

**KADAR LEMAK, KEKENYALAN DAN TINGKAT KESUKAAN
TERHADAP BAKSO KOMBINASI DAGING KELINCI DAN
DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI

Oleh

AMELIA YULIASTANTI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2011**

**KADAR LEMAK, KEKENYALAN DAN KESUKAAN TERHADAP
BAKSO KOMBINASI DAGING KELINCI DAN DAGING AYAM
PETELUR AFKIR**

Oleh

**AMELIA YULIASTANTI
NIM : H2E 007 005**

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
2011**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Amelia Yulianti

NIM : H2E 007 005

Program Studi : Teknologi Hasil ternak

Dengan ini menyatakan sebagai berikut:

1. Skripsi yang berjudul **Kadar Lemak, Kekenyalan dan Kesukaan Terhadap Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir** dan penelitian yang terkait dengan skripsi ini adalah hasil dari kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari karya orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui bahwa skripsi ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh oleh pembimbing saya, yaitu:

Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P dan Heni Rizqiaty, S.Pt.,M.Si.

Apabila dikemudian hari dalam skripsi ini ditemukan hal-hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik oleh saya, maka saya bersedia gelar akademik saya yang telah saya dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Mengetahui
Dosen pembimbing Utama,

Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P.

Semarang, 18 Mei 2011
Mahasiswa



Amelia Yulianti

Judul Skripsi : KADAR LEMAK, KEKENYALAN DAN KESUKAAN TERHADAP BAKSO KOMBINASI DAGING KELINCI DAN DAGING AYAM PETELUR AFKIR

Nama Mahasiswa : AMELIA YULIASTANTI

Nomor Induk Mahasiswa : H2E007005

Program Studi / Jurusan : S-1 TEKNOLOGI HASIL TERNAK / PRODUKSI TERNAK

Fakultas : PETERNAKAN

Telah disidangkan di hadapan Tim Penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal :

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. Antonius Hintono, M. P

Heni Rizqiati, S.Pt.,M. Si.

Ketua Panitia Ujian Akhir Program

Ketua Program Studi

Dr. drh. Enny Tantini Setiatin, M. Sc.

Prof. Dr. Ir. Anang M Legowo. M. Sc.

Dekan Fakultas Peternakan

Ketua Jurusan

Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M. Agr.

Prof. Dr. Ir. Edy Rianto, M. Sc.

RINGKASAN

AMELIA YULIASTANTI. 2011. H2E 007 005. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Kesukaan Terhadap Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir (*Fat Content, Tenderness and Preference of Meat Ball Made from Combination of Rabbit Meat and Culled Hen Meat*) (Pembimbing : **ANTONIUS HINTONO** dan **HENI RIZQIATI**)

Bakso merupakan salah satu hasil olahan daging yang sangat digemari, mudah didapat, harganya relatif murah, dan mengandung zat gizi yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging ayam petelur afkir pada bakso daging kelinci terhadap kadar lemak, kekenyalan dan kesukaan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 4 Maret-19 April 2011 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kelinci, daging ayam petelur afkir, tepung tapioka,merica halus, bawang putih, garam dapur, es batu dan larutan eter. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mesin penggiling daging, kompor, baskom, panci, sendok, timbangan elektrik, soxhlet, eksikator, kertas label, dan kertas saring. Parameter yang diamati meliputi kadar lemak, kekenyalan dan kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan untuk uji kadar lemak, uji sensoris untuk kekenyalan dan uji hedonik untuk uji kesukaan. Perlakuan yang diterapkan adalah kombinasi dengan perbandingan daging kelinci dan ayam petelur afkir 100:0 (T1), perbandingan 75:25 (T2), perbandingan 50:50 (T3), perbandingan 25:75 (T4) dan perbandingan 0:100 (T5). Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan analisis sidik ragam, apabila terdapat pengaruh untuk uji kadar lemak maka dilanjutkan dengan uji Duncan, untuk uji kekenyalan dan kesukaan dilanjutkan dengan uji beda nyata jujur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi dengan perbandingan daging kelinci dan ayam petelur afkir (100:0, 25:75, 50:50, 25:75 dan 0:100) memiliki pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, kekenyalan dan kesukaan. Nilai rata-rata dari T₁, T₂, T₃, T₄ dan T₅ untuk kadar lemak yaitu 0,65, 0,65, 0,66, 1,31 dan 1,29(%); kekenyalan yaitu 2,20, 2,20, 2,68, 2,76 dan 2,72; kesukaan yaitu 2,40, 2,44, 2,80, 2,72, dan 2,72. Kesimpulan bahwa kombinasi antara daging kelinci dan daging ayam petelur afkir berpengaruh terhadap kenaikan kadar lemak dengan kombinasi ayam petelur afkir di atas 50%, kenaikan kekenyalan bakso kombinasi daging kelinci dengan kombinasi ayam petelur afkir di atas 25% dan meningkatnya kesukaan bakso kombinasi daging kelinci dengan kombinasi daging ayam petelur afkir di atas 25%.

Kata Kunci : bakso kelinci, ayam petelur afkir, kadar lemak, kekenyalan, kesukaan

KATA PENGANTAR

Penulis senantiasa menghaturkan puji syukur yang tak terhingga kehadiran Allah SWT atas rahmat, taufiq serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Kadar Lemak, Kekenyalan dan Kesukaan Terhadap Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Petelur Afkir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging ayam petelur afkir pada bakso daging kelinci terhadap kadar lemak, kekenyalan dan kesukaan bakso kombinasi.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih dan hormat yang dalam kepada Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P selaku pembimbing utama, Heni Rizqiati, S.Pt.,M.Si. selaku pembimbing anggota atas saran, petunjuk, arahan, dan bimbingannya selama pelaksanaan dan penyusunan skripsi. Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr. selaku Dekan Fakultas Peternakan beserta staf pengajar dan Prof. Dr. Ir. Anang M Legowo, M.Sc selaku Dosen wali.

Terimakasih juga penulis haturkan kepada kedua orang tua, kepada pihak-pihak yang membantu secara morildan materiil dari awal hingga akhir penulisan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Semarang, Agustus 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR ILUSTRASI	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR RUMUS	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Daging Kelinci	3
2.2. Ayam Petelur Afkir	4
2.3. Bakso.....	5
2.4. Lemak.....	12
2.5. Kekenyalan.....	13
2.6. Kesukaan	13
BAB III. MATERI DAN METODE PENELITIAN	15
3.1. Materi	15
3.2. Rancangan Percobaan	15
3.3. Hipotesis Penelitian.....	16
3.4. Metode	17
3.5. Analisis Data	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Lemak	21
4.2. Pengaruh Perlakuan terhadap Kekenyalan	24

4.3. Pengaruh Perlakuan terhadap Kesukaan	28
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	32
5.1. Simpulan	32
5.2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	37
RIWAYAT HIDUP.....	53

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kadar Gizi Daging Kelinci, Ayam dan Ternak Lainnya (Shaver (1981) dalam Sarwono, 2001)	4
2. Syarat Mutu Bakso daging (SNI 01-3818-1995)	7
3. Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 g (Lingga, 1992)	8
4. Perbandingan Daging Kelinci dengan Daging Ayam Petelur Afkir per 500 g	19
5. Nilai Kadar Lemak Bakso Kombinasi Daging Kelinci dengan Daging Ayam Petelur Afkir.....	21
6. Nilai Kekenyalan Bakso Kombinasi Daging Kelinci dengan Daging Ayam Petelur Afkir.....	25
7. Nilai Kesukaan Bakso Kombinasi Daging Kelinci dengan Daging Ayam Petelur Afkir.....	28

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Diagram Batang Rerata Kadar Lemak Bakso dengan Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir.....	22
2. Diagram Batang Rerata Kekenyalan Bakso Kombinasi Daging Kelinci dengan Daging Ayam Petelur Afkir	25
3. Diagram Batang Rerata Kesukaan Bakso Kombinasi Daging dengan Daging Ayam Petelur Afkir	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar Kuisisioner.....	37
2. Diagram Alir Pembuatan Bakso	38
3. Data Statistik Kadar Lemak Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir	39
4. Data Statistik Nilai Kekenyalan Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir	43
5. Statistik Nilai Kesukaan Bakso Kombinasi Daging Kelinci dan Daging Ayam Petelur Afkir.....	48

DAFTAR RUMUS

Nomor	Halaman
1. Model matematika rancangan percobaan.....	16
2. Rumus Kadar Lemak.....	18