

RINGKASAN

MOCHAMAD HARI SUBAGIO. H2E 002 289. 2007. Pengaruh Berbagai Cara *Thawing* terhadap Mutu Hedonik dan Kesukaan Bakso Sapi (The Effect of Several *Thawing* Methods on Sensoris Quality of Meatball). (Pembimbing: **BAMBANG DWILOKA** dan **SRI MULYANI**).

Tujuan Penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh yang ditimbulkan dari berbagai cara *thawing* terhadap mutu hedonik dan kesukaan bakso sapi. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi kepada masyarakat, menambah wawasan dan pengalaman secara langsung mengenai bagaimana pengaruh yang ditimbulkan dari berbagai cara *thawing* terhadap mutu hedonik dan kesukaan bakso sapi.

Materi yang digunakan adalah daging sapi bagian paha *round*, tepung tapioka, garam dapur, bawang putih, mrica, es batu, air kran dan air mineral. Peralatan yang digunakan seperangkat alat timbang, gelas ukur (ml), termometer, seperangkat alat masak, alat penyaring, alat pelumat daging, freezer, *cup* roti untuk tempat bakso waktu dilakukan pengujian kesukaan. Variabel yang diamati dalam penelitian meliputi mutu hedonik bakso yaitu kekenyalan, tekstur, warna dan kesukaan rasa bakso sapi dengan berbagai cara *thawing*. Uji yang digunakan adalah uji sensori yaitu uji kesukaan dan hedonik dengan cara skoring. Penilaian dilakukan dengan skor 1-5 dengan menggunakan panelis 25 orang. Hipotesis penelitian adalah H_0 = tidak ada pengaruh berbagai cara *thawing* daging terhadap mutu hedonik bakso sapi (kekenyalan, tekstur, warna) dan kesukaan, H_1 = ada pengaruh berbagai cara *thawing* daging terhadap mutu hedonik bakso sapi (kekenyalan, tekstur, warna) dan kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berbagai cara *thawing* memberikan pengaruh yang nyata terhadap mutu hedonik bakso sapi (kekenyalan, tekstur, warna) dan kesukaan. Semakin kecil kecepatan waktu *thawing* daging menghasilkan nilai uji hedonik yang semakin tinggi dan semakin disukai oleh panelis. Bakso yang dihasilkan dari *thawing* daging dengan menggunakan air hangat memiliki nilai hedonik untuk kekenyalan, tekstur, warna dan kesukaan. Bakso untuk *thawing* daging dengan suhu ruang memiliki nilai hedonik yang tidak berbeda dengan bakso daging segar.

Kata kunci: daging sapi, *thawing*, bakso, uji hedonik, uji kesukaan