

Bida Lado Kaka

by UNITRI Press

Submission date: 10-Mar-2023 09:37AM (UTC+0700)

Submission ID: 2002971893

File name: Bida_Lado_Kaka.docx (53.93K)

Word count: 1554

Character count: 9365

**PEMANFAATAN SAYUR SAWI (BRASSICA CHINENSIS L.)
PADA BAKSO DAGING AYAM PETELUR AFKIR TERHADAP
KADAR PROTEIN KADAR AIR DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Disusun Oleh:
BIDA LADO KAKA
2018410079

RINGKASAN

Bakso ialah salah satu olahan atau adonan daging yang diolah dengan cara konservatif atau dengan cara tradisional dan banyak dikenal dan banyak disukai oleh semua masyarakat dari berbagai macam kalangan, bakso juga disukai karena memiliki rasa yang khas, kelezatan nya, kaya akan nutrisi serta mempunyai bentuk yang bulat. Dengan hal ini juga bakso juga diketahui memiliki kandungan seperti kandungan kadar protein dan kadar air yang tinggi dengan ukuran pH netral yang dengan mudah dapat mengalami pembusukan serta memiliki umur penyimpanan maksimal 1 hari dalam keadaan suhu ruang kamar. Bakso juga dapat diolah dari bahan baku daging hewani, adapun hewani yang dimaksudkan ialah sapi, babi, ayam dan ikan (Purnomo, 1998). Melihat hal ini penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pengaruh penggunaan sayur sawi (*Brassicca Chinensis L.*) terhadap kadar protein, kadar air, dan organoleptik bakso daging ayam afkir, serta penelitian juga mempunyai sebagai kegiatan untuk mencari nilai terbaik dari pengaruh penambahan penggunaan sayur sawi (*Brassicca Chinensis L.*) serta mengetahui level terbaik yang mengacu pada peningkatan kualitas bakso dengan afkir petelur afkir berdasarkan kandungan protein, air, dan organoleptik.

Penelitian dilaksanakan di laboratorium teknik Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang dan pengujian lab terkait kadar protein dilakukan di laboratorium Keamanan Pangan Universitas Brawijaya. Sedangkan proses pengujian kadar air dilaksanakan di laboratorium Rekayasa Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang. Pada pelaksanaan penelitian ini dilakukan selama satu bulan dari Agustus hingga September 2022. Bahan yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari daging ayam petelur afkir pada bagian yang dapat digunakan berada pada bagian dada dengan perbandingan penggunaan daging 1/1 dengan jumlah ayam 6 ekor pada jumlah 4 perlakuan dan 4 pengulangan untuk masing-masing jenis perlakuan menggunakan takaran penambahan sayur sawi (*Brassicca Chinensis L.*) dengan jumlah 0%, 5%, 10%, dan 15%. Dengan hal ini juga variabel yang menjadi tolak ukur dalam penelitian ini adalah penggunaan rancangan acak lengkap (RAL) pada 4 perlakuan dan 4 pengulangan. Namun penelitian ini juga akan di uji dengan uji beda nyata (BNT) apabila dalam penelitian ini terdapat adanya suatu perbedaan yang sangat nyata.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan tanaman sawi (*Brassicca Chinensis L.*) Bakso ayam petelur afkir dapat memberikan efek yang sangat berbeda nyata pada kandungan protein, kadar air, dan sifat organoleptik. Proporsi level atau nilai terbaik ada pada perlakuan P2 dengan perbandingan tanaman sawi dengan proporsi sawi 10% dengan total nilai sebesar 8,266645 dan perlakuan terjelek ada pada perlakuan P0 dengan persentase tanaman sawi 0% dengan nilai total 0,175079.

Kata Kunci: Bakso Sayur, Kadar Protein, Kadar Air, Organoleptik.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso adalah salah satu olahan atau adonan daging yang diolah secara tradisional yang sangat terkenal dan banyak disukai oleh semua masyarakat dari berbagai macam kalangan, bakso juga disukai karena memiliki rasa yang khas, kelezatannya, kaya akan nutrisi serta mempunyai bentuk yang bulat. Dengan hal ini juga bakso juga diketahui memiliki kandungan seperti kandungan kadar protein dan kadar air yang tinggi dengan ukuran pH netral yang dengan mudah dapat mengalami pembusukan serta memiliki umur penyimpanan maksimal 1 hari dalam keadaan suhu ruang kamar. Bakso juga dapat dibuat dari bahan baku daging hewani seperti sapi, babi, ayam dan ikan (Purnomo, 1998). Bahan-bahan bakso pada umumnya juga sering digunakan daging sapi yang dimana daging ini mempunyai harga yang sangat mahal, mengenai hal ini adanya harga daging sapi yang begitu mahal beberapa pedagang juga sering melakukan kecurangan.

Namun untuk dapat menghindari hal ini bahan baku bakso juga mempunyai alternatifnya yaitu dengan bahan baku hewani ikan tuna yang mempunyai nilai kadar protein yang tinggi. Salah satu faktor juga yang mempengaruhi terhadap kualitas dari hasil olahan bakso yaitu dilihat dari jenis adonan serta proporsi bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bakso sampai proses pemasakannya (Untoro et al, 2012). Melihat hal ini pembuatan bakso juga sering menggunakan bahan campuran lain seperti tepung tapioka yang berguna sebagai bahan pengisi. Adonan tersebut mempunyai kandungan karbohidrat (pati) yang memiliki tingkat nilai gizi yang tinggi sehingga dapat berperan sebagai pengikat, memperbaiki tekstur, mengurangi penyusutan pada saat pemasakan dan juga dapat meningkatkan kekenyalan produk bakso. Bakso juga seringkali memiliki tekstur yang lembut dan hampir keras (puspitasari, 2008). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk dapat mengatasi hal tersebut ialah dengan mengganti tepung tapioka dengan bubuk yang terbuat dari rumput laut (*Euchema Cottonii*).

Ayam petelur afkir ialah salah satu ayam yang mempunyai umur sekitar 96 minggu 672 hari, ayam petelur afkir juga mempunyai tingkat produksi yang tergolong sangat rendah yaitu dengan jumlah persen yang berada di hitungan 20-25%, dengan jumlah produksi telur yang begitu ayam petelur afkir sudah bisa dilepaskan dari kandangnya (Gillespie dan Flanders, 2010). Melihat hal ini juga daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas daging yang tergolong sangat rendah dikarenakan memiliki sifat dan tekstur daging yang keras/alot, kasar dan berair. Dengan hal ini juga tekstur merupakan suatu ukuran fisikula serabut otot yang diselubungi oleh septum peri-membran jaringan ikat yang membagi otot secara longitudinal, hal ini juga jaringan otot juga dapat dibagi menjadi dua macam yaitu: jaringan kasar yang bersifat bundel serat besar dan jaringan halus. Sifat kekerasan suatu tekstur juga akan meningkat seiring dengan bertambahnya suatu usia atau umur (Soeparno, 2005). Adanya hal ini dalam penelitian model et al

(2014), menyatakan bahwa protein yang berada pada bagian dada ayam mengandung 44,8–52,0 mg/g protein sarkoplasma, 65,3–85,5 mg/g protein myofibrillar, dan 110,1–137,4 mg/g protein myofibrillar. Itu ditemukan terdiri dari total protein terlarut. Hal ini juga berpengaruh pada kondisi kandungan nutrisi ayam petelur afkir yang mempunyai kandungan nutrisi yang relatif sama dengan ayam pedaging lainnya. Dengan hal ini juga ayam dilepas dari kandangnya akan mempunyai kandungan kelembaban atau kadar air 56%, protein 25,4–31,5%, lemak 1,3–7,3% (Yahya, 2018). Meskipun kandungan gizi ayam petelur afkir tidak jauh berbeda dengan daging broiler, namun petelur afkir memiliki kelemahan yaitu alot dan keras yang disebabkan dengan seiring bertambahnya suatu usia pada ayam petelur afkir (Mountney dan Parkhurst, 1995). Meskipun komposisi daging ayam afkir tidak berbeda secara signifikan dengan daging broiler, ayam afkir menunjukkan kerentanan terhadap kulit dan daging yang keras/keras karena penuaan ayam afkir (Mountney dan Parkhurst, 1995).

Tanaman pakchoy (*Brassicca Chinensis L.*) ialah salah satu produk tanaman hortikultura yang mempunyai daun yang populer karena rasanya yang enak, ketersediaan dan kemudahan tumbuh. Antara tahun 2007 dan 2011, hal ini juga berdampak pada rata-rata konsumsi pakchoy di Indonesia yang meningkat sebesar 2,19 D44. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2013). Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 511/Kpts/PD.310/9/2006, Bapak Choy ditetapkan oleh Bagian Umum Produksi Tanaman (SK Menteri Pertanian RI No.:48 Permentan/OT.140/10/2009). 100g sayuran basah mengandung 2,3g protein, 0,3g lemak, 95g air, 4,0g karbohidrat, 220,0mg Ca, 38,4mg P, 2,9mg Fe, 969 vitamin A, 00 SI, vitamin B. 0,09 mg dan 102 mg vitamin C (Data Gizi 2010). Pemberian nutrisi dan pemupukan yang intensif diperlukan untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan tanaman sawi. Daun tanaman sawi juga mempunyai manfaat sebagai sayuran dan biji tanaman sawi juga dimanfaatkan sebagai bahan penyedap minyak dan makanan. Tanaman kalsim atau sawi sangat disukai karena rasa dan kandungan vitaminnya yang beragam. 100 g daun sawi mengandung 6460 IU vitamin A, 102 mg vitamin B, 0,09 mg vitamin C, dan 220 mg kalsium dan kalium (Arief, 1990).

Bakso dari ayam petelur sebagian besar mengandung bahan yang berasal dari daging hewan, sehingga dengan hal ini diperlukan peningkatan dari segi kualitasnya yaitu dengan penambahan bahan gizi. Dengan hal ini bahan yang disebutkan ialah tanaman sayur sawi sebagai manfaat untuk menambah nilai gizi ayam, karena brokoli mengandung 2,3% protein dan 95 g air (Kemenkes, 2012), daya simpan bakso dengan brokoli pada suhu ruang adalah 1 hari dan jika disimpan di freezer atau lemari es dengan lama penyimpanan sekitar 2 hari atau 5 hari. Maka dengan hal ini pada Penelitian ini difokuskan pada membuat bakso dari daging ayam petelur afkir dengan penambahan sayur sawi hijau (*Brassicca Chinensis L.*) untuk mengetahui kandungan gizi protein, kadar air dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Adanya suatu rumusan masalah ini pada penelitian yaitu peneliti mengangkat dan menentukan rumusan masalah yang didasarkan pada latar belakang yang telah berada pada paragraf sebelumnya, maka rumusan masalah penelitian ini ialah:

1. Apakah adanya pengaruh terhadap proporsi pemanfaatan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) pada bakso daging ayam afkir terhadap kadar protein, kadar air dan uji organoleptik?
2. Bagaimana penelitian ini dapat diterapkan di kalangan masyarakat terhadap adanya pemanfaatan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) pada bakso daging ayam afkir terhadap kadar protein, kadar air dan uji organoleptik?.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun rumusan masalah paragraf sebelumnya, maka penelitian ini juga bertujuan yaitu:

1. Untuk dapat mengetahui pengaruh terhadap pemanfaatan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) pada bakso daging ayam afkir terhadap kadar protein, kadar air dan uji organoleptik
2. Untuk mencari nilai pada level terbaik dari penggunaan atau penambahan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) dan juga meningkatkan kualitas bakso daging ayam afkir terhadap kadar protein, kadar air dan organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

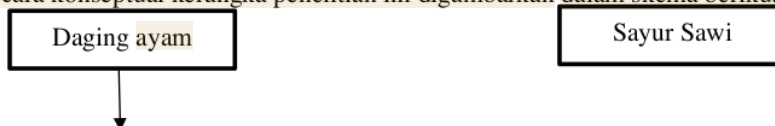
Penelitian ini juga memiliki manfaat sebagai untuk dapat mengetahui informasi tentang bagaimana pengaruh yang dapat diberikan adanya pemanfaatan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) pada bakso daging ayam petelur afkir terhadap kadar protein, kadar air dan organoleptik.

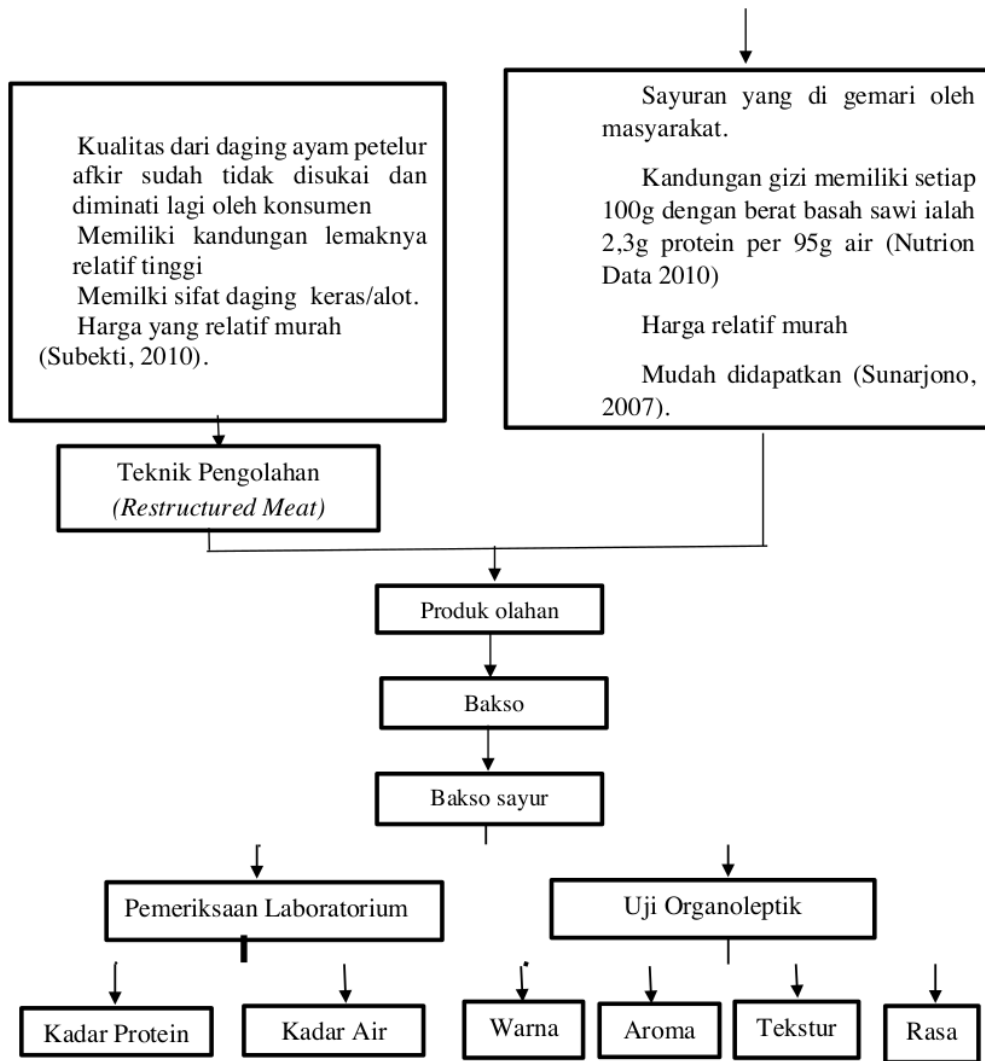
1.5 Hipotesis

Hipotesis atau dugaan sementara dari penelitian bahwa peneliti menduga bahwa ada pengaruh terhadap proporsi pemanfaatan sayur sawi (*Brassica Chnensis L.*) Pada bakso daging ayam petelur afkir terhadap kadar Protein, Kadar Air dan organoleptik

1.6 Kerangka Pikir

Secara konseptual kerangka penelitian ini digambarkan dalam skema berikut:





Bida Lado Kaka

ORIGINALITY REPORT

28%

SIMILARITY INDEX

27%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

13%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	12%
2	publikasi.undana.ac.id Internet Source	2%
3	eprints.undip.ac.id Internet Source	2%
4	eprints2.undip.ac.id Internet Source	2%
5	eprints.stiperdharmawacana.ac.id Internet Source	1%
6	Submitted to St. Ursula Academy High School Student Paper	1%
7	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
8	jppipa.unram.ac.id Internet Source	1%
9	123dok.com Internet Source	1%

10	pdfcookie.com Internet Source	1 %
11	scholar.unand.ac.id Internet Source	1 %
12	text-id.123dok.com Internet Source	1 %
13	Allam Rinanda Yoedhistira, Ahmad Arif Darmawan. "Pengaruh Pemberian Arang Sekam dan Pupuk Kotoran Ayam terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Sawi Hijau (<i>Brassica juncea</i> L.)", Savana Cendana, 2022 Publication	1 %
14	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	1 %
15	journal.institutpendidikan.ac.id Internet Source	1 %
16	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
17	irsanwahab.wordpress.com Internet Source	<1 %
18	widuri.raharja.info Internet Source	<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Bida Lado Kaka

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
