

**KANDUNGAN SERAT KASAR, TINGKAT KEKENYALAN, DAN RASA BAKSO SAPI
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas* L.)**

SKRIPSI

Oleh:

AFRIDA FATKHIATUL MUSFIROH



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

**KANDUNGAN SERAT KASAR, TINGKAT KEKENYALAN, DAN RASA BAKSO SAPI
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas* L.)**

Oleh:

AFRIDA FATKHIATUL MUSFIROH

NIM: H2E 005 210

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

RINGKASAN

AFRIDA FATKHIATUL MUSFIROH. H2E 005 210. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan, dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) (*The Content of Crude Fiber, Hardness Level, and Taste of Beef Meatballs with Substitution of Purple Sweet Potatoes Powder*) (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO dan KUSRAHAYU**).

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui kandungan serat kasar, tingkat kekenyalan, dan rasa bakso sapi dengan substitusi tepung ubi jalar ungu, 2) untuk memberikan alternatif pilihan produk olahan daging berupa bakso dengan kandungan serat kasar lebih tinggi dari bakso pada umumnya mengingat konsumsi serat kasar di masyarakat kurang mencukupi dan kurang diperhatikan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2008 - Januari 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UNDIP, Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNDIP, dan Laboratorium Kimia Anorganik Jurusan Kimia Fakultas MIPA UNDIP.

Materi yang digunakan adalah daging sapi bagian dada, tepung tapioka, tepung ubi jalar ungu, merica, bawang putih, garam, penyedap rasa sapi. Peralatan yang digunakan adalah mesin penggiling, kompor, baskom, panci, sendok, timbangan elektrik, Instrument LLOYD Tekstur Analyser. Variabel serat kasar diuji dengan metode uji serat kasar, tingkat kekenyalan dengan Instrument LLOYD Tekstur Analyser, dan rasa bakso dengan uji organoleptik dengan panelis sebanyak 25 orang. Rancangan percobaan yang digunakan untuk kandungan serat kasar dan kekenyalan bakso adalah rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan 5 ulangan. Perlakuannya adalah tanpa substitusi dan substitusi tepung ubi jalar ungu pada tepung tapioka, T_0 = tanpa substitusi, T_1 = substitusi 10%, T_2 = substitusi 20%, T_3 = substitusi 30%, dan T_4 = substitusi 40% dengan jumlah tepung tapioka+tepung ubi jalar ungu sebanyak 15% dari jumlah daging. Data yang diperoleh diolah dengan Sidik Ragam. Apabila ada pengaruh yang nyata pada kandungan serat kasar dan tingkat kekenyalan dilanjutkan Uji Wilayah Ganda Duncan, sedangkan apabila ada pengaruh nyata pada uji rasa, dilanjutkan Uji Beda Nyata Jujur.

Substitusi tepung ubi jalar ungu memberi pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan serat kasar, nilainya berturut-turut 3,258%; 4,5%; 4,958%; 5,508%; dan 6,404%. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) pada tingkat kekenyalan dan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) pada rasa bakso. Kandungan serat kasar meningkat dengan jumlah tepung ubi jalar ungu yang disubstitusikan semakin besar. Rasa manis pada ubi jalar ungu tertutupi oleh rasa daging dan bumbu-bumbu yang digunakan. Simpulan dari penelitian ini adalah substitusi tepung ubi jalar ungu dapat meningkatkan kandungan serat kasar pada bakso tanpa mempengaruhi tingkat kekenyalan dan rasa bakso pada umumnya yang hanya menggunakan tepung tapioka.

Kata kunci : bakso, tepung, serat kasar, kekenyalan, rasa