

**TINGKAT KEKENYALAN, DAYA IKAT AIR (DIA), DAN KADAR PROTEIN BAKSO
DAGING SAPI YANG DISUBSTITUSI DENGAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI

Oleh :

NANDA PUJI ARIAWAN



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

**TINGKAT KEKENYALAN, DAYA IKAT AIR (DIA), DAN KADAR PROTEIN BAKSO
DAGING SAPI YANG DISUBSTITUSI DENGAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

Oleh :

NANDA PUJI ARIAWAN

NIM : H2E 005 242

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
2 01 0**

RINGKASAN

NANDA PUJI ARIAWAN. H2E 005 242. 2010. Tingkat Kekenyalan, Daya Ikat Air (DIA), dan Kadar Protein Bakso Daging Sapi yang Disubstitusi Dengan Daging Ayam Petelur Afkir (*The Firmness, Water Holding Capacity (WHC), and Protein Content of Meatballs Substituted by Culled Chicken Meat*) (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **HENI RIZQIATI**)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kekenyalan, daya ikat air dan kadar protein bakso sapi serta alternatif dan penganekaragaman (substitusi) bakso. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 22 Mei – 15 Juni 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang dan Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi penelitian yang digunakan adalah daging sapi bagian paha depan (*chuck*), daging ayam petelur afkir, tepung tapioka dan bumbu - bumbu. Perlakuan yang diterapkan yaitu substitusi daging ayam petelur afkir 0%, 5 %, 10 %, 15 % dan 20 % dari berat daging sapi. Peralatan yang digunakan antara lain alat pembuatan bakso, *texture analyser*, peralatan uji DIA dan peralatan uji protein. percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 5 ulangan. Data yang diperoleh diolah dengan Sidik Ragam. Apabila ada pengaruh yang nyata pada tingkat kekenyalan, kadar protein dan DIA dilanjutkan Uji Wilayah Ganda Duncan.

Substitusi ayam petelur afkir tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap DIA dan kandungan protein bakso tetapi memberi pengaruh nyata ($P<0,05$) pada kekenyalan bakso. Kekenyalan meningkat apabila jumlah daging ayam petelur afkir yang di substitusi semakin besar. Simpulan dari penelitian ini adalah substitusi daging ayam petelur afkir pada pembuatan bakso dengan presentase 5% sampai 20% tidak memberikan berpengaruh terhadap DIA dan kadar protein tetapi berpengaruh menaikkan keknyalan.

Kata kunci : bakso, ayam petelur afkir, kekenyalan, DIA, protein.