

- 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.

KANDUNGAN GIZI DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PASTA CAMPURAN HATI DAN DAGING SAPI YANG MENGUNAKAN FORMULA BERBEDA

TSANY TSAQIFA ATTAQIYA



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kandungan Gizi dan Karakteristik Organoleptik Pasta Campuran Hati dan Daging Sapi yang Menggunakan Formula Berbeda” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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, Juni 2025

Tsany Tsaqifa Attaqiya
D3401211036

- 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

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.

ABSTRAK

TSANY TSAQIFA ATTAQIYA. Kandungan Gizi dan Karakteristik Organoleptik Pasta Campuran Hati dan Daging Sapi yang Menggunakan Formula Berbeda. Dibimbing oleh TUTI SURYATI dan ZAKIAH WULANDARI.

Pasta hati merupakan salah satu inovasi pengolahan jeroan sapi yang kaya zat besi heme dan protein yang penting untuk mencegah anemia, namun kurang diminati karena aroma amis dan teksturnya. Penelitian ini bertujuan menganalisis kandungan gizi serta karakteristik organoleptik pasta campuran hati dan daging sapi dengan menggunakan formula berbeda. Pasta dibuat dengan formula bumbu orisinal atau semur yang dikombinasikan dengan penambahan apel malang atau nanas madu. Rancangan percobaan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan empat perlakuan dan tiga kelompok periode pembuatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula bumbu semur dengan penambahan buah, apel malang atau nanas madu, memberikan keunggulan baik dari segi kandungan gizi maupun daya terima sensoris. Kombinasi tersebut mampu meningkatkan kandungan zat gizi fungsional seperti serat dan zat besi, serta menghasilkan nilai terbaik secara sensori dengan palatabilitas yang tinggi, terutama dengan adanya peningkatan intensitas aroma bumbu serta menghilangkan aroma amis dan rasa pahit, sehingga berpotensi sebagai olahan pangan alternatif hewani bergizi untuk mencegah anemia.

Kata kunci: anemia, daging sapi, organoleptik, pasta hati, zat besi heme.

ABSTRACT

TSANY TSAQIFA ATTAQIYA. Nutritional Content and Organoleptic Characteristics of Mixed Liver and Beef Paste Using Different Formulas. Supervised by TUTI SURYATI and ZAKIAH WULANDARI.

Liver paste is an innovative product made from beef offal rich in heme iron and protein, which are crucial to prevent anemia, but less favored due to its strong odor and coarse texture. This study aimed to analyze the nutritional content and organoleptic characteristics of mixed liver and beef paste using different formulas. The paste was prepared using original or stew seasoning formulas combined with the addition of malang apple or honey pineapple. The experimental design applied a randomized block design with four treatments and three group of production periods. The results showed that the stew seasoning formulas with the addition of fruit, malang apple or honey pineapple, offers advantages in terms of both nutritional content and sensory acceptance. These combinations enhanced the content of functional nutrients such as fiber and iron, and achieved the best sensory value with high palatability, particularly in enhancing the seasoning aroma intensity and reducing off-flavors such as fishy odor and bitterness, so it could be considered as a nutritious animal-based food product alternative for anemia prevention.

Keywords: anemia, beef, heme iron, liver paste, organoleptic.



@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.



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, tahun 2025
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

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 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.

KANDUNGAN GIZI DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PASTA CAMPURAN HATI DAN DAGING SAPI YANG MENGUNAKAN FORMULA BERBEDA

TSANY TSAQIFA ATTAQIYA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc.
- 2 Dr. Muhamad Baihaqi, S.Pt., M.Sc.



Judul Skripsi : Kandungan Gizi dan Karakteristik Organoleptik Pasta Campuran
Hati dan Daging Sapi yang Menggunakan Formula Berbeda

Nama : Tsany Tsaqifa Attaqiya

NIM : D3401211036

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si.



Pembimbing 2:

Dr. Zakiah Wulandari, S.TP., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi
Peternakan:

Prof. Dr. agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc.

NIP 19800704 200501 1 005



Tanggal Ujian:
24 Juni 2025



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhaanahu Wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2025 sampai bulan Maret 2025 ini ialah Karakteristik Pasta Hati Ayam, dengan judul “Kandungan Gizi dan Karakteristik Organoleptik Pasta Campuran Hati dan Daging Sapi yang Menggunakan Formula Berbeda”.

Penyusunan penelitian tugas akhir skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si., selaku dosen pembimbing utama dan Dr. Zakiah Wulandari, S.Pt., M.Si., selaku dosen pembimbing anggota atas segala bimbingan, arahan, motivasi, serta kritik dan saran yang sangat berharga selama proses pengerjaan tugas akhir.
2. Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc. dan Dr. Muhamad Baihaqi, S.Pt., M.Sc. selaku dosen penguji dalam ujian sidang.
3. Prof. Dr. Irma Isnafia Arief, S.Pt., M.Si., selaku dosen penggerak akademik yang telah banyak membantu dan memberikan arahan dalam menjalani perkuliahan.
4. Devi Murtini, S.Pt., MAFH. selaku Pranata Laboratorium Pendidikan (PLP) beserta seluruh staf Laboratorium THT dan Departemen IPTP yang telah membantu dalam penyediaan fasilitas, memberikan arahan teknis, serta mendukung kelancaran proses pengumpulan data.
5. Tim penelitian Pasta hati 58 yang telah kebersamai penulis selama kegiatan penelitian, serta sahabat dan rekan seperjuangan Teknologi Hasil Ternak 58 atas dukungan, kebersamaan, dan motivasi selama masa perkuliahan.
6. Ucapan terima kasih yang tak terhingga penulis sampaikan kepada keluarga tercinta, Muh. Yusuf Nugroho (Abi), Ika Maya Muftiyan (Umi), Fauzan Zulfa Muhammad (Kakak), Jilan Nadyatu Dien (Adik), Lu'lu Faydhil Imani (Adik), juga seluruh keluarga besar yang tiada lelah memberikan kasih sayang, dorongan semangat dan motivasi, dukungan akomodasi studi, serta mengirimkan doa baik yang senantiasa menyertai setiap langkah penulis. Dengan kehadiran, cinta, dan pengorbanan mereka, penulis mampu melewati berbagai tantangan dan menyelesaikan studi ini dengan baik.

Semoga seluruh pihak yang memberikan segala bentuk bantuan dan dukungan kepada penulis mendapatkan balasan kebaikan dan keberkahan oleh Allah Subhaanahu Wa ta'ala. Penulis juga berharap supaya karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan di masa mendatang.

Bogor, Juni 2025

Tsany Tsaqifa Attaqiya



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	i
DAFTAR LAMPIRAN	i
ABSTRAK	5
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Kerja	4
2.4 Prosedur Analisis	7
2.5 Rancangan Percobaan dan Analisis	11
III HASIL DAN PEMBAHASAN	12
3.1 Kandungan Gizi Pasta Campuran Hati dan Daging Sapi	12
3.2 Mutu Organoleptik Pasta Campuran Hati dan Daging Sapi	19
IV SIMPULAN DAN SARAN	25
4.1 Simpulan	25
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	40



DAFTAR TABEL

1	Formulasi bahan pada setiap perlakuan	5
2	Nilai kandungan gizi pasta campuran hati dan daging sapi yang menggunakan formula berbeda	14
3	Skor uji hedonik pasta campuran hati dan daging sapi yang menggunakan formula berbeda	20
4	Skor uji mutu hedonik pasta campuran hati dan daging sapi yang menggunakan formula berbeda	23

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir prosedur penelitian pasta campuran hati dan daging sapi	5
2	Pasta campuran hati dan daging sapi dengan formula bumbu berbeda	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Persiapan bumbu pasta campuran hati dan daging sapi	32
2	Proses pembuatan pasta campuran hati dan daging sapi	32
3	Hasil tumisan hati dan daging sapi sebelum penghalusan	32
4	Pengujian organoleptik pasta campuran hati dan daging sapi	33
5	Surat pernyataan kesediaan sebagai panelis	34
6	Formulir uji organoleptik pasta campuran hati dan daging	35
7	Uji Kruskal-Wallis data uji hedonik	37
8	Uji Mann-Whitney data uji hedonik	37
9	Uji Kruskal-Wallis data uji mutu hedonik	38
10	Uji Mann-Whitney data uji mutu hedonik	38