

WENDELINA SELVIA BETE

by UNITRI Press

Submission date: 05-Sep-2024 07:13AM (UTC+0530)

Submission ID: 2445283546

File name: WENDELINA_SELVIA_BETE.docx (121.65K)

Word count: 1291

Character count: 8228

1
**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG SAGU DENGAN LEVEL YANG
BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN, SERAT KASAR,
UJI ORGANOLEPTIK PADA BAKSO KOMBINASI
DAGING AYAM DAN DAGING SAPI**

SKRIPSI



Oleh:

WENDELINA SELVIA BETE

2020410010

3
PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG

2024

RINGKASAN

Hidangan daging klasik seperti bakso termasuk sumber makanan padat gizi yang terkenal dan sangat diinginkan di kalangan masyarakat umum. Tujuan pengolahan bakso adalah untuk menghasilkan produk dengan kualitas unggul sehingga pelanggan akan menikmatinya. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso akan menentukan seberapa baik hasilnya. Untuk membuat bakso berkualitas tinggi, sangat penting untuk menggunakan bahan-bahan yang tidak menimbulkan risiko kesehatan. Dibutuhkan daging segar untuk menyiapkan bakso; daging yang populer akan menjadi alot. Resep bakso sering kali meminta daging sapi atau ayam sebagai jenis daging. Tepung sagu adalah bahan lain yang berdampak pada kualitas bakso; digunakan sebagai pengisi. Widya dan Murtini (2006) menegaskan bahwa bakso berkualitas lebih tinggi dapat dibuat dengan memasukkan elemen daging ke dalam adonan bakso.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi jumlah tepung sagu terhadap kadar protein, kadar serat kasar, dan uji organoleptik pada campuran bakso sapi dan bakso ayam. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan enam perlakuan dan tiga kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah sebagai berikut: P1: 40% tepung sagu + daging ayam; P2: 40% tepung sagu + daging sapi; P3: 40% tepung sagu + daging ayam; P4: 50% tepung sagu + 50% tepung sagu; P5: 50% tepung sagu + daging sapi; dan P6: 50% tepung sagu + daging ayam + daging sapi. Penelitian ini menggunakan analisis ragam atau ANOVA (Analysis of Variance). Hasil penelitian pengaruh penambahan bahan tepung sagu pada campuran bakso sapi dan bakso ayam menunjukkan "tidak berpengaruh nyata" ($P > 0,05$) terhadap serat kasar, tetapi "berpengaruh sangat nyata" ($P < 0,05$) terhadap kadar protein dan uji organoleptik (warna, rasa, tekstur). Sedangkan perlakuan P5 yang memberikan hasil paling besar yaitu dengan perbandingan daging sapi dan tepung sagu 50% mempunyai nilai total sebesar 0,778%.

Kata kunci : bakso, kadar protein, serat kasar, organoleptik

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu makanan yang sangat disukai oleh semua orang, karena bakso merupakan salah satu olahan daging yang paling dikenal dan dianggap sebagai sumber makanan yang padat gizi. Babi, sapi, ayam, dan ikan merupakan beberapa hewan yang dapat dijadikan bahan dasar pembuatan bakso. Bakso yang terbuat dari daging sapi dan ayam merupakan dua jenis bakso yang paling banyak diminati. Dapat disimpulkan bahwa bakso mengandung zat gizi yang tinggi dan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme pengotor bakso yang dapat menyebabkan kerusakan mikrobiologis. Syarat mutu bakso menurut SNI 01-3818-2014 adalah kadar udara maksimal 70%, kadar abu maksimal 3%, kadar protein minimal 9%, dan kadar lemak minimal 3%. Bakso telah melalui berbagai macam teknik pengolahan untuk menghasilkan bakso yang bermutu tinggi dan disukai oleh konsumen. Komposisi komponen yang digunakan akan mempengaruhi mutu bakso. Penggunaan komponen yang tepat tanpa mengorbankan kesehatan sangat diperlukan untuk menghasilkan bakso yang bermutu tinggi. Karena kandungan lemak yang berlebihan akan menghasilkan tekstur bakso yang alot, maka diperlukan daging segar saat memasak bakso. Sementara bahan tambahan dan metode memasak dapat memengaruhi kualitas bakso. Jika jumlah daging lebih banyak daripada tepung dalam bakso, kualitasnya akan lebih tinggi (Widya dan Murtini, 2006).

Salah satu daging yang cukup berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat adalah daging ayam karena daging ayam mengandung protein yang tinggi serta menyediakan zat gizi lain yang dibutuhkan untuk metabolisme tubuh yang sehat, seperti lemak, vitamin, dan mineral. Badan Pusat Statistik melaporkan bahwa pada tahun 2020, Indonesia memproduksi daging ayam panggang sebanyak 3.495.091 ton per tahun, dibandingkan dengan konsumsi sebesar 1.452.855 ton. Di Indonesia, distribusi daging ayam panggang dilakukan dari produsen ke pedagang yang kemudian menjualnya kepada konsumen akhir (BPS, 2020). Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam sajian dengan cita rasa dan bentuk yang berbeda-beda untuk meningkatkan daya simpannya tanpa mengurangi kandungan gizinya. Bakso merupakan salah satu sajian yang digemari masyarakat Indonesia dan telah dikenal sejak lama. Bakso rentan mengalami oksidasi dan kontaminasi mikrobiologi selama proses produksi dan penyimpanan yang dapat berdampak buruk pada penerimaan konsumen. Anjarsari (2010) mengklaim bahwa menyiapkan daging dapat meningkatkan umur simpannya, memperbaiki kualitas organoleptiknya, menambah variasi resep daging, dan mempersingkat waktu yang dibutuhkan untuk mengonsumsinya.

Karena daging ayam memiliki kandungan protein yang tinggi dan menawarkan nutrisi lain seperti lemak, vitamin, dan mineral yang diperlukan untuk metabolisme

tubuh yang sehat, daging ayam menjadi salah satu daging yang memberikan kontribusi signifikan terhadap kebutuhan gizi masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik, Indonesia memproduksi 3.495.091 ton ayam panggang setiap tahunnya pada tahun 2020, sementara yang dikonsumsi adalah 1.452.855 ton. Menurut BPS (2020), ayam panggang di Indonesia didistribusikan oleh produsen ke pedagang, yang kemudian menjualnya kembali ke konsumen akhir. Tanpa mengorbankan nilai gizinya, ayam dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dengan rasa dan bentuk yang khas untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satu makanan yang terkenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah bakso. Selama persiapan dan penyimpanan, bakso rentan terhadap oksidasi dan kontaminasi mikroba yang dapat mempengaruhi penerimaan mereka secara negatif oleh konsumen. Pengolahan daging, menurut Anjarsari (2010) dapat memperpanjang umur simpan daging, meningkatkan kualitas organoleptiknya, mendiversifikasi resep daging, dan mengurangi jumlah waktu yang harus dihabiskan untuk mengonsumsinya.

Tepung sagu merupakan bahan pengisi yang dapat meningkatkan tekstur, meningkatkan daya ikat udara, mengurangi penyusutan, meningkatkan berat produk, dan karena harganya yang relatif murah, dapat menurunkan biaya produksi. Tepung sagu meningkatkan karakteristik adonan dengan cara mengikat udara, menstabilkan emulsi, dan menciptakan tekstur yang kental dan padat. Tepung sagu cocok sebagai alternatif bakso karena kandungan pati dan karbohidratnya yang tinggi. Tepung sagu, jika digunakan sebagai bahan pengisi, memiliki kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi yang dapat mengikat air tetapi tidak mengemulsi lemak. Amilosa dan amilopektin yang terdapat dalam tepung sagu dapat memengaruhi suhu terjadinya gelatinisasi dan tingkat kelarutan pati sagu. Jika pati memiliki konsentrasi amilosa yang tinggi, pati akan menjadi lebih padat, lebih kering, dan kurang lengket. Karena amilosa bersifat poten. Amilosa dan amilopektin yang terdapat dalam tepung sagu dapat memengaruhi suhu terjadinya gelatinisasi dan tingkat kelarutan pati sagu. Menurut Habib (2008), pati sagu mengandung 27% amilosa dan 73% amilopektin.

Salah satu unsur penting dalam makanan adalah protein. Protein dalam makanan berfungsi sebagai sumber energi dan menjaga keseimbangan asam-basa tubuh. Total nitrogen dalam asam amino, protein, dan zat yang mengandung nitrogen merupakan tujuan analisis protein. Saat ini, mengonsumsi bakso merupakan cara umum bagi konsumen untuk mendapatkan protein yang mereka butuhkan. Menurut Huda dkk. (2013), bakso sapi biasanya mengandung sejumlah besar protein dan karbohidrat, dua zat gizi makro esensial yang dibutuhkan oleh tubuh.

Dalam konteks laboratorium, serat kasar dicirikan sebagai serat yang sebagian besar terdiri dari selulosa, memiliki kelarutan dan ketahanan yang tinggi terhadap asam dan basa, jenis polisakarida tertentu yang disebut serat kasar atau karbohidrat kompleks. Sistem pencernaan manusia dan enzim mengalami kesulitan untuk

memecah rantai kimia panjang yang ditemukan dalam serat kasar ini, menurut Nurhidayati (2006). Cara utama untuk mengukur tingkat penerimaan pelanggan terhadap suatu produk adalah melalui metode pengujian yang disebut pengujian organoleptik, pengujian sensori, atau pengujian sensori. Penerimaan suatu produk pangan ditentukan oleh penilaian pelanggan terhadap rasa, tekstur, aroma, dan penampilannya.

Keunggulan tersebut mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang pengaruh variasi takaran tepung sagu terhadap kadar protein, kadar serat kasar, dan uji organoleptik pada bakso campur ayam dan sapi.

1.2 Rumusan Masalah

Apa pengaruh penambahan tepung sagu dalam jumlah yang bervariasi terhadap protein, serat kasar, dan uji organoleptik bakso sapi dan ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung sagu dengan jumlah yang berbeda-beda terhadap kadar serat kasar, kadar protein, dan pengujian organoleptik pada bakso campur daging sapi dan ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Pencantuman tepung sagu dengan kadar protein bervariasi, serta uji organoleptik serat kasar pada bakso campur bakso ayam dan bakso sapi diberikan sebagai bahan informasi.

1.5 Hipotesis Penelitian

Penggunaan tepung sagu dengan perbandingan yang bervariasi dinilai memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap kadar protein, kadar serat kasar, serta evaluasi organoleptik bakso campur ayam dan sapi.

WENDELINA SELVIA BETE

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

19 %
INTERNET SOURCES

8 %
PUBLICATIONS

5 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1 repository.uin-alauddin.ac.id 4%
Internet Source

2 repository.ub.ac.id 3%
Internet Source

3 rinjani.unitri.ac.id 2%
Internet Source

4 docplayer.info 2%
Internet Source

5 doku.pub 1%
Internet Source

6 text-id.123dok.com 1%
Internet Source

7 syamsul bahri. "Pendekatan Dan Strategi Pengembangan Sistem Pertanian Terintegrasi Ternak-Tanaman Menuju Ketahanan Pangan Nasional", INA-Rxiv, 2019 1%
Publication

8 journal.uin-alauddin.ac.id 1%
Internet Source

9

Fidela Violalita, Khandra Fahmy, Syuryani Syahrul, Neni Trimedona. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BENGGUANG (Pachyrhizus erosus) TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES YANG DIHASILKAN", Journal of Applied Agricultural Science and Technology, 2019

Publication

1 %

10

Sri Rahayu Lamadjido, Umrah Umrah, Jamaluddin Jamaluddin. "Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus)", Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal), 2019

Publication

1 %

11

repository.unika.ac.id

Internet Source

1 %

12

123dok.com

Internet Source

1 %

13

repositori.usu.ac.id:8080

Internet Source

1 %

14

repository.unpad.ac.id

Internet Source

1 %

15

titalama.wordpress.com

Internet Source

1 %

16

www.asiafitnesstoday.com

Internet Source

1 %

17

Theofilus Walten, Isye Jean Liur, Nafly Comilo Tiven. "Substitusi Tepung Sagu Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam", Jurnal Agrosilvopasture-Tech, 2023

Publication

1 %

18

zombiedoc.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

WENDELINA SELVIA BETE

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
