



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**FORMULASI PEMBUATAN *NAKEN BALLS*
BERBAHAN DASAR DAGING AYAM DAN JANTUNG PISANG
SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN**

BIDANG KEGIATAN:
PKM PENELITIAN

Diusulkan oleh:

Dzikri Robbi	(F24062119/ Tahun 2006)
Ervian Hadi Ramdani	(G84062350/ Tahun 2006)
Topik Hidayat	(A24062234/ Tahun 2006)
Erwan Hermawan	(C54070022/ Tahun 2007)
Farkhatus Sa'adah	(F24052991/ Tahun 2005)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
No : 001/SP2H/PKM/DP2M/11/2008 tanggal, 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul Kegiatan : **FORMULASI PEMBUATAN NAKEN BAL'S BERBAHAN DASAR DAGING AYAM DAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN**

1. Bidang Kegiatan : PKMP PKMK
 PKMT PKMM
2. Bidang Ilmu : Kesehatan Pertanian
 MIPA Teknologi dan Rekayasa
 Sosial Ekonomi Humaniora
 Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang

6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan Total
a. Dikti : Rp 4.823.250

b. Sumber lain : -

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 03 Juli 2008

Menyetujui,
Ketua Departemen ITP

(Dr. Ir. Dahrul Syah)

NIP. 131 878 503



(Prof. Dr. Ir. Yohny Koesmaryono, M.S.)

NIP. 131 473 999

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dzikri Robbi)

NIM. F24062119

Dosen Pendamping

(Siti Nurjanah, STP, MSi)

NIP. 132 311 93

**FORMULASI PEMBUATAN NAKEN BALLS
BERBAHAN DASAR DAGING AYAM DAN JANTUNG PISANG
SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN**

Dzikri Robbi, Ervian Hadi, Erwan Hermawan, Farkhatus Sa'adah, dan Topik
Hidayat. Dibimbing oleh Siti Nurjanah, STP, MSi

ABSTRAK

Bakso daging ayam memiliki kandungan protein yang tinggi tetapi kandungan kolesterolnya lebih rendah dari pada bakso daging sapi. Namun, bakso yang berasal dari daging hewani tersebut tidak banyak mengandung serat pangan. Padahal serat pangan sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk menjaga kesehatannya. Alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan memperkaya produk bakso dengan serat pangan jantung pisang. Jantung pisang memiliki kandungan serat pangan yang tinggi dengan harga yang relatif murah dan mudah diperoleh masyarakat, tetapi pengolahannya secara tradisional masih sederhana dan kurang diminati oleh generasi muda, serta kurang memiliki nilai tambah. Produk olahan bakso daging ayam dengan substitusi jantung pisang menjadi suatu produk pangan yang kami sebut *Naken Balls* dapat menjadi alternatif pangan masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan serat pangan sehari-hari.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi yang tepat dalam pembuatan *Naken Balls* berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang, sehingga dapat menjadi produk yang kaya serat pangan, terjangkau dan dapat diterima oleh masyarakat luas.

Naken Balls dengan penambahan jantung pisang 10% mengandung 3,9 gram serat pangan per 100 gram *Naken Balls*; 4,4 gram untuk *Naken Balls* dengan penambahan jantung pisang 20%; 3,9 gram untuk *Naken Balls* dengan penambahan jantung pisang 30%; 4,3 gram untuk *Naken Balls* dengan penambahan jantung pisang 40%. Setiap potong *Naken Balls* memiliki berat sebesar 45 gram. Kekurupan 20% serat pangan dari konsumsi setiap harinya dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi 128 gram *Naken Balls* penambahan jantung pisang 10% atau sebanyak 3 buah *Naken Balls*; 114 gram *Naken Balls* penambahan jantung pisang 20% atau 2,5 buah *Naken Balls*; 128 gram *Naken Balls* penambahan jantung pisang 30% atau 3 buah *Naken Balls*; 116 gram *Naken Balls* penambahan jantung pisang 40% atau 2,5 buah *Naken Balls*; *Naken Balls* kontrol mengandung 2,9 % serat pangan, sehingga untuk memenuhi 20% dari konsumsi serat pangan diperlukan 172 gram atau 4 potong *Naken Balls*.

Kata kunci : *Naken Balls*, Jantung Pisang, Serat Pangan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala nikmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah "Formulasi Pembuatan Naken Balls Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat Pangan". Karya tulis ini dihasilkan dari penelitian dalam lomba Program Kreativitas Mahasiswa bidang Penelitian tahun 2008.

Karya tulis ini mencoba menawarkan teknologi yang didasarkan pada sumber daya lokal dalam budidaya pertanian, sehingga teknologi yang ditemukan dapat diaplikasikan dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal..

Kami menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ini masih sangat jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang bersifat membangun atau memperbaiki tulisan ini sangat kami harapkan.

Terima kasih untuk semua pihak yang telah membantu dalam penulisan ini. Semoga karya tulis ini terwujud dalam bentuk penelitian sehingga dapat diaplikasikan pada tingkat masyarakat.

Bogor, 03 Juli 2008

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Program	3
D. Luaran yang Diharapkan	3
E. Kegunaan Program	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tanaman Pisang	5
B. Jantung Pisang	8
C. Serat Pangan	10
D. Daging Ayam	13
E. Mikrobiologi Daging Ayam	16
F. Naken Balls	21
III. METODE PENDEKATAN	27
A. Penelitian Pendahuluan	27
B. Penelitian Utama	27
C. Metode Analisis	28
D. Rancangan Percobaan	34
IV. PELAKSANAAN PROGRAM	36
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	36
B. Tahapan Pelaksanaan	36
C. Instrumen Pelaksanaan	37
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Pembuatan Naken Balls	39
B. Sifat Kimia Naken Balls	42
C. Sifat Fisik Naken Balls	46
D. Palatabilitas	52
E. Mutu Mikrobiologi Naken Balls	56
F. Kadar Serat Pangan Naken Balls	58
V. KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	68

Thank you for evaluating Wondershare PDF Converter.

You can only convert 5 pages with the trial version.

To get all the pages converted, you need to purchase the software from:

http://store.wondershare.com/index.php?method=index&pid=524&license_id=11&sub_id=3121&payment=paypal