

**KADAR LEMAK, WARNA, KESUKAAN DAN UJI PEMBEDA BAKSO DAGING SAPI
YANG DISUBSTITUSI DENGAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI

Oleh:

ANGGA ROSANTIANI EKA



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

**KADAR LEMAK, WARNA, KESUKAAN DAN UJI PEMBEDA BAKSO DAGING SAPI
YANG DISUBSTITUSI DENGAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

Oleh:

ANGGA ROSANTIANI EKA

NIM: H2E 005 214

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
2010**

RINGKASAN

ANGGA ROSANTIANI EKA. H2E 005 214. 2009. Kadar Lemak, Warna, Kesukaan dan Uji Pembeda Bakso Daging Sapi yang Disubstitusi Dengan Daging Ayam Petelur Afkir (*The Fat Content, Color, Preferences and Defference Test of Meat Balls Substituted by Culled Laying Hen Meat*) (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **SRI MULYANI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar lemak, warna, kesukaan dan uji pembeda bakso sapi dengan substitusi daging ayam petelur afkir. Penelitian dilaksanakan pada bulan 26 Mei 2009 – 15 Juni 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UNDIP.

Materi yang digunakan adalah daging sapi bagian paha depan (*chuck*), daging ayam petelur afkir, tepung tapioka, merica, bawang putih dan garam dapur (NaCl). Peralatan yang digunakan adalah mesin penggiling, kompor, baskom, panci, sendok, timbangan elektrik dan timbangan duduk/timbangan roti.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah : T0 = Bakso tanpa penambahan daging ayam petelur afkir, T1 = Bakso dengan penambahan daging ayam petelur afkir (5 %), T2 = Bakso dengan penambahan daging ayam petelur afkir (10 %), T3 = Bakso dengan penambahan daging ayam petelur afkir (15 %), T4 = Bakso dengan penambahan daging ayam petelur afkir (20 %). Data yang diperoleh dari uji kadar lemak dianalisis dengan menggunakan analisis ragam pada taraf 5%, apabila terdapat pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan. Warna dan kesukaan dianalisis dengan menggunakan analisis ragam, dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) apabila ada pengaruh perlakuan pada taraf nyata 5 %. Uji Pembeda dilakukan dengan uji pasangan tanpa pembandingan berdasarkan tabel dengan menggunakan 50 orang panelis

Substitusi daging ayam petelur afkir memberi pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, nilainya berturut-turut 3,04; 2,8; 2,76; 2,68; dan 2,36. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) pada kadar lemak dan kesukaan bakso. Sedangkan pada uji pembeda panelis tidak dapat membedakan pada T0vsT1, T0vsT2, T0vsT3, tetapi dapat membedakan T0vsT4.

Simpulan dari penelitian ini adalah substitusi daging ayam petelur afkir dapat mempengaruhi warna pada bakso tanpa mempengaruhi kadar lemak dan kesukaan bakso pada umumnya yang hanya menggunakan daging sapi saja, substitusi sampai dengan 15 % panelis tidak dapat membedakan.

Kata kunci : bakso, daging ayam petelur afkir, kadar lemak, warna, kesukaan dan uji pembeda