

## RINGKASAN

**MAHMUD RIFA'I.** H2E 004 216. 2008. Pengaruh Penambahan  $\text{CaCl}_2$  dengan Konsentrasi Berbeda pada Bakso Sapi yang Ditambah Karagenan Terhadap Kekenyalan dan Mutu Organoleptik (*The Effect of Additional  $\text{CaCl}_2$  at Different Concentration in Meatballs Added by Carragenan on Hardness and Organoleptic Characteristic*). (Pembimbing : **ANANG M. LEGOWO** dan **KUSRAHAYU**).

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui jumlah konsentrasi penambahan  $\text{CaCl}_2$  yang digunakan serta pengaruhnya pada bakso yang ditambah karagenan terhadap tingkat kekenyalan, tekstur, rasa dan kesukaan yang dihasilkan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret-April 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi bagian paha belakang yang diperoleh dari RPH Penggaron, karagenan, tepung tapioka, bumbu penyedap dan  $\text{CaCl}_2$ . Peralatan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat penggiling daging, timbangan dan lembar kuisioner. Perlakuan yang diterapkan adalah penambahan  $\text{CaCl}_2$  dengan konsentrasi 0%, 0,25%, 0,5%, 0,75 dan 1%. Variabel yang diamati adalah tingkat kekenyalan dan mutu organoleptik yang terdiri dari tekstur, rasa dan kesukaan. Pengujian kekenyalan dilakukan dengan alat *Instrument LLYOD Tekstur Analyser* dan pengujian tekstur, rasa, kesukaan bakso sapi dilakukan dengan uji organoleptik. Rancangan percobaan yang digunakan untuk pengujian kekenyalan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Data hasil kekenyalan dianalisis dengan analisis ragam dan jika terdapat pengaruh antar perlakuan dilakukan uji lanjut dengan Uji Wilayah Ganda Duncan. Data hasil penilaian organoleptik dianalisis dengan analisis ragam dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk mengetahui perbedaan yang didapatkan pada perlakuan yang dibuat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan  $\text{CaCl}_2$  berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap tingkat kekenyalan dan tekstur. Pengujian organoleptik terhadap rasa dan kesukaan pada bakso sapi yang ditambah karagenan tidak terdapat pengaruh yang nyata ( $P > 0,05$ ). Tidak adanya pengaruh yang nyata pada nilai rasa diduga karena  $\text{CaCl}_2$  merupakan garam dengan kation  $\text{Ca}^{2+}$  yang memiliki fungsi untuk mendorong karagenan agar menghasilkan gel sehingga akan terbentuk kekenyalan tanpa mempengaruhi rasa pada produk bakso yang dihasilkan. Nilai rasa yang tidak terdapat pengaruh yang nyata diduga mempengaruhi kesukaan konsumen. Tingkat kekenyalan akan meningkat seiring dengan besarnya konsentrasi penambahan  $\text{CaCl}_2$  dan tidak mempengaruhi rasa dan kesukaan bakso yang dihasilkan.

Kata kunci : bakso sapi,  $\text{CaCl}_2$ , karagenan, kekenyalan, mutu organoleptik