

**KADAR LEMAK, WARNA DAN KEKENYALAN BAKSO KERBAU
DENGAN PENGGUNAAN BERBAGAI BAGIAN KARKAS KERBAU**

SKRIPSI

Oleh

CATUR ANDRIANTO



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2011**

**KADAR LEMAK, WARNA DAN KEKENYALAN BAKSO KERBAU
DENGAN PENGGUNAAN BERBAGAI BAGIAN KARKAS KERBAU**

Oleh

CATUR ANDRIANTO

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 KARYA AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Catur Andrianto
NIM : H2E006009
Program Studi : Teknologi Hasil Ternak

Dengan ini menyatakan sebagai berikut:

1. Karya Ilmiah yang berjudul :
Kadar Lemak, Warna, dan Kekenyalan Bakso Kerbau dengan Penggunaan Berbagai Bagian Karkas Kerbau dan penelitian yang terkait dengan karya ilmiah 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 karya ilmiah ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh oleh pembimbing saya yaitu **Dr. Ir Antonuis Hintono, MP** dan **Sri Mulyani, S.Pt., MP**

Apabila dikemudian hari dalam karya akhir 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.

Juni 2011

Mengetahui,
Pembimbing Utama

Mahasiswa

Dr. Ir Antonius Hintono, M.P.

Catur Andrianto

Judul Skripsi : **KADAR LEMAK, WARNA DAN KEKENYALAN BAKSO
KERBAU DENGAN PENGGUNAAN BERBAGAI BAGIAN
KARKAS KERBAU**

Nama Mahasiswa : CATUR ANDRIANTO

Nomor Induk Mahasiswa : H2E006009

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.

Sri Mulyani, S.Pt., M.P.

Ketua Ujian Akhir Program

Ketua Program Studi

Dr. Agus Setiadi, S.Pt., M.Si.

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

CATUR ANDRIANTO. 2011. H2E 006 009. Kadar Lemak, Warna dan Kekenyalan Bakso Kerbau dengan Penggunaan Berbagai Bagian Karkas Kerbau (*Fat Content, Color and Tenderness of Buffalo Meatball Composed from Parts of Buffalo Carcass*) (Pembimbing: **ANTONIUS HINTONO** dan **SRI MULYANI**)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar lemak, warna, dan kekenyalan bakso kerbau dengan penggunaan berbagai bagian karkas kerbau. Penelitian telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang pada tanggal 10 April sampai 05 Agustus 2010.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kerbau dari bagian paha depan (*chuck*), bagian punuk/leher (*blade*), bagian penutup dan tanjung (*Topside + Rump*), dan bagian has luar (*sirloin*), daging kerbau, tepung tapioka, garam, merica bubuk, bawang putih, bawang merah, air es/es, dan MSG/penyedap. Peralatan yang digunakan adalah timbangan analitis, pisau, panci, kompor, cooling box, penggilingan, kompor, panci, sendok, kertas saring, soxlet, cawan porselen, oven dan desikator.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. T_1 = Bakso dengan karkas bagian paha depan (*chuck*), T_2 = Bakso dengan karkas bagian punuk (*blade*), T_3 = Bakso dengan karkas bagian penutup dan tanjung (*Topside + Rump*), T_4 = Bakso dengan karkas bagian has luar (*sirloin*). Parameter yang diamati adalah kadar lemak, warna, dan kekenyalan bakso kerbau. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan analisis ragam pada galat 5% untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila ada pengaruh nyata untuk penentuan kekenyalan dan warna pada bakso kerbau maka dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) sedangkan apabila ada perbedaan pada uji kadar lemak maka dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan berbagai karkas kerbau berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna dan kekenyalan bakso kerbau yang dihasilkan. Penggunaan berbagai bagian karkas kerbau menghasilkan kadar lemak bagian paha depan sebesar 3,44%, bagian punuk sebesar 5,00%, bagian penutup dan tanjung sebesar 3,50%, dan bagian has luar sebesar 3,84%.

Kata kunci: Daging kerbau, Bakso Kerbau, Kadar Lemak, Warna, Kekenyalan

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadirat Allah SWT karena atas limpahan karunia Nya penulis mampu menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi dengan judul **Kadar Lemak, Warna, dan Kekenyalan Bakso Kerbau dengan Penggunaan Berbagai Bagian Karkas Kerbau.**

Pada kesempatan ini penulis ingi mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P selaku dosen pembimbing utama dan Sri Mulyani S.Pt., M.P selaku dosen pembimbing anggota. Terimakasih atas bimbingannya dari persiapan penelitian sampai penyusunan skripsi.
2. Dr. Yoyok Budi Pramono, S. Pt., M.P dan Dr. Ahmad N Albaarri, S.Pt., M.P selaku dosen penguji. Terimakasih untuk segala masukannya selama ujian.
3. Heni Rizqiati S.Pt., M.Si selaku dosen wali. Terimakasih untuk bimbingan selama saya menjadi mahasisiwa.
4. Kedua orang tuaku, Ayahanda Kuat dan Ibunda Sri Yani, terimakasih atas segala doa dan dukungannya, terimakasih juga buat Mas Eko, Mas Dwi, Mbak Tri (Ayu), Adik Ima dan keluarga semua atas doa dan dukungannya. Fitri setianingsih, terimakasih untuk segala doa, dukungan serta bantuannya.
5. Teman-teman THT Angkatan 2006 yang telah membantu kelancaran penelitian saya serta teman satu penelitian Endah Tri Windari S.

6. Semua pihak yang telah membantu dalam porses penelitian yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih ada banyak kekurangan sehingga pujian yang sifatnya membangun sangat saya harapkan. Semoga skripsi ini bermanfaat.

Semarang, Juni 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR ILUSTRASI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Bakso.....	3
2.2. Bahan Penyusun Bakso	4
2.3. Pembuatan Bakso	8
2.4. Kadar Lemak Bakso	10
2.5. Warna Bakso	11
2.6. Kekenyalan Bakso.....	12
BAB III. MATERI DAN METODE.....	14
3.1. Materi	14
3.2. Metode.....	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Kadar Lemak Bakso Kerbau	20
4.2. Warna Bakso Kerbau	22
4.3. Kekenyalan Bakso Kerbau.....	23
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Simpulan	25
5.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	28
RIWAYAT HIDUP.....	41

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Syarat Mutu Bakso Daging (SNI 01-3818-1995)	3
2. Komposisi Adonan Bakso Kerbau	16
3. Kadar Lemak Bakso Kerbau	20
4. Warna Bakso Kerbau	22
5. Kekenyalan Bakso Kerbau	23

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Anatomi Karkas Sapi (Bahar, 2003).....	5
2. Diagram Alir Pembuatan Bakso (Astawan, 2008).....	8

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Form Uji Organoleptik Bakso Kerbau	28
2. Kadar Lemak Daging Kerbau	29
3. Perhitungan Statistika Kadar Lemak Bakso Kerbau	30
4. Perhitungan Statistik Skor Warna Bakso Kerbau	33
5. Perhitungan Statistik Skor Kekenyalan Bakso Kerbau	37