

RINGKASAN

MUHAMAD ROSYIDIN. H2E 004 220. 2008. Pengaruh Penggunaan KCl dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Bakso yang Ditambahkan Karaginan terhadap Kekenyalan dan Mutu Organoleptik. (*The Effect of Additional KCl at Different Concentrations in Meatballs Added by Carragenan on Hardness, and Organoleptic Characteristics*). Pembimbing : **ANANG M. LEGOWO** dan **KUSRAHAYU**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan karaginan sebagai bahan pengental terhadap kekenyalan, cita rasa, tekstur dan kesukaan. Memperoleh persentase penggunaan KCl yang tepat dan mengetahui pengaruh penggunaan KCl untuk membantu karaginan membentuk gel. Diharapkan dapat memberi informasi mengenai pengaruh dan persentase yang berbeda dalam penggunaan KCl untuk membantu karaginan membentuk gel, sehingga diperoleh bakso yang banyak disukai dan diharapkan dapat dijadikan alternatif pengganti bahan pengental yang tidak diizinkan, seperti boraks. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai April 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katholik Sugijapranata Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi, tepung tapioka, karaginan, merica, bawang putih, garam dan es batu. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso antara lain mesin penggiling, mesin pencampur, alat pencetak bakso, kompor, baskom, panci, pisau, sendok, sekat dan timbangan elektrik. Perlakuan yang diterapkan dalam pembuatan bakso yaitu penambahan KCl sebesar 0%; 0,05%; 0,1%; 0,15%; dan 0,2%. Variabel penelitian yang digunakan adalah uji kekenyalan, dan mutu organoleptik yang meliputi cita rasa, tekstur dan kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan untuk uji kekenyalan adalah rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan 4 ulangan sedangkan cita rasa, tekstur dan kesukaan dengan uji hedonik. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan menggunakan analisis ragam dan untuk uji lanjut, kekenyalan menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT), sedangkan untuk cita rasa, tekstur dan kesukaan menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan KCl berpengaruh terhadap kekenyalan, tekstur dan kesukaan akan tetapi tidak berpengaruh pada cita rasa bakso yang dihasilkan. Pada penelitian ini nilai kekenyalan semakin meningkat seiring dengan semakin meningkatnya konsentrasi KCl yang digunakan, nilai kekenyalan tertinggi pada konsentrasi 0,2%. Berdasarkan penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa penggunaan KCl yang baik terdapat pada persentase antara 0,1% sampai 0,2%.

Kata kunci : karaginan, KCl, kekenyalan dan mutu organoleptik.