

RINGKASAN

DWI JUNIANTO. H2E 003 229. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan terhadap Kekenyalan, Tekstur dan Kesukaan Bakso Daging Sapi (*The Effect of Aging time on the Hardness, Texture and Preference of Beef Meat Ball*). (Pembimbing: **V. PRIYO BINTORO** dan **SUTARYO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pelayuan daging terhadap kekenyalan, tekstur dan kesukaan bakso daging sapi dan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh lama pelayuan daging sebelum di buat bakso. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan September 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Laboratorium Ilmu Ternak Potong Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Katholik Sugijapranata Semarang.

Materi penelitian yang digunakan adalah daging sapi paha bagian depan seberat \pm 12 Kg, tepung tapioka, garam dapur, bawang putih, lada, dan es batu. Variabel penelitian yang diamati adalah tekstur dan kesukaan yang diukur dengan menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang, sedangkan untuk kekenyalan menggunakan *Instrument LLOYD Texture Analyser*. Perlakuan yang diterapkan adalah lama pelayuan daging selama 0, 6, 12, 18 dan 24 jam sebelum dibuat bakso. Data hasil penelitian dianalisis dengan sidik ragam dan untuk uji lanjut variable tekstur dan kesukaan digunakan Uji Beda Nyata Jujur, sedangkan untuk uji lanjut data uji kekenyalan menggunakan Uji Wilayah Ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelayuan daging tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tekstur oleh panelis daging sapi, tetapi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan panelis dan kekenyalan bakso daging sapi. Kesimpulan pada penelitian ini adalah daging yang digunakan untuk membuat bakso tidak harus berupa daging segar tanpa pelayuan. Pelayuan daging pada suhu 18°C selama 24 jam mengurangi tingkat kekenyalan namun dapat meningkatkan kesukaan bakso daging sapi.

Kata Kunci : bakso, pelayuan, uji organoleptik, kekenyalan

PENGARUH LAMA PELAYUAN TERHADAP KEKENYALAN, TEKSTUR DAN KESUKAAN BAKSO DAGING SAPI

D. Junianto
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro

ABSTRAK

Bakso merupakan bahan makanan hasil olahan daging yang berbentuk bulat , rasanya lezat dan bergizi tinggi. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas bahan mentahnya terutama jenis dan mutu daging, macam tepung dan perbandingan adonan. Dalam proses pembuatan bakso ,daging yang digunakan berupa daging segar (0-12 jam sesudah pemotongan). Hal ini kurang praktis karena produk bakso harus menggunakan daging *fresh*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelayuan daging terhadap tekstur, kesukaan dan kekenyalan bakso daging sapi. Variabel penelitian yang diamati adalah uji organoleptik yang meliputi : tekstur dan kesukaan yang diukur dengan menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Sedangkan untuk uji kekenyalan menggunakan *Instrument LLOYD Texture Analyser*. Perlakuan yang diterapkan adalah daging tanpa pelayuan (\pm 45 menit) setelah pemotongan; pelayuan 6 jam; 12 jam; 18 jam dan 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelayuan daging tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap penilaian tekstur oleh panelis terhadap bakso daging sapi, tetapi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan panelis dan kekenyalan bakso daging sapi. Kesimpulan pada penelitian ini adalah bakso yang digunakan untuk membuat bakso tidak harus berupa daging segar tanpa pelayuan. Pelayuan daging mengurangi tingkat kekenyalan namun dapat meningkatkan kesukaan bakso daging sapi.

Kata Kunci : bakso, pelayuan, uji organoleptik, kekenyalan.