

**PENGARUH SUBSTITUSI DAGING SAPI DENGAN KULIT CAKAR AYAM
TERHADAP BAHAN KERING, KEKENYALAN DAN KESUKAAN BAKSO**

Oleh

DYAH AYU PEDIATRIKA PUSPITASARI

H2E 006 015

**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

DYAH AYU PEDIATRIKA PUSPITASARI. H2E 006 015. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Sapi dengan Kulit Cakar Ayam terhadap Bahan Kering, Kekenyalan dan Kesukaan Bakso (*The Effect of Chicken Shank Skin Substitution on Beef on the Dry Matter Content, Hardness and the Preferences of Meat Ball*) (Pembimbing : **NURWANTORO** dan **SRI MULYANI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi daging sapi dengan kulit cakar ayam terhadap bahan kering, kekenyalan dan kesukaan pada bakso sapi. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 18 November 2009 – 14 Desember 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan dan Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Diponegoro Semarang.

Materi utama yang digunakan terdiri dari daging sapi bagian paha depan tanpa pelayuan, kulit cakar ayam dan bumbu-bumbu. Peralatan yang digunakan terdiri dari seperangkat alat pembuatan bakso, oven, desikator, cawan porselin dan *instrumen texture analyser*. Metode yang digunakan dimulai dari penggilingan daging sapi dan kulit cakar ayam, pencampuran, pencetakan dan perebusan. Variabel yang diamati adalah bahan kering, kekenyalan dan kesukaan bakso. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, dimana T_0 = tanpa substitusi kulit cakar ayam, T_1 = substitusi daging sapi dengan kulit cakar ayam 10%, T_2 = substitusi daging sapi dengan kulit cakar ayam 20%, T_3 = substitusi daging sapi dengan kulit cakar ayam 30% dari berat daging sapi. Data yang diperoleh dianalisis ragam, apabila terdapat pengaruh nyata terhadap bahan kering dan kekenyalan maka dilanjutkan dengan Uji Wilayah Duncan, dan untuk kesukaan akan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada galat 5%.

Berdasarkan hasil penelitian, bakso dari substitusi daging sapi dengan kulit cakar ayam hingga 30% memiliki bahan kering, kekenyalan dan kesukaan yang sama dengan bakso tanpa dilakukan substitusi. Simpulan dari penelitian ini adalah substitusi kulit cakar ayam dapat digunakan sampai dengan 30% dari berat daging sapi pada pembuatan bakso.

Kata kunci : bakso daging sapi, kulit cakar ayam, bahan kering, kekenyalan, kesukaan