STUDI PUSTAKA UJI ORGANOLEPTIK PADA INOVASI BAKSO DAGING SAPI DAN BAKSO AYAM

IVA ANNISA FEBRINA HASIBUAN

DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

@Hak cipta milik IPB University
IPB University
IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Studi Pustaka Uji Organoleptik pada Inovasi Bakso Daging Sapi dan Bakso Ayam adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Iva Annisa Febrina Hasibuan
NIM D14150092

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

ABSTRAK

IVA ANNISA FEBRINA HASIBUAN, Studi Pustaka Uji Organoleptik pada Inovasi Bakso Daging Sapi dan Bakso Ayam. Dibimbing oleh IRMA ISNAFIA ARIEF dan TUTI SURYATI.

Jenis bakso yang banyak dimodifikasi dengan berbagai inovasi adalah bakso sapi dan bakso ayam. Produk makanan hasil inovasi memiliki tingkatan penerimaan yang berbeda, oleh sebab itu penting dilakukan analisis pada hasil-hasil pengujian yang menggunakan metode organoleptik. Tugas akhir ini dilakukan dengan metode studi pustaka. Studi pustaka dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi kelayakan mutu dan kesukaan pada produk bakso hasil inovasi berdasarkan hasil uji organoleptik. Literatur yang digunakan dalam studi pustaka bersumber dari jurnal nasional yang terakreditasi. Hasil studi menunjukkan bahwa penggunaan bahan yang bersifat tepung akan mempengaruhi perubahan pada kekenyalan dan tekstur bakso. Bahan tambahan yang memiliki warna khas seperti daun katuk dan telur akan mempengaruhi warna bakso dari keabu-abuan hingga mengikuti warna bahan tambahan tersebut. Pada variable aroma inovasi bahan tambahan yang bersifat tepung tidak memberikan perubahan yang signifikan, namun penggunaan bahan yang memiliki bau khas akan mempengaruhi aroma khas dari bakso. Secara umum inovasi yang dilakukan terhadap bakso sapi dan bakso ayam dapat memberikan dampak pada peningkatan dan penurunan tingkat kesukaan konsumen.
Kata kunci: bakso, bakso ayam, bakso sapi, uji organoleptik

ABSTRACT

IVA ANNISA FEBRINA HASIBUAN. Literature Review: Organoleptic Study of Innovations on Beef and Chicken Meatballs. Supervised by IRMA ISNAFIA ARIEF and TUTI SURYATI.

The types of meatballs that have been modified with various innovations are beef meatballs and chicken meatballs. Innovative food products have different levels of acceptance, therefore it is important to analyze the test results using organoleptic methods. This final project was carried out using the literature study method. Literature study was conducted with the aim of identifying the feasibility of quality and preference for innovative meatball products based on the results of organoleptic tests. The literature used in the literature study is sourced from accredited national journals. The results of the study showed that the use of starchy ingredients would affect changes in the elasticity and texture of the meatballs. Additional ingredients that have distinctive colors such as katuk leaves and eggs will affect the color of the meatballs from gray to following the color of the additives. In the aroma variable, the addition of flour additives did not give a significant change, but the use of ingredients that had a distinctive odor would affect the distinctive aroma of the meatballs. In general, innovations made to beef meatballs and chicken meatballs can have an impact on increasing and decreasing consumer preferences.

Keywords: beef meatballs, chicken meatballs, meatballs, organoleptic test

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

@Hak cipta milik IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

IPB University

Perpustakaan IPB University

STUDI PUSTAKA UJI ORGANOLEPTIK PADA INOVASI BAKSO DAGING SAPI DAN BAKSO AYAM

IVA ANNISA FEBRINA HASIBUAN

Skripsi
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan

DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Prof. Dr. Ir. Jakaria, S.Pt. M.Si.
2. Muhammad Baihaqi, S.Pt. M.Sc.

@Hak cipta milik IPB University
IPB University
IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

Judul Skripsi: Studi Pustaka Uji Organoleptik pada Bakso Daging Sapi dan Bakso Ayam
Nama : Iva Annisa Febrina Hasibuan
NIM : D14150092

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Irma Isnafia Arief, S.Pt. M.Si.

Pembimbing 2:
Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt. M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan:
Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt. M.Si.
NIP 197205161997022001

Tanggal Ujian: 14 Juni 2022

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan September 2021 sampai bulan juni 2022 ini ialah tinjauan pustaka, dengan judul "Studi Pustaka Inovasi pada Bakso Daging Sapi dan Bakso Ayam".

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Irma Isnafia Arief, S.Pt. M.Si. dan Ibu Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt. M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing dan banyak memberi saran dalam penyelesaian penulisan akhir. Terima kasih kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing yang telah membantu prosesi ujian sidang. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Ivov Rinaldi Hasibuan, Ibu Susanawati, Muhammad Marsha Azzami Hasibuan, Muhammad Rahsya Ramadhani Hasibuan, dan Suami Angga Wijaya Putra selaku keluarga yang senantiasa memberi do'a dan dukungan untuk kelancaran penulisan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ngurah Gde Juanmalem, Reyhan Andrian, Muzakky Arief sebagai sahabat yang selalu mendukung dan memberi semangat selama penulisan tugas akhir, Muhammad Suhendra, Rizal Ade Pamungkas, Sumaryani dan semua teman-teman IPTP angkatan 52 atas segala bantuan dalam bentuk dukungan moril serta menjadi teman diskusi dalam penyelesaian tugas akhir ini. Selain itu terima kasih kepada seluruh pihak terkait lainnya yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga skripsi ini bermanfaat dan memberikan informasi baru untuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di dunia peternakan.

Bogor, Juli 2022

Iva Annisa Febrina Hasibuan

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
Perpustakaan IPB University

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL viii
I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 1
1.3 Tujuan 1
1.4 Manfaat 1
1.5 Ruang Lingkup 2
II METODE 3
2.1 Waktu dan Tempat 3
2.2 Alat dan Bahan 3
2.3 Prosedur 3
III GAMBARAN UMUM 6
IV HASIL DAN PEMBAHASAN 7
4.1 Bakso Sapi 7
4.2 Bakso Ayam 15
V SIMPULAN DAN SARAN 22
5.1 Simpulan 22
5.2 Saran 22
DAFTAR PUSTAKA 23

DAFTAR TABEL

1 Hasil uji hedonik penambahan daun katuk 7
2 Hasil uji hedonik penambahan gelatin dari kulit kaki ayam sebagai *edible coating* 7
3 Hasil uji hedonik perbandingan tepung porang dan tepung tapioka dengan penambahan NaCl pada bakso sapi 8
4 Hasil uji hedonik penambahan rumput laut pada bakso sapi 9
5 Hasil uji hedonik formulasi tepung sagu dan tepung ubi kayu terfermentasi terhadap bakso sapi 9

IPB University Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

6 Hasil uji hedonik penggunaan daging sapi segar dan daging sapi beku 10
7 Hasil uji hedonik pengunaan tepung singkong sebagai subtitusi tepung tapioka 10
8 Hasil uji subtitusi tempeh gembus pada kualitas bakso 11
9 Hasil uji hedonik bakso ikan gabus dan daging sapi 11
10 Hasil uji hedonik penambahan tepung sagu pada level yang berbeda 12
11 Hasil uji hedonik penggunaan pelapis tipis dari maltodekstrin dan ekstrak angkak 12
12 Hasil uji mutu hedonik penambahan daun katuk pada bakso sapi 13
13 Hasil uji mutu hedonik penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada bakso 14
14 Hasil uji mutu hedonik penambahan rumput laut pada bakso sapi 15
15 Hasil uji hedonik bakso broiler pada level tepung ubi jalar yang berbeda 16
16 Hasil uji hedonik penambahan jantung pisang dan tepung sagu pada bakso ayam 16
17 Hasil uji hedonik aplikasi edible coating berbasis agar-agar dengan penambahan *virgin coconut oil* (VCO) 16
18 Hasil uji hedonik pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar kuning 17
19 Hasil uji hedonik penggunaan asap cair sebesar 3% dengan lama perendaman berbeda pada bakso ayam 18
20 Hasil uji hedonik bakso daging ayam dengan berbagai bahan pengenyal 18
21 Hasil uji hedonik penggunaan gelatin sebagai bahan pengenyal 19
22 Hasil uji hedonik penambahan sari daun bayam merah pada bakso ayam 19
23 Hasil uji hedonik penambahan proporsi tepung wortel pada bakso ayam 20
24 Hasil uji mutu hedonik pemberian kecambah kacang hijau pada bakso 21

IPB University
Bogor Indonesia
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
@Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University