

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA BAKSO DAGING SAPI,
BAKSO DAGING CELENG DAN BAKSO DAGING SAPI
CAMPUR DAGING CELENG**

**Oleh :
FATHNI SARI FAUZIYYAH
B.1610796**



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

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA BAKSO DAGING SAPI,
BAKSO DAGING CELENG DAN BAKSO DAGING SAPI
CAMPUR DAGING CELENG**

Oleh :

**FATHNI SARI FAUZIYYAH
B.1610796**

SKRIPSI

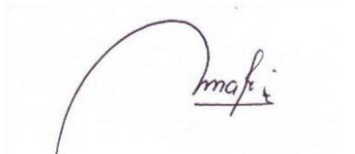
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan** Pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.


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

Judul : Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng, dan
Bakso Daging Sapi
campur Daging Celeng

Nama : Fathni Sari Fauziyyah
NIM : B.1610796
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh :


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


Dr. Nur'aini Herawati
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



H. Amar Ma'rif, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Tanggal lulus : 17 Desember 2020

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “ **Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng, dan Bakso Daging Sapi**

Campur Daging Celeng” benar-benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 17 Desember 2020



Fathni Sar

B.1610796



RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Fathni Sari Fauziyyah yang dilahirkan pada tanggal 28 Juli 1997 di Gang Sepatu Kelurahan Pabaton, Kota Bogor, Propinsi Jawa Barat. Putri kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Ir. Engkus Setiawan dan Ibu Hera Herlina.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD N Pengadilan 2 dari tahun 2003-2009, kemudian pada tahun 2009 melanjutkan pendidikan ke SMP Insan Kamil sampai tahun 2012, kemudian melanjutkan ke SMA Insan Kamil pada tahun 2012 sampai 2015. Pada tahun 2016 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif di organisasi HIMATEPA (Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan) sebagai Wakil Koordinator Divisi PPSDM pada periode 2017-2018 dan di organisasi IMAPELA (Ikatan Mahasiswa Peduli Halal) Regional Bogor sebagai Sekretaris pada periode 2017-2018. Pada tahun selanjutnya menjadi Director Divisi Organisasi IMAPELA Regional Bogor sejak 2018-2019 dan pada tahun yang sama, penulis bekerja di perusahaan yang bergerak dibidang bakery bernama Kreasi Matepa sebagai Staff Divisi *Purchasing* sejak 2018-2019. Pada tahun 2019-2020 penulis aktif sebagai Presiden IMAPELA Pusat dan aktif sebagai Koordinator Divisi *Purchasing* di perusahaan Kreasi Matepa sejak 2019-2020.

Tahun 2019 penulis pernah melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di LPPOM MUI Bogor dengan judul “Sertifikasi Halal Kantin Sekolah di Kota Bogor”. Tahun 2019 penulis melakukan penelitian dengan judul skripsi “Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng, dan Bakso Daging Sapi Campur Daging Celeng”.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah Subhanahu Wata'ala karena berkat Rahmat dan Izin-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan menyusun laporan skripsi yang berjudul **“Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng, dan Bakso Daging Sapi Campur Daging Celeng”**. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober 2019 sampai dengan Agustus 2020, bertempat di Laboratorium Sains dan Laboratorium Pengolahan Pangan Universitas Djuanda Bogor, Laboratorium Fisik Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, dan Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.

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

1. Bapak Ir. Amar Ma'ruf, M.Si. selaku Dekan dan dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Lia Amalia S.S., S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
3. Ibu Dr. Nur'aini Herawati, M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
4. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda Bogor.
6. Ibu Siti Raden Nurlaela, S.TP., selaku Kepala Laboratorium Sains Universitas Djuanda Bogor.
7. Bapak Dede Djuanda, Pak Agus, Kak Iskandar selaku Staff Laboratorium Sains dan Laboratorium Pangan Universitas Djuanda Bogor.
8. Kepala Lab dan segenap staf di Laboratorium Fisik Fakultas Peternakan IPB.
9. Teh Hani, Pak Safar, Pak Kumbang, Kak Rizal, dan lainnya di Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
10. Semua pihak Universitas Djuanda yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu dan bekerjasama dalam proses studi sampai terselesaikannya skripsi ini.

Penulis laporan skripsi ini masih membutuhkan kritik dan saran yang sangat membangun demi perbaikan dan kemajuan penulisan laporan skripsi dimasa yang akan datang. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bogor, 17 Desember 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Pelaksanaan dan penyusunan Skripsi tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak dan penulis menyadari banyak pihak yang membantu baik moril, materil maupun doa'anya. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini saya ucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada saya sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tua (Bapak Ir. Engkus Setiawan dan Ibu Hera Herlina), kakak, adik, serta keluarga besar penulis yang selalu memberikan do'a, kasih sayang, perhatian dan dukungannya baik secara moril ataupun materi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
3. Kak Febi, Kak Alia, Salma Shafira Fatim, Fatmawati Widyaningish, dan Salmiah Rahayu Bilqisthy, terima kasih karena selalu memberi perhatian, doa, dukungan, dan semangat kepada penulis hingga penyelesaian skripsi ini.
4. Sari Rahayu terima kasih atas doa, dukungan semangatnya kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Kak Feni Fitriani terima kasih atas doa, dukungan semangatnya kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Tasya Annisa, Mutia Rahmah, dan Mardiyah Nur Hidayah terima kasih atas doa, dukungan semangatnya kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Keluarga IMAPELA tercinta yang selalu memberi dukungan, doa dan semangat kepada penulis demi kelancaran penelitian dan penulisan laporan.
8. Keluarga IKH (Imapela Konsultan Halal) yang selalu memberi doa dan dukungan semangatnya kepada penulis demi kelancaran penelitian dan penulisan laporan.
9. Teman-teman KREASI MATEPA yang selalu memberi dukungan dan doa kepada penulis demi kelancaran penelitian ini.
10. Teman-teman FIPHAL 2016 pagi dan sore terimakasih karena selalu memberi dukungan, doa dan motivasi yang tiada hentinya kepada penulis.

Penulis laporan skripsi ini masih membutuhkan kritik dan saran yang sangat membangun dari semua pihak demi kebaikan di masa yang akan datang. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bogor, 17 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Daging Sapi	4
B. Daging Celeng	5
C. Bakso Daging	6
D. Es Batu	8
E. Tepung Tapioka	9
F. III. METODOLOGI	10
A. Bahan dan Alat	10
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	10
C. Metode Penelitian	10
D. Rancangan Percobaan	12
E. Analisis Produk	12
F. Prosedur Analisis	13
G. Analisis Data	16
H. IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
A. Perbedaan Sifat Organoleptik Bakso	18
B. Perbedaan Sifat Kimia Bakso	20
C. Sifat Fisik Bakso	26
V. PENUTUP	27

A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Mutu Fisik Daging Sapi	4
2. Karakteristik Fisik Daging Sapi.	5
3. Komposisi Zat Gizi Daging Sapi	5
4. Syarat Mutu Bakso Daging	8
5. Formulasi Pembuatan Bakso	10
6. Nilai Rata-Rata Mutu Sensori terhadap Warna Bakso	18
7. Nilai Rata-Rata Mutu Sensori terhadap Kekenyalan Bakso	19
8. Nilai Rata-Rata Kadar Air Bakso	20
9. Nilai Rata-Rata Kadar Abu Bakso	21
10. Nilai Rata-Rata Kadar Protein Bakso	22
11. Nilai Rata-Rata Kadar Lemak Bakso	23
12. Nilai Rata-Rata Kadar Serat Kasar Bakso	24
13. Nilai Rata-Rata Kadar Karbohidrat Bakso	25

DAFTAR GAMBAR

1. Daging Sapi Merah Segar	1
2. Daging Celeng	6

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Lembar Uji Organoleptik	34
2. Data Uji Mutu Sensori Parameter Warna Bakso.....	35
3. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Warna Bakso	37
4. Data Uji Mutu Sensori Parameter Kekenyalan Bakso	38
5. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Kekenyalan Bakso	40
6. Hasil Uji Sifat Kimia Bakso dan Daging	41
7. Data SPSS Hasil Uji Kimia Bakso dan Daging	42
8. Hasil Uji Fisik Bakso	54
9. Data SPSS Hasil Uji Fisik Bakso	54
10. Dokumentasi Bakso	57