

# Dominggus Ana Palli

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 28-Dec-2022 11:01AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1895012159

**File name:** Dominggus\_Ana\_Palli.docx (59.53K)

**Word count:** 1374

**Character count:** 8524

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG  
TULANG TERHADAP KANDUNGAN NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK  
BAKSO DAGING AYAM**

**SKRIPSI**



**Di susun Oleh:  
DOMINGGUS ANA PALLI  
2016410146**

**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI  
FAKULTAS PERTANIAN  
PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
MALANG  
2022**

## RINGKASAN

Salah satu makanan olahan yang populer di lingkungan sekitar adalah bakso. Sedangkan tulang ayam merupakan sumber gizi yang dapat ditambahkan atau diolah menjadi makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan komposisi gizi dan organoleptik bakso ayam broiler jika ditambahkan tepung tapioka dan tepung tulang. Faktor yang diamati adalah kadar protein, kadar abu, dan organoleptik. Data untuk analisis kadar protein dan kadar abu bakso menggunakan prosedur analisis ragam (ANOVA) dari Rancangan Acak Lengkap sederhana, sedangkan uji organoleptik menggunakan metode analisis uji rangking dengan jumlah panelis 20 orang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka dan tepung tulang menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka dan tepung tulang sebanyak 10% : 10% memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap uji kadar abu. Dan pada uji kadar protein juga memberikan pengaruh tidak berbeda nyata. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, aroma, atau rasa ( $P > 0,05$ ). Berdasarkan temuan penelitian dan analisis data, dapat dikatakan bahwa penambahan tepung tulang ayam dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi hingga kadar 15% menghasilkan bakso dengan kadar abu dan kadar protein yang disukai panelis atau konsumen secara organoleptik.

**Kata kunci:** Bakso, ayam broiler, tepung tapioka, tepung tulang ayam, kadar abu, kadar protein dan organoleptik

## **BABI**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Makanan yang memberikan nutrisi yang cukup untuk kebutuhan manusia adalah daging ayam boiler (Andry et al, 2015). Terlepas dari penambahan bahan pangan tambahan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, Badan Standar Nasional Indonesia mendefinisikan bakso sebagai daging olahan yang terbuat dari daging hewan peliharaan yang dipadukan dengan tepung kanji dan bumbu, baik berbentuk bulat maupun berbentuk lain dan dimasak dengan isi daging. . minimal 45% (BSN, 2014).

Masyarakat umum sering mengonsumsi daging ayam, yang menambah protein dalam makanan, jarang menghasilkan rasa yang lembut, tidak berbau tajam, dapat dimasak lebih cepat, dan lebih murah dari hamburger, maka dapat diolah menjadi bakso. Dari total konsumsi, daging ayam menyumbang 65,5% dari 2,7 juta ton daging yang diproduksi secara lokal (Tani, 2010). Daging ayam dianggap memiliki nilai gizi yang relatif tinggi karena mengandung protein, air, mineral, dan zat gizi lainnya. Selain itu, karena memiliki rasa dan aroma yang khas serta disukai banyak orang, daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Ketika daging dimasak, dipanggang, dipanggang, diasap, dan diubah menjadi barang menarik lainnya, salah satunya bisa diubah menjadi bakso, nilai manfaatnya meningkat.

Salah satu olahan makanan hewani yang digemari masyarakat umum dan ternyata bergizi tinggi adalah bakso. Menurut BSN (2014), Bakso adalah campuran olahan daging, tepung, dan bumbu masak yang dibentuk menjadi bola-bola. Daging sapi dan tepung terigu sering digunakan sebagai bahan dasar utama pada produk olahan bakso. Daging yang paling populer adalah ikan, ayam, dan hamburger, sedangkan tepung custard adalah jenis tepung yang paling banyak digunakan. Daging ayam adalah komponen yang disukai untuk bakso karena harganya lebih murah daripada hamburger.

Salah satu olahan makanan hewani yang digemari masyarakat umum dan ternyata bergizi tinggi adalah bakso. Bakso, menurut BSN (2014), bakso adalah yang terbuat dari campuran daging olahan, tepung, dan bumbu yang sudah dimasak. Bahan baku produk olahan bakso seringkali berupa daging sapi dan tepung terigu. Ikan, ayam, dan hamburger adalah jenis daging yang paling sering digunakan, dan tepung custard ialah jenis tepung yang paling sering digunakan. Karena daging ayam lebih murah daripada hamburger, itu adalah bahan yang disukai untuk membuat bakso. Bahan tambahan yang digunakan dan cara memasak bakso adalah dua aspek tambahan yang mempengaruhi karakternya. Jika daging tambahan digunakan sebagai pengganti

tepung, maka bakso akan memiliki tekstur yang lebih unggul. (Widya dan Murtini, 2006).

Sebagian besar bahan pengisi yang dimanfaatkan untuk mengolah bakso adalah tepung. Tepung custard adalah jenis tepung yang biasa digunakan untuk membuat bakso. Tepung custard sangat mudah beradaptasi dan banyak mengandung karbohidrat (pati). Pati dari singkong kering dan hancur digunakan untuk membuat tepung custard. Jenis lem lain yang hidup berdampingan dengan gugus dekstrin, sejenis gula tertentu, adalah tepung custard (Pudiasuti et al, 2013). Tepung custard memiliki daya rekat yang kuat dan nilai gizi yang tinggi meskipun dibuat dari singkong. Tepung custard memiliki 36200 kalori per 100 g, 0,50 g protein, 86,90 g karbohidrat, 0,30 g lemak, dan 12,00 g air. (Suprpti 2005). Tepung custard memiliki kelemahan ketika digunakan untuk membuat bakso, termasuk tingkat protein yang rendah, dan lebih banyak bahan makanan harus ditambahkan untuk meningkatkan pengembangan dan pengenalan produk. Memperoleh suplemen makanan dari sumber tambahan, beragam, dan bergizi juga bermanfaat. (Dharmawan, 2008). 2016)

Tepung yang paling sering digunakan untuk isian bakso adalah tepung custard. Tepung custard tidak hanya terjangkau, tetapi juga mudah didapat. Kadar pati dan kelenturan yang tinggi dapat ditemukan pada tepung custard. Tepung custard mengandung 83% amilopektin dan 17% amilosa pati, menurut Winarno (2004). Tepung custard memiliki kemampuan menyerap air, membuat makanan yang dipanggang memiliki struktur yang kokoh. Selain itu, tepung custard mengembang saat digunakan untuk membuat bakso, meningkatkan volumenya dan meningkatkan kapasitas penahan air sambil mengurangi penyusutan. Volume bakso mengembang sebagai hasil dari kemampuan tepung custard untuk menahan air secara efisien pada suhu tinggi selama proses gelatinisasi. Menurut Soediaoetomo (2004) kandungan gizi tepung puding per 100 g adonan adalah lemak 3,39%, protein 0,59%, air 12,9%, dan pati 6,99%.

Tepung Tulang Ayam merupakan lauk murah yang jarang dikonsumsi warga sekitar. Perjamuan tulang adalah produk yang dibuat dengan mengeringkan sebagian besar cairan atau semua lemak dari tulang, meninggalkan produk padat yang kering. Tulang biasanya mengandung 12% protein, 3% lemak, dan 2% serat kasar sebagai penyusun utamanya (Saparinto, 2008).

Menurut SNI 01-3818-1995, bakso yang mempunyai kandungan protein yaitu 9%, kadar air minimal 70%, dan kadar lemak minimal 2% agar dinilai memiliki kualitas yang baik dan cara tumbuh yang baik. .. bakteri yang menodai bakso dan dapat menyebabkan kerusakan mikrobiologis. Tandan biji dapat digunakan sebagai alternatif protein untuk membuat beberapa jenis bakso. (Khusnadi et al, 2012). Untuk memenuhi dan memenuhi syarat mutu bakso maka perlu ditambahkan bahan-bahan makanan yang dapat mengikuti dan sesuai dengan sifat bakso, salah satunya adalah pemilihan tepung custard dan tulang dalam pembuatan bakso.

Dalam pemanfaatan tepung custard dan tepung tulang ayam dalam produksi bakso ayam, penting untuk memiliki laporan logis untuk menentukan kadar tepung custard dan tepung tulang ayam termasuk perakitan bakso ayam, sehingga eksplorasi selesai pada pengaruh penambahan tepung custard dan tepung tulang ayam terhadap zat gizi dan organoleptik bakso ayam. Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk melihat zat gizi (debris dan protein) dan kandungan organoleptik bakso ayam yang ditambahkan tepung custard dan tepung tulang ayam

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung tulang terhadap kandungan nutrisi dan organoleptik bakso daging ayam?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung tulang, terhadap kandungan nutrisi dan organoleptik bakso daging ayam.

## 1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai bahan literatur dalam pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan tepung tapioka dan tepung tulang terhadap kandungan nutrisi dan organoleptik bakso daging ayam broiler.

## 1.5. Hipotesis

Diduga penambahan tepung tapioka dan tepung tulang dalam pembuatan bakso daging ayam pengaruh terhadap kandungan nutrisi dan organoleptik bakso daging ayam.

## 1.6. Kerangka Pemikiran

Biasanya, pembuatan bakso tidak mungkin dipisahkan dari pembuatan komponen lain, termasuk tepung. Karena sifatnya yang sering berburu, kandungan protein yang rendah, dan jumlah amilosa dan amilopektin yang tinggi, tepung terigu adalah tepung yang paling banyak digunakan. Tepung terigu dan tepung custard merupakan dua bahan yang paling sering digunakan untuk membuat bakso, menurut Rosiana (2011) dalam Wattimena et al (2013). Karena tepung custard mengandung kadar amilosa 17% dan amilopektin 83%. Selain menggunakan tepung custard, bahan dasar tepung juga bisa ditambahkan menggunakan tepung lain seperti tepung tulang. Makan tulang ayam diolah dari limbah hewan peliharaan ayam atau efek samping yang tidak dimanfaatkan dan diperkuat menjadi tulang ayam pesta. Dalam penelitian ini tepung yang digunakan ialah tepung custard sedangkan bahan tambahannya adalah tepung tulang, tujuannya adalah untuk memperluas manfaat sehat dari bakso. Bakso berperan penting dalam menyebarkan sumber nutrisi hewani dalam memenuhi kebutuhan sehat masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari, salah satu

produk olahan untuk mengatasi masalah kesehatan adalah bakso ayam dengan tepung custard dan pengganti tepung tulang adalah produk olahan yang dapat menjadi pilihan masyarakat setempat untuk mengatasi masalah sumber makanan sehat

Secara umum kerangka pikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar.1 berikut.



Gambar 1. Kerangka pikir penelitian

# Dominggus Ana Palli

## ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | <a href="http://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a><br>Internet Source   | 6% |
| 2 | <a href="http://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a><br>Internet Source   | 4% |
| 3 | <a href="http://brother-quiet.xyz">brother-quiet.xyz</a><br>Internet Source   | 2% |
| 4 | <a href="http://pamangembuls.blogspot.com">pamangembuls.blogspot.com</a><br>Internet Source                               | 2% |
| 5 | <a href="http://repository.unika.ac.id">repository.unika.ac.id</a><br>Internet Source                                     | 2% |
| 6 | Submitted to St. Ursula Academy High School<br>Student Paper  | 1% |
| 7 | <a href="http://eprints.ums.ac.id">eprints.ums.ac.id</a><br>Internet Source   | 1% |
| 8 | <a href="http://www.forda-mof.org">www.forda-mof.org</a><br>Internet Source   | 1% |
| 9 | M. Janib Achmad, Darmawaty Darmawaty, Nursanti Abdullah, Ardan Samman, Iswar Tolori. "Analisis Kualitas Kerupuk Ikan Tuna | 1% |



dengan Uji Mikroorganismen dan Organoleptik di Kota Ternate", Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 2020

Publication

10

Yuniarti Koniyo. "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN USAHA OLAHAN HASIL PERIKANAN", Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG), 2020

Publication

1 %

11

core.ac.uk

Internet Source

1 %

12

jinggagroup.net

Internet Source

1 %

13

repository.ung.ac.id

Internet Source

1 %

14

zombiedoc.com

Internet Source

<1 %

15

Noldy Tuli, Freddy Nangoy, Evacuree Tangkere, Linda Tangkau. "EFEKTIFITAS PENAMBAHAN TEPUNG RIMPANG TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb ) DAN TEMU PUTIH (*Curcuma zedoria* Rosc) DALAM RANSUM TERHADAP High Density Lipoprotein (HDL), Low Density Lipoprotein (LDL) DAN BERAT ORGAN DALAM PADA AYAM BROILER", ZOOTEK, 2014

<1 %

16

[hmtip-unpas.blogspot.com](http://hmtip-unpas.blogspot.com)  
Internet Source

<1 %

---

Exclude quotes      On

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      On