

# Yunisari ina kii

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 17-Apr-2024 10:03PM (UTC-0500)

**Submission ID:** 2287504978

**File name:** Yunisari\_ina\_kii.docx (293.23K)

**Word count:** 1072

**Character count:** 6874

**5**  
**KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG TAPIOKA PADA  
BAKSO GORENG DAGING AYAM TERHADAP DAYA KEMBANG,  
KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK.**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh**

**YUNISARI INA KII**

**2019410014**

**3**  
**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi  
MALANG  
2024**

## RINGKASAN

Bahan utama pembuatan bakso ayam yang merupakan makanan olahan ini adalah tapioka dan bumbu-bumbu yang ditambahkan pada daging ayam. Bagi semua orang, mulai dari balita hingga orang dewasa, bakso ayam menjadi hidangan favorit. Untuk bakso dengan harga terjangkau, ayam menjadi komponen utamanya. Untuk meningkatkan potensi pertumbuhan, kandungan protein, dan mutu organoleptik bakso goreng, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pemasakan yang optimal. Hal ini juga berupaya menjelaskan bagaimana tapioka dan tepung terigu mempengaruhi karakteristik tersebut.

Keuntungan studi ini adalah:

1. Bagi Akademik  
Memberikan edukasi kepada mahasiswa tentang pengaruh tepung tapioka dan tepung terigu terhadap komposisi protein, sifat organoleptik, dan daya pengembangan bakso goreng.
2. Bagi pengembang pangan  
Memberikan informasi tentang penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka sama proses pembuatan bakso goreng terkait daya kembang, kadar protein dan organoleptiknya.

Lokasi penelitian ini adalah Laboratorium Teknik Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Memanfaatkan rancangan uji coba acak lengkap (CRD) dengan empat perlakuan dan tiga ulangan adalah metodologi penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun penambahan tapioka dan tepung terigu pada bakso ayam goreng berpengaruh nyata terhadap kandungan protein ( $P > 0,01$ ), namun peningkatan daya tidak memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ). Berdasarkan hasil uji organoleptik, keempat variabel perlakuan berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa ( $P > 0,01$ ). Kombinasi 75% tepung terigu dan 25% tepung tapioka memberikan hasil yang paling besar pada uji coba di P2, mungkin karena kandungan protein pada tepung terigu. Saat menyiapkan bakso ayam goreng, tepung terigu ditambahkan dalam jumlah yang memastikan kandungan protein yang dibutuhkan terpenuhi. Kedua jenis tepung tersebut digunakan dalam proporsi yang memadai. Nilainya cukup tinggi dan jika tidak diolah dapat menyebabkan tumbuhnya jamur pada produk bakso sehingga memperpendek umur simpannya.

**Kata kunci:** Daya Kembang, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik

### 1.1 . Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu dari sekian banyak makanan tradisional Indonesia yang disajikan di sana. Mengingat popularitas bakso di seluruh Indonesia, produk ini sangat penting dalam distribusi protein hewani yang merupakan bahan penting bagi kesehatan manusia.

Ayam broiler rasanya enak untuk orang-orang dari semua kelas sosial. Dada ayam broiler segar mengandung 66,32% air, 1,23% abu, 19,54% protein, dan 4,68% serat kasar (Rahmadaeni, 2019). Ayam broiler lebih murah, lebih mudah ditemukan di toko, dan lebih rendah kolesterol dibandingkan sapi. Hal ini terlihat dari variasi persentase lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh ganda (PUFA) antara daging sapi dan ayam.

Ada peluang untuk menggunakan daging ayam untuk membuat bakso karena harganya lebih murah dibandingkan daging sapi, memiliki rasa yang lebih lembut, merupakan sumber protein yang populer, dan jarang menyebabkan alergi. Konsumsi daging ayam di Indonesia hanya 8,1 kg per orang, masih kalah dibandingkan rata-rata global sebesar 14,9 kg per orang, menurut statistik Organisasi untuk Kerjasama Ekonomi dan Pembangunan (2021).

Tepung terigu diproduksi dengan cara penggilingan dan mengandung 67–70% karbohidrat, 10–14% protein, dan 1-3 persen lemak. Tepung gandum sering ditemukan dalam makanan sebagai partikel kecil, berukuran antara 1 dan 40  $\mu\text{m}$ . Mirip dengan adonan, tepung disebarkan ke seluruh sistem dan berfungsi sebagai pengisi. Fitasari (2009) menyatakan bahwa jaringan protein gandum yang saling berhubungan merupakan salah satu komponen pembentuk adonan viskoelastik.

Gluten diproduksi sebagai gliadin dan glutenin, dan gluten terbuat dari tepung terigu. Gluten tercipta ketika tepung terigu dan air digabungkan. Seperti gelembung gas, komponen-komponennya disatukan oleh protein kenyal dan lengket yang disebut gluten. DeMan (1997) menyatakan bahwa gliadin membentuk rantai, protein gluten terhidrasi membentuk fibril, dan glutenin membentuk film. Salah satu sifat utama gluten adalah ia dapat mengikat molekul protein untuk menghasilkan adonan yang kuat bila dikombinasikan dengan air, sehingga memberikan sifat elastis pada adonan. Namun, karena tepung terigu menyerap air, maka tidak menghasilkan adonan elastis seperti gluten. Bentuk pasta dan gelatinisasi terjadi ketika udara dimasukkan dan dipanaskan antara 57 dan 70 derajat Celcius (Potter dan Hotokiss, 1995).

Seperti halnya bakso pada umumnya, bakso ayam goreng merupakan salah satu produk kuliner yang bahan utamanya ditambahkan tapioka dan bumbu, yaitu daging ayam. Bakso murah kebanyakan berbahan dasar ayam. Membandingkan daging ayam dengan bakso, Irmawati (2016) mengatakan daging ayam lebih sehat karena mengandung serat pendek sehingga empuk dan mudah dicerna tubuh. Dada ayam segar memiliki 19,54% protein, 12,12% lemak, 2,77% kolesterol, 66,32% air, 0,79% karbohidrat, dan serat kasar. Rahmadani (2019) menyatakan 4,68%.

Dibutuhkan kombinasi bahan untuk mengolah bakso dengan kualitas terbaik. Tepung terigu dan tepung tapioka merupakan kombinasi bahan yang paling umum digunakan untuk memberikan rasa lembut pada bakso dan mempermudah pembentukan adonan menjadi bulat-bulat. Menurut Nova (2014), bakso adalah produk daging sapi yang dimasak dan diolah berbentuk bulat. Bahan-bahannya mungkin termasuk pati, rempah-rempah, dan/atau unsur lainnya. Analisis gizi bakso menunjukkan tinggi protein hewani, mineral, dan vitamin. Daging sapi mentah digunakan untuk membuat sebagian besar bakso yang dijual secara eceran. Namun, ayam bisa digunakan sebagai pengganti daging sapi saat menyiapkan bakso bagi mereka yang tidak toleran terhadapnya.

Salah satu unsur yang diperlukan dalam pembuatan bakso, khususnya bakso goreng, adalah isian. Selain menurunkan biaya produksi, meningkatkan retensi udara, dan meningkatkan cita rasa, bahan pengisi dalam bakso dimaksudkan untuk meningkatkan cita rasa produk, kualitas fisik dan kimia, serta elemen sensorik (Faturohman et al., 2018). Bahan pengisinya seringkali terbuat dari tepung tapioka. Sifat fisik bakso dapat diubah dengan menambahkan tapioka sebagai bahan pengisi karena pati berfungsi sebagai perekat untuk mengikat komponen lain dalam adonan. Lebih banyak karbohidrat ditambahkan ke bakso dengan menambahkan tapioka ke adonan bakso, sesuai Aziza dkk. (2015).

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah kajian proporsi daging ayam, dengan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka pada bakso goreng terhadap daya kembang, protein, dan uji organoleptik ?
2. Apakah perlakuan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka yang ditentukan dapat diperoleh perlakuan terbaiknya ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh tepung tapioka dan tepung terigu terhadap kandungan protein, kemampuan mengembang, dan sifat organoleptik bakso goreng.
2. Berdasarkan hasil uji protein, organoleptik, dan daya pengembangan, tentukan tindakan mana yang ideal untuk bakso goreng.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

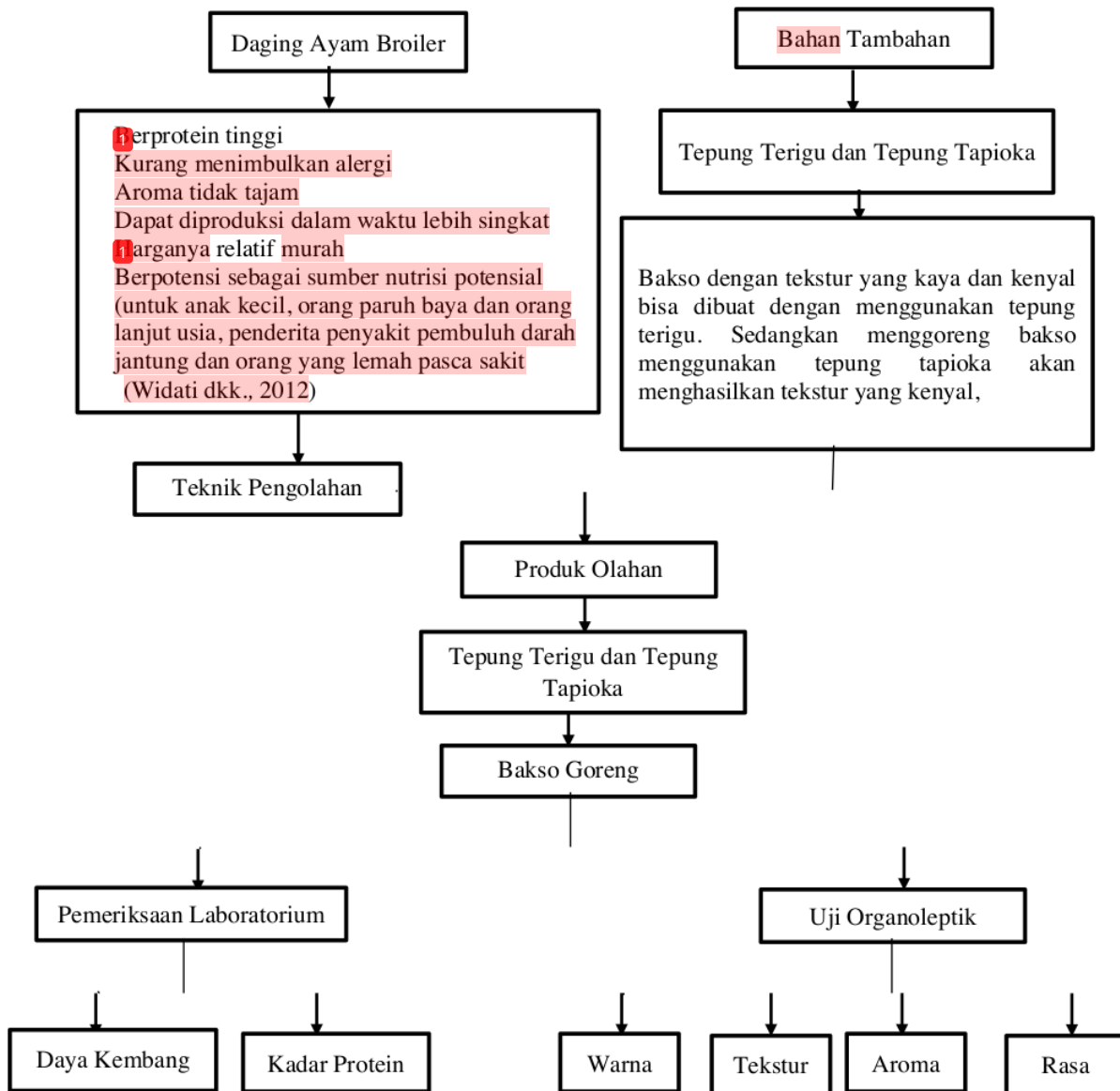
1. Bagi Akademik  
Siswa dan guru harus diajarkan bagaimana kandungan protein, sifat organoleptik, dan daya pengembangan bakso goreng dipengaruhi oleh penggunaan tepung tapioka dan tepung terigu.
2. Bagi pengembang pangan

Memberikan rincian kandungan protein, daya pengembangan, dan sifat organoleptik bakso goreng yang dibuat dari tapioka dan tepung terigu.

### **1.5 Hipotesis**

1. Diduga terdapat pengaruh <sup>5</sup>tepung terigu dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso goreng.

## 1.6 Kerangka Pikir



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

# Yunisari ina kii

## ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="https://repository.uin-alauddin.ac.id">repository.uin-alauddin.ac.id</a> Internet Source	4%
2	<a href="https://dspace.uii.ac.id">dspace.uii.ac.id</a> Internet Source	2%
3	<a href="https://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="https://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	2%
5	<a href="https://repository.wima.ac.id">repository.wima.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="https://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1%
7	<a href="https://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="https://mahasiswaapk.wordpress.com">mahasiswaapk.wordpress.com</a> Internet Source	1%
9	<a href="https://ejurnalunsam.id">ejurnalunsam.id</a> Internet Source	1%



10

zombiedoc.com

Internet Source

1%

---

Exclude quotes      On

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      On

# Yunisari ina kii

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---