

**PERBANDINGAN SIFAT FISIKO KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI, DAGING TIKUS,
DAN DAGING SAPI CAMPUR DAGING TIKUS**

SKRIPSI

Oleh:

**Salma Shafira Fatin
B.1610396**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2020**

**PERBANDINGAN SIFAT FISIKO KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI, DAGING TIKUS,
DAN DAGING SAPI CAMPUR DAGING TIKUS**

Oleh:

**Salma Shafira Fatin
B.1610396**



Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

KAMPUS BERTAUHID

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**

BOGOR

2020

ABSTRACT

Salma Shafira Fatin. B.1610396. Comparison of the Physicochemical and Organoleptic Properties of Beef, Rat Meat, and Mixed Beef Meatballs. Under the guidance of Lia Amalia, S.S., S.T., M.T and Dr. Nur'Aini Herawati, S.Si., M.Sc.

Bakso is a processed meat product favored by the Indonesian people. The raw material for meatballs in general is beef, chicken or fish. The unstable price of meat causes producers to commit fraud by adding other meat in the making of meatballs. This study aims to determine the physico-chemical differences between beef meatballs, rat meatballs, and mixed rat beef meatballs. This study used a completely randomized design with 1 factor with 3 treatments and 2 replications for every treatments. The treatment of A1 was 100% beef, A2 was 100% rat meat and A3 was beef: 50%: 50% rat meat. The data was analyzed using Analysis of variance (ANOVA) and followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level on organoleptic, chemical and physical tests. The results showed that parameter sensory quality test had a significant effect on the color of meatballs and had no effect on the elasticity of the meatballs. Chemical tests showed a significant effect on ash content and protein content and had no significant effect on moisture, fat, carbohydrate and fiber content. The average values of A1, A2, and A3 for the ash content were 0.49%, 0.94% and 1.06%. The average protein values were 5.50%, 4.59% and 5.10%. Physical test showed a significant effect on the binding power of meatball water. The average scores of A1, A2, and A3 for binding water were 31.58%, 21.15% and 21.37%, respectively.

Keywords: beef meatball, rat meat, rat mixed beef.

KAMPUS BERTAUHID

ABSTRAK

Salma Shafira Fatin. B.1610396. Perbandingan Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi, Daging Tikus, dan Daging Sapi Campur Daging Tikus. Di bawah bimbingan Lia Amalia, S.S., S.T., M.T dan Dr. Nur'Aini Herawati, S.Si., M.Sc.

Bakso merupakan produk olahan daging yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Bahan baku bakso pada umumnya ialah daging sapi, ayam atau ikan. Harga daging yang tidak stabil membuat produsen melakukan kecurangan yakni dengan menambahkan daging lain dalam pembuatan baksonya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan bakso daging sapi, bakso daging tikus, dan bakso daging sapi campur daging tikus secara fisiko kimia dan organoleptik. Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap 1 faktor dengan 3 taraf perlakuan dan 2 ulangan untuk setiap perlakuan. Perlakuan terdiri atas A1 yaitu daging sapi 100%, A2 daging tikus 100% dan A3 daging sapi:daging tikus 50%:50%. Data dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5% pada uji organoleptik, kimia dan fisik. Hasil uji mutu sensori menunjukkan bahwa ketiga perlakuan perbedaan daging pada bakso berpengaruh terhadap warna bakso dan tidak berpengaruh pada kekenyalan bakso. Uji kimia menunjukkan adanya pengaruh perbedaan daging terhadap kadar abu dan kadar protein dan tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, karbohidrat, dan serat. Nilai rata-rata kadar abu masing-masing A1, A2, dan A3 adalah 0,49%, 0,94% dan 1,06%. Nilai rata-rata kadar protein masing-masing 5,50%, 4,59% dan 5,10%. Uji fisik menunjukkan adanya pengaruh perbedaan daging terhadap daya mengikat air bakso. Nilai rata-rata daya mengikat air A1, A2, dan A3 masing-masing 31,58%, 21,15% dan 21,37%.

Keywords: bakso daging sapi, daging tikus, daging sapi campur tikus.

Jiitul Perbandingan Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik
Rakso Daging Sapi, Daging Tikiis, dan Daging Sapi
Cainpiir Daging Tikus

Nama Salma Shafira Fatin
NIM B, 161039a
Progrmn Studi Teknologi Pangan
Junisai Teknologi Pangtui dari Gizi
FWiltas Ilmu Pangan Halal

Disetujiii Oleh,

Lia Amalia. S.S., S.T.. Nf.T
Pembimbing Utama

Dr. Nur'Aini Heraivati, S.Si., M.Sc
Peinbimbing Pendamping



Disahkan Oleh,
Dekan Fakiiltas Ilmu Pangan Halal
Universitas Diianda Bogor

Amar Ma'ruf.Ir.. M.Si
PP 213 870 0d0

"Tanggal Itilus: 08 Oktober 2020

PERNYATAAN

dengan uii saya menyatakan bahwa Skripsi yang bejiidul “Perbandingan Sifat Fisiko Kilnia Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi, Daging)’iktis, dan Daging Sapi Campur Daging Tikus” benar-benar hasil karya saya sendiri dan beliiinrn pernah diajukaii sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau Lembaga manapun. Sumber rel’erensi dari kutipan peniilis lain dilalnAan dengan benar dan disebiitkn dalam teks dari daftar pustaka.



Bogor, 08 Oktober 2020



Salina Shafira Fatin
B.1610396

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 29 Agustus 1998 di Kampung Ciparay Girang Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Putri ke-3 dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Baban Sobandi, M.Pd dan Ibu Milariasih, S.Pd.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD Negeri Bungamelur dari tahun 2004 sampai 2010. Kemudian pada 2010 melanjutkan pendidikan di MTs Nurul Falah Takokak sampai 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 2 Kota Sukabumi hingga tahun 2016. Penulis melanjutkan pendidikan Strata 1 (S1) di Universitas Djuanda Bogor jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal pada tahun 2016 hingga sekarang.

Selama kuliah penulis aktif di organisasi internal dan eksternal kampus. Pada tahun 2016 penulis tergabung sebagai Anggota Ikatan Mahasiswa Peduli Halal (IMAPELA) Regional Bogor. Penulis menjabat sebagai bendahara Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan (HIMATEPA) dalam kurun waktu 2017 hingga 2018. Selanjutnya pada tahun 2018 hingga 2019 penulis menjabat sebagai Sekretaris I IMAPELA Regional Bogor. Pada tahun 2019 hingga 2020 penulis menjabat sebagai Bendahara I Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal (BEM FIPHAL). Pada tahun yang sama pula penulis aktif menjabat sebagai Sekretaris Umum IMAPELA.

Pada tahun 2019 penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Bogor dengan judul “Sosialisasi dan Edukasi Pangan Halal kepada Generasi Milenial melalui Olimpiade Halal”.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas Rahmat dan HidayahNya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan menyusun skripsi yang berjudul “Perbandingan Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Sapi, Daging Tikus, dan Daging Sapi Campur Daging Tikus”. Penelitian ini dilaksanakan sejak Oktober 2019 sampai dengan Agustus 2020.

Penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Lia Amalia S,S., S.T., M.T. selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran serta memberikan masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
2. Ibu Dr. Nur’Aini Herawati, S.Si., M.Sc selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan kepada penulis.
3. Bapak Ir. Amar Ma’ruf, M.Si. selaku Dekan dan dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
4. Bapak H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
5. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
6. Ibu Rosy Hutami, S.TP., M.Si selaku Pembimbing Akademik.
7. Ibu Raden Siti Nurlaela, S.TP. M.Si selaku Ketua Laboratorium Kimia, Universitas Djuanda.
8. Bapak Dede Juanda dan Bapak Agus selaku Staff Laboratorium Sains Universitas Djuanda yang telah memberikan arahan dalam penelitian ini.
9. Bapak Kumbang, Kak Rizal, Kak Hani, Kak Safar, Kak Iis dan Kak Deuis selaku Staff Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

10. Semua pihak Universitas Djuanda Bogor yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan bekerjasama dalam proses belajar sampai terselesaikannya skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada semua pihak yang sudah memberikan bimbingan, arahan dan pengorbanan kepada penulis selama studi hingga menyusun skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih membutuhkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kemajuan penulisan skripsi dimasa yang akan datang. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, 08 Oktober 2020

Penulis



UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini. Pelaksanaan dan penyusunan Skripsi ini tidak dapat berjalan dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, penulis juga ingin menyampaikan terimakasih atas bantuan moril dan material kepada :

1. Orang tua tercinta Ayahanda Baban Sobandi dan Ibunda Milariasih serta kakak-kakak (Muhammad Iqbal Firmansyah, Lina Lathifah Nurazizah, Moch Zulfajrin dan Sinta Rosmiati) yang tiada henti-hentinya selalu mendo'akan serta memberikan kasih sayang serta memberikan kepada penulis.
2. Eka Nurani dan Fathni Sari Fauziyyah teman seperjuangan penelitian yang selalu menemani, membantu dan menyemangati.
3. Fatmawati Widyaningsih yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan selalu memberikan semangat kepada penulis.
4. Kak Yusdianti Febriani yang selalu memberikan semangat, doa, perhatian dan selalu menemani penulis.
5. Temanku bersembilan Dena, Winda, Weni, Risti, Listia, Febry, Tasya dan Eka yang selalu memberikan perhatian, do'a dan semangat kepada penulis.
6. Adinda, Chaerunnisa, dan Redita teman SMA yang hingga kini selalu mendo'akan, menyemangati dan memberikan perhatian kepada penulis.
7. Teman-teman FIPHAL 2016 yang selalu memberikan dukungan, bantuan, dan doa kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam laporan Skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kebaikan di masa yang akan datang. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, 08 Oktober 2020

Penulis