan jamur tiram dan tepung tulang agar tidak terlalu kasar dan lebih padat nutrisi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian jamur tiram dan tepung tulang terhadap kualitas protein, abu, dan organoleptik bakso kotoran ayam petelur. Kepala penyelidikan akan bertanggung jawab dari Agustus hingga September 2022. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Perlakuan yang diberikan sebagai berikut: P1= 100% Ayam Petelur Afkir, 0% tepung tulang, 0% jamur tiram. P2= 80% Ayam Petelur Afkir, 5% tepung tulang, 15% Jamur Tiram. P3= 80% Ayam Petelur Afkir, 10% tepung tulang, 10% Jamur Tiram. P4= 80% Ayam Petelur Afkir, 15% tepung tulang, 5% Jamur Tiram. P5= 80% Ayam Petelur Afkir, 20% tepung tulang, 0% Jamur Tiram. P6=80% Ayam Petelur Afkir, 0% tepung tulang, 20% Jamur Tiram.

Penelitian menemukan bahwa menambahkan lebih banyak tepung tulang dan mengurangi jumlah bakso jamur tiram meningkatkan kandungan protein bakso yang dibuat dari lapisan afkir. Uji organoleptik pada naungan bakso ayam petelur yang dipisahkan tidak memberikan perbedaan yang nyata, namun pada permukaan, bau, dan rasa memberikan perbedaan yang nyata. Kandungan kotoran bakso ayam petelur penampi menunjukkan bahwa kandungan kotoran semakin berkurang dengan semakin banyak pesta tulang dan semakin rendah jamur tiram.

Temuan penelitian ini tampaknya menunjukkan bahwa pengaruh jumlah bakso tulang dan jamur tiram yang dikonsumsi oleh ayam petelur pedaging tidak terlalu menonjol. Perlakuan terbaik pada kadar protein terdapat pada P5= (80% daging ayam afkir + 20% tepung tulang + 0% jamur tiram), pada kadar abu terdapat pada P2= (80% daging ayam afkir + 5% tepung tulang + 15% jamur tiram) dan uji organoleptik warna, tekstur dan aroma nilai tertinggi terdapat pada perlakuan P1, sedangkan pada uji rasa nilai tertinggi terdapat pada P3. Peneliti selanjutnya sebaiknya fokus pada capacity time dan pertumbuhan kombinasi jamur tulang dan jamur tiram pada setiap olahan bakso ayam buangan.

Kata Kunci: Tepung tulang, Jamur tiram, Kadar Protein, Kadar Abu

4 BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu makanan berbahan dasar hewan olahan yang sangat bergizi dan disukai masyarakat adalah bakso. Biasanya bahan dasar utama yang digunakan untuk membuat produk olahan bakso adalah daging dan gandum. Biasanya tepung tapioka dan sagu digunakan sebagai tepungnya, sedangkan daging sapi digunakan sebagai dagingnya (Kusnadi et al., 2012). Kualitas bakso ditentukan oleh jumlah pati dan daging mentah yang digunakan. Dengan hanya 15% pati, bakso ini luar biasa. Menurut Winarno (2004), mutu bakso juga menurun seiring dengan naiknya konsentrasi pati. Norma Publik Indonesia (SNI) menetapkan bahwa bakso harus memiliki kadar protein minimal 9,0%, kadar lemak maksimal 2,0%, dan kadar air minimal 7,0%.

Burger, bison, ayam, ikan, dan jenis daging lainnya semuanya bisa digunakan untuk membuat bakso. Dulu orang hanya terbiasa dengan bakso yang terbuat dari daging sapi. Ayam petelur yang diasingkan sekarang hanya digunakan untuk membuat sup karena nilainya yang buruk, dan jarang digunakan untuk membuat bakso. Daging ayam digunakan sebagai komponen utama bakso ayam, yang kemudian ditambahkan bumbu lainnya. Pembuatan bakso seringkali melibatkan penggunaan tepung tapioka. Tepung dapat meningkatkan tekstur bakso, mengandung lebih banyak air, mengurangi penyusutan akibat pemasakan, dan meningkatkan kelenturan bakso saat digunakan sebagai bahan pengisi. Menurut Gillespie dan Flanders (2010) dalam Eko, et al. (2012), ayam petelur yang menghasilkan telur kurang dari 20 sampai 25 persen dari waktu sekitar umur 96 minggu akan dibuang. Permukaan daging dari ayam petelur yang terlantar tidak enak, kasar, dan berair. Septum perimeseal, sepotong jaringan ikat yang membelah otot secara longitudinal, mengatur ukuran paket serat otot. Otot mungkin memiliki tekstur halus atau tekstur kasar dengan banyak kumpulan serat besar. Menurut Soeparno (2005), kekasaran permukaan meningkat seiring bertambahnya usia. 1,3 hingga 7,3% dari berat ayam petelur yang dihabiskan adalah lemak, 25,4% hingga 31,5% adalah protein, dan 56% adalah air. Meskipun memiliki profil nutrisi yang sama dengan daging broiler, daging ayam petelur afkir memiliki kerentanan karena kerapuhan dan ketangguhannya akibat penuaan (Mountney dan Parkhurst, 1995). Daging ayam petelur yang dimusnahkan pada dasarnya sangat kasar, menurut Forrest et al. (1975). Ini karena ikatan silang kolagen pada unggas yang lebih tua lebih stabil saat dimasak daripada pada anak ayam yang lebih muda, menghasilkan daging yang lebih keras dari ayam petelur yang dimusnahkan. Bakso dari ayam petelur yang dibuang harus ditambah dengan sumber nutrisi lain, seperti jamur tiram dan tepung tulang, untuk meningkatkan nilai gizi dan melembutkannya.

Meskipun beberapa tulang ayam masih digunakan hingga saat ini, namun merupakan limbah padat yang sering dianggap sebagai bahan tambahan makanan atau sampah. Garam, terutama kalsium karbonat dan kalsium fosfat, adalah bahan

dasar sintesis buatan. Menurut Dammyanto (2009), konsumsi daging ayam yang signifikan oleh usaha fast food dan catering berdampak baik pada bagaimana daging tersebut ditangani sebagai limbah. Mengingat tulang ayam mengandung sekitar 28,0-56,3% komponen anorganik, termasuk kalsium dan fosfor, maka limbah tulang ayam dapat dimanfaatkan untuk membuat pesta tulang, yang merupakan sumber yang kaya akan mineral tersebut (Retno, 2012). Sulastri melaporkan bahwa konsentrasi K plasma adalah 83,03 mg/100 mL, atau 0,22 persen DM, sedangkan konsentrasi Na plasma dalam tulang adalah 341,24 mg/100 mL, atau 0,10 persen DM. Sayuran harus dimasukkan dalam bakso yang terbuat dari ayam petelur afkir karena sebagian besar terbuat dari produk hewani. Clam mushroom merupakan salah satu area yang sedang ramai diperbincangkan. Untuk menambah kandungan gizi ayam, tepung tulang ayam ditambahkan ke dalam bakso bersama dengan jamur tiram. Daging dari tulang mengandung 12% protein, 3% lemak, dan 2% serat kasar.

Karena jamur tiram biasanya berkembang dengan baik, kita pasti dapat menemukannya di sektor komersial tradisional dan pasar modern. Jamur tiram sering digunakan sebagai sup atau lauk. Lebih banyak protein, lemak tak jenuh, serat, dan mineral dapat ditemukan pada jamur tiram dibandingkan varietas jamur lainnya. Jamur tiram, bagaimanapun, tidak digunakan dalam barang olahan apapun. Menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, protein jamur tiram terdiri dari sekitar 3,5–4% dari berat segarnya. Tujuannya adalah menciptakan bakso premium dengan kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi dengan memasukkan jamur tiram ke dalam bakso ayam petelur afkir.

Berdasarkan ilustrasi di atas, penting untuk memahami perbedaan kandungan protein, kandungan debris, dan pengujian organoleptik bakso yang terbuat dari ayam petelur buangan tergantung pada seberapa banyak jamur tulang dan jamur tiram yang digunakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa kandungan protein, abu, dan organoleptik bakso berbahan ayam petelur afkir yang dipengaruhi oleh penambahan tepung tulang dan jamur tiram?

1.3 Tujuan Penelitian

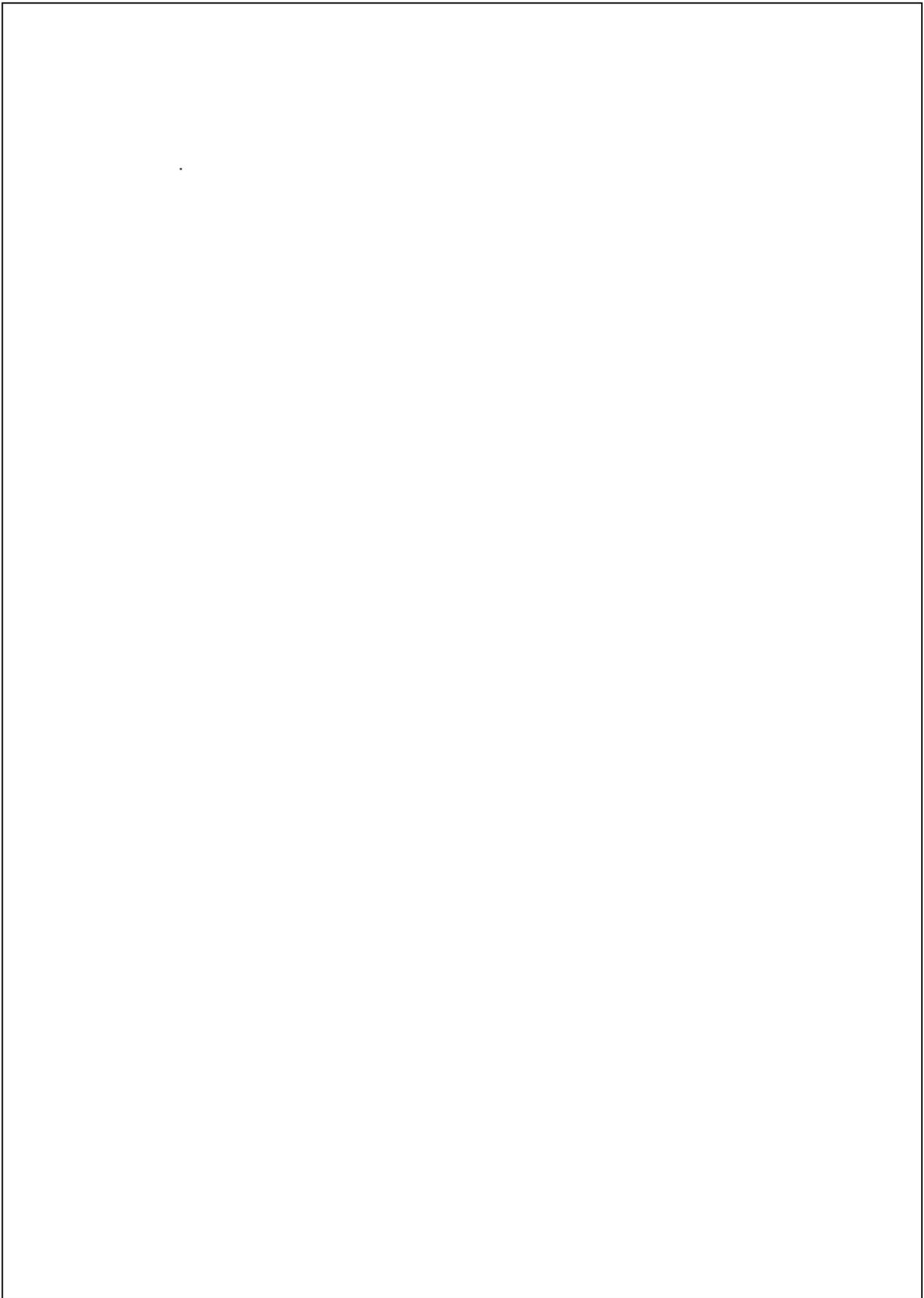
Kami akan mengkaji pengaruh jamur tiram dan tepung tulang terhadap kandungan protein, abu, dan organoleptik bakso yang dimasak dari ayam petelur afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Temuan penelitian ini harus menjelaskan bagaimana proporsi tepung tulang dan jamur tiram yang digunakan dalam produksi bakso dari lapisan afkir mempengaruhi kandungan protein, abu, dan organoleptiknya. Informasi ini akan berguna untuk kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pengolahan hasil peternakan.

1.5 Hipotesis Penelitian

Jumlah tepung tulang dan jamur tiram yang digunakan dalam penelitian ini diduga berpengaruh terhadap kandungan protein, abu, dan organoleptik bakso berbahan baku ayam petelur afkir



PASKALIS UL PAGAKU

ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	media.neliti.com Internet Source	2%
2	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta Student Paper	1%
3	Submitted to Universitas Airlangga Student Paper	1%
4	docplayer.info Internet Source	1%
5	scholar.unand.ac.id Internet Source	1%
6	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
7	www.fmipa.unsyiah.ac.id Internet Source	1%
8	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

PASKALIS UL PAGAKU

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
