

ABSTRACT

Fathni Sari Fauziyyah. B1610796. Characteristic of Physico Chemical beef meatball, wild boar meatball, and beef mix wild boar meatball. Supervised by Lia Amalia, S.S., S.T., M.T and Dr. Nur'aini Herawati, M.Sc.

Bakso is one of the products of processed meat are easily found and also loved by the people. In general, the raw materials used for making bakso is beef. However, the price of beef is relatively unstable causing manufacturers bakso cheating with added wild boar meat in the making of bakso. This study aims to know the characteristics of physico chemical and organoleptic of beef bakso, wild boar bakso , and beef mix the wild boar bakso. This study using Complete Random Design with 3 treatments and 2 replications. Treatment A1 (beef 100%), treatment A2 (wild boar meat 100%), and treatment A3 (beef 50%:wild boar meat 50%). Data will be analyzed by Analysis variance (ANOVA) and continued with the test Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5% in the chemical test, physical test, and organoleptic test. The results of the quality test of sensory showed that no significant ($p>0.05$) on the color of the meatballs and significant effect on the firmness of meatballs. The results of the chemical test shows a significant effect ($p<0.05$) on the ash content of the meatballs and not significant ($p>0.05$) on water content, protein content, fat content, moisture content , fiber, and carbohydrate content. The average value of the ash content of meatballs A1 by 0.49%, the meatballs A2 of 0.15%, and meatballs A3 of 0.74%. The results of physical tests showed a significant ($p<0.05$) on the water binding meatballs. The average value of the power of binding water meatballs A1 of 31.58%, meatballs A2 by 33.16%, and meatballs A3 of 21.71%.

Keywords : beef meatball, wild boar meatball, and beef mixed wild boar meatball.

ABSTRAK

Fathni Sari Fauziyyah. B1610796. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng dan Bakso Daging Sapi Campur Daging Celeng. Skripsi. Di bawah bimbingan Lia Amalia, S.S., S.T., M.T dan Dr. Nur'aini Herawati, M.Sc. Bakso daging merupakan salah satu produk hasil olahan daging yang mudah ditemukan dan juga digemari oleh masyarakat. Pada umumnya, bahan baku yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging sapi. Namun, harga daging sapi relatif yang tidak stabil menyebabkan produsen bakso melakukan kecurangan dengan menambahkan daging celeng dalam pembuatan bakso. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisiko kimia dan organoleptik dari bakso daging sapi, bakso daging celeng, dan bakso daging sapi campur celeng. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan dan 2 ulangan. Perlakuan A1 (daging sapi 100%), perlakuan A2 (daging celeng 100%), dan perlakuan A3 (daging sapi 50%:daging celeng 50%). Data akan dianalisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5% pada uji kimia, uji fisik, dan uji organoleptik. Hasil uji mutu sensori menunjukkan bahwa tidak berpengaruh nyata ($p>0,05$) pada warna bakso dan berpengaruh nyata pada kekenyalan bakso. Hasil uji kimia menunjukkan berpengaruh nyata ($p<0,05$) pada kadar abu bakso dan tidak berpengaruh nyata ($p>0,05$) pada kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat, dan kadar karbohidrat. Nilai rata-rata kadar abu bakso A1 sebesar 0,49%, bakso A2 sebesar 0,15%, dan bakso A3 sebesar 0,74%. Hasil uji fisik menunjukkan adanya pengaruh nyata ($p<0,05$) pada daya mengikat air bakso. Nilai rata-rata daya mengikat air bakso A1 sebesar 31,58%, bakso A2 sebesar 33,16%, dan bakso A3 sebesar 21,71%.

Kata kunci : bakso daging sapi, bakso daging celeng, bakso daging sapi campur celeng.