

**PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE DENGAN FORMULASI YANG BERBEDA
TERHADAP KADAR WHC, KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANLEPTIK BAKSO
DAGING KELINCI**

SKRIPSI



Oleh:

ALBINUS NELVAS NAHAK

2016410016

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

RINGKASAN

ALBINUS NELVAS NAHAK, 2016410016; Penambahan Tepung Tempe Dengan Formulasi Yang Berbeda Terhadap Kadar WHC, Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Kelinci. Dosen Pembimbing Utama; Dr. Akhadiyah Afrila, S. Pt., MP; Dosen Pembimbing Pendamping Dr. Ir. Handayani, MP.

Penelitian ini dilakukan selama sebulan di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana tunggadewi Malang untuk membuat bakso, dan dianalisis kandungannya di Laboratorium Universitas Muhammadiyah Malang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh penambahan tepung tempe pada formulasi yang berbeda terhadap kadar WHC, kandungan protein, dan kualitas organoleptik bakso kelinci. Manfaatnya adalah resep padat menggunakan tepung tempe menjadi bakso kelinci.

Pendekatan penelitian termasuk Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan dan tiga ulangan, menghasilkan 18 satuan percobaan. P1 75 g daging kelinci; P2 75 gr daging kelinci + 15 gr tepung tempe; P3 75 gr daging kelinci + 20 gr tepung tempe; P4 75 g daging kelinci + 25 g tepung; P5 75 gr daging kelinci + 30 gr tepung tempe; P6 75 gr daging kelinci + 35 gr tepung tempe. Data kemudian dianalisis menggunakan ANOVA 5%. Jika terapan berbeda secara substansial ($P < 0,05$), dilakukan uji BNT 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terapan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar WHC bakso, kadar protein, maupun uji organoleptik. Sedangkan kadar WHC dan protein meningkat dengan peningkatan formulasi pada setiap perlakuan.

Kata Kunci: Tepung Tempe, Bakso, Daging Kelinci,

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging kelinci merupakan daging bermutu tinggi yang ideal untuk dikonsumsi oleh semua kalangan sosial ekonomi karena kandungan nutrisinya lebih unggul dari daging lainnya. Tekstur/serat daging mengandung bahan kimia yang meningkatkan kesehatan. Akibatnya, daging kelinci dapat diolah dalam bentuk daging (Bakso Kelinci) untuk mendapatkan penerimaan yang lebih populer. Daging kelinci memiliki nilai gizi protein 20,8%, lemak 10,2%, air 67,9%, dan kalori 7,3 (Diwyanto et al., 1985).

Ternak kelinci dapat digunakan untuk berbagai tujuan tambahan. Kelinci disembelih untuk diambil daging, bulu, dan kulitnya. Bakso, burger, sosis, tusuk sate, dan nugget, serta berbagai barang lainnya, semuanya bisa dibuat dengan cara ini. Bakso merupakan produk daging olahan yang digemari oleh masyarakat segala usia karena rasanya yang enak dan kandungan gizi yang tinggi, yang meliputi protein 16,80% - 49,53%, lemak 4,18% - 20,21%, karbohidrat 35,5% - 56,18%, 6,52% - 11,05% , dan 5,14% - -8,25% natrium klorida (Wibowo, 1995).

Menurut Farel dan Raharjo (1994), daging kelinci memiliki nilai gizi yang sangat baik karena mengandung lemak, kolesterol, dan garam, sehingga menjadi alternatif untuk memenuhi kebutuhan daging masyarakat tanpa menimbulkan dampak kesehatan yang potensial. unggul.

Tepung terigu biasa digunakan sebagai bahan pengisi bakso. Bakso dapat dibuat dengan berbagai jenis tepung, antara lain tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, dan tepung sagu. Produk yang disebut tepung tempe dibuat dari tempe yang telah dihancurkan menjadi partikel yang sangat halus dengan cara digiling dan disaring. Tepung tempe tidak boleh berjamur, memiliki aroma yang khas, digiling sangat halus, dan berwarna coklat tua.

Tepung tempe yang digunakan dalam penelitian ini tersedia baik di pasar lokal maupun di pasar Landungsari. Menurut Bastian et al. (2013), tepung terigu mengandung 46% protein, 24,7% lemak, 19,3% total karbohidrat, 2,5% serat, dan 7,7% air dalam 100 g.

Tepung tempe memiliki kandungan protein paling tinggi, sehingga ideal untuk memperbaiki jaringan yang terluka dan mendorong perkembangan jaringan. Protein mengatur fungsi fisiologis yang berbeda baik secara langsung maupun tidak langsung dengan memproduksi bahan kimia yang mempengaruhi proses tubuh. Menurut Winarno (1991), protein mengatur keseimbangan cairan dalam jaringan dan pembuluh darah.

Tepung tempe bisa digunakan sebagai lauk pauk maupun makanan ringan dari segala jenis makanan. Sate, hamburger, donat/kue, nugget, dan es krim adalah beberapa contohnya. Pada penelitian ini tepung tempe digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan bakso kelinci.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung tempe yang berbeda terhadap WHC, kadar protein dan sifat organoleptik bakso daging kelinci?
2. Berapa besar konsentrasi tepung Tempe dalam menghasilkan WHC, kadar protein dan sifat organoleptik bakso daging kelinci yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan dari penelitian ini:

1. Untuk melihat pengaruh variasi konsentrasi tepung tempe terhadap WHC, kadar protein, dan kualitas organoleptik bakso kelinci
2. Untuk mengetahui berapa besar konsentrasi tepung tempe Dalam menghasilkan kadar WHC, kadar Protein dan sifat organoleptik bakso daging kelinci yang dapat diterima oleh konsumen

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut kelebihan dari penelitian ini:

1. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai penambahan tepung tempe dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein,WHC dan sifat organoleptik bakso daging kelinci.
2. Memberikan informasi kepada peneliti selanjutnya tentang penambahan tepung tempe sebagai bahan alternatif pada pembuatan bakso daging kelinci yang dapat diterima oleh konsumen

1.5 Hipotesis

Pencantuman tepung tempe dalam jumlah yang bervariasi, antara lain 15 gr, 20 gr, 30 gr, dan 35 gr. Dimungkinkan untuk meningkatkan kandungan protein, WHC, dan organoleptik bakso kelinci selama produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Kgs., Afrila, A., dan Adhi, I. W., 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139-144.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso itik dengan tepung porang sebagai pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1), 155-160.
- Butkle, K. A., Edward, G. H., Fleet dan Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press: Jakarta.
- Dwiyanto, K., Sartika, T., Mperfiah dan Subandriyo. 1989. Pengaruh Persilangan Terhadap Nilai Karkas dan Preferensi Daging Kelimci Panggang. *Ilmu dan Peternakan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Bogor.
- Farel, D. J., dan Raharjo, Y. C. 1994. Potensi Ternak Kelinci Sebagai Penghasil Daging. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Farida, E. A., dan Kadir, S. 2014. Kualitas Sensorik Dan Hedonik Bakso Kelinci Prarigor Dan Pascarigor Dengan Penambahan Kombinasi Tepung Kanji Dan Tepung Sagu Pada Level Yang Berbeda. *Agrokompleks*. 12(1).129-137
- Hasanah, U. 2013. Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri.
- Karim, M., dan Aspari, D. N. F. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*. 6(2): 41-49.
- Komariah, N. U., dan Fatrani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*, 28(2), 80-86.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B. dan Mulayani, S. 2012. Pengaruh *Edibel Ciating* Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 177-185.
- Palungkun, R., dan Budiardi, A. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rismunandar. 2011. *Budidaya Lada dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press” Yogyakarta.
- Wibowo. 2000. *Membuat Bakso*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widya, N. dan Murtini E. S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.