

**PENINGKATAN MUTU HEDONIK PADA BAKSO MELALUI
REFORMULASI BAHAN DI CV. PROGRESIF
KRAMAT BUNGAH GRESIK**

SKRIPSI



Oleh :

MUHAMMAD MUSTA'IN BILLAH

NPM. 216.010.41.071

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG
2021**

**PENINGKATAN MUTU HEDONIK PADA BAKSO MELALUI
REFORMULASI BAHAN DI CV. PROGRESIF
KRAMAT BUNGAH GRESIK**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat
Memperoleh gelar sarjana peternakan (S.Pt.)
Pada fakultas peternakan universitas islam malang



Oleh :

MUHAMMAD MUSTA'IN BILLAH

NPM. 216.010.41.071

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG**

2021

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis produk hasil reformulasi dengan uji hedonik agar dapat melihat hasil kesukaan dari konsumen. Kegunaan penelitian ini untuk memperoleh formula yang tepat terhadap rasa bakso menurut panelis, serta produk bakso CV. PROGRESIF dapat bersaing dengan kompetitornya. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging bagian paha, tepung tapioca, bawang putih, garam, karagenan. Penelitian ini menggunakan metode percobaan dengan menggunakan analisi hedonik yang terdiri dari 9 variasi dan 13 responden. Pada setiap variasi ditetapkan dengan berat daging 600 gram, tepung tapioca 400 gram dan garam 3% dan untuk variasi (1) bawang putih 2% + karagenan 0,2% variasi (2) yaitu bawang putih 2% gram + karagenan 0,3%, variasi (3) yaitu bawang putih 2%+ karagenan 0,4%, variasi (4) yaitu bawang putih 4% + karagenan 0,2%, variasi (5) bawang putih 4%+ karagenan 0,3%, variasi (6) bawang putih 4%+ karagenan 0,4% , variasi (7) bawang putih 6%+ karagenan 0,2%, variasi (8) bawang putih 6% + karagenan 0,3%, variasi (9) bawang putih 6% + karagenan 0,4%. Parameter yang diamati adalah rasa bakso yang di buktikan dengan tingkat kesukaan panelis. Hasil analisis nilai modus diketahui bahwa tingkat pemberian kadar bawang putih dan karagenan tingkat kesukaan panelis menunjukkan bahwasanya variasi 6 paling disukai panelis dan merupakan tingkat rasa yang tepat menurut panelis. Hasil tersebut ditunjukkan dari nilai modus sebagai berikut Variasi(1)=56, Variasi(2)=50, Variasi(3)=50, Variasi(4)=70, Variasi(5)=80, Variasi(6)=90, Variasi(7)=48, Variasi (8)=56, Variasi(9)=48. Kesimpulan Berdasarkan hasil penelitian bahwasannya kesukaan panelis yaitu terdapat pada bakso variasi 6 dengan konsentrasi daging sapi 600 gram + tepung tapioka 400 gram dan bawang putih 4% + karagenan 0,4% dari berat daging dan pati, mendapatkan nilai terbaik dalam segi rasa pada bakso tersebut.

Kata Kunci: bakso, daging, bawang putih, karagenan, hedonik.

ABSTRACT

The aim is to analyze the reformulated products with the hedonic test in order to see the favorite results of consumers. The purpose of this research is to obtain the right formula for the taste of meatballs according to the panelists, as well as the meatball products of CV. PROGRESSIVE can compete with its competitors. The materials used in this study were meat on the thigh, tapioca flour, garlic, salt, carrageenan. This study used an experimental method using hedonic analysis consisting of 9 variations and 13 respondents. Each variation is determined with a meat weight of

600 grams, 400 grams of tapioca flour and 3% salt and for the variation (1) 2% garlic + 0.2% carrageenan variation (2), 2% garlic + 0.3% carrageenan , variation (3) namely 2% garlic + 0.4% carrageenan, variation (4) namely 4% garlic + 0.2% carrageenan, variation (5) 4% garlic + 0.3% carrageenan, variation (6) garlic 4% + carrageenan 0.4%, variation (7) garlic 6% + carrageenan 0.2%, variation (8) garlic 6% + carrageenan 0.3%, variation (9) garlic 6 % + carrageenan 0.4%. The parameter observed was the taste of the meatball which was proven by the level of preference for the panelists. The results of the analysis of the mode value show that the level of garlic and carrageenan content of the panelists' favorite level shows that variation 6 is the most preferred by the panelists and is the right level of taste according to the panelists. These results are shown from the mode values as follows: Variation (1) = 56, Variation (2) = 50, Variation (3) = 50, Variation (4) = 70, Variation (5) = 80, Variation (6) = 90, Variation (7) = 48, Variation (8) = 56, Variation (9) = 48. Conclusion Based on the results of the research, the panelists' preference was found in meatball variation 6 with a concentration of 600 grams of beef + 400 grams of tapioca flour and 4% garlic + 0.4% carrageenan by weight of meat and starch, getting the best value in terms of taste in these meatballs.

Keywords: meatball,meat, garlic, carrageenan, hedonic

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi merupakan sumber bahan pangan yang mengandung protein hewani yang sangat penting untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat, bakso adalah salah satu produk olahan pangan yang berasal dari daging, bakso daging merupakan makanan yang sangat populer dan digemari oleh masyarakat karena rasa yang enak, bergizi serta harga terjangkau. Daging yang digunakan untuk membuat bakso antara lain daging sapi, daging ayam, serta ikan laut, tapi bakso yang populer dikenal oleh masyarakat luas yaitu bakso daging. Bakso yang banyak diminati masyarakat yaitu bakso yang memiliki citarasa daging sapi yang khas, aromanya yang sedap dan juga memiliki kekenyalan yang pas sehingga membuat masyarakat menyukai bakso tersebut.

Pada saat ini mutu bakso hanya dinilai dari bahan baku yang secara umum yaitu daging dan tepung, perusahaan harus mengetahui kualitas dan mutu yang dibutuhkan oleh konsumen, maka dari itu kegiatan perbaikan mutu adalah hal yang perlu diperhatikan. Menurut Herianto dan Suharjito (2004) kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan untuk membuat adonan, dan pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar. Bakso yang berkualitas baik dapat dilihat dari tekstur, warna dan rasa. Teksturnya yang halus,

kompak, kenyal dan empuk. Halus yaitu permukaan irisannya rata, seragam dan serat dagingnya tidak tampak.

Sifat mutu pada bakso terhadap konsumen terdiri dari rasa, aroma, tekstur, warna dan ukuran (Hermanianto dan Andayani 2002). Rasa sebagai urutan yang paling utama dari sifat mutu bakso yang menentukan penerimaan konsumen. Rasa dibentuk dari berbagai macam rangsangan tapi pada umumnya rasa bakso yaitu, tingkat keasinan dan citarasa daging, aroma merupakan urutan kedua sifat mutu bakso yang menentukan kesedapan suatu makanan, bawang putih adalah bahan alami yang bisa ditambahkan untuk memperoleh aroma yang khas guna meningkatkan selera. Kekenyalan merupakan urutan ketiga mutu bakso yang menentukan kelezatan ketika dinikmati oleh konsumen, karagenan yang bisa ditambahkan untuk memperoleh kekenyalan dan juga rendah lemak.

CV. PROGRESIF selaku industri yang bergerak dibidang pengolahan daging dengan memproduksi bakso dengan target pasar menengah ke bawah, sehingga jenis bakso yang diproduksi relative lebih murah dan produknya masih kalah bersaing dengan kompetitornya. UMKM yang telah berdiri satu tahun ini, sayangnya belum memiliki sistem penjaminan mutu yang diterapkan selama rangkaian produksi, karena tidak didukung dengan SDM dan pengetahuan mengenai hal tersebut. Mereka menyadari bakso yang diproduksi masih kalah bersaing dalam hal rasa. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk memperbaiki rasa bakso di CV. PROGRESIF.

Upaya untuk meningkatkan mutu sensori pada bakso dapat dilakukan dengan penambahan bahan-bahan dan proses pemasakan yang baik dan benar. Untuk memperoleh rasa bakso yang diinginkan maka perlu dilakukan penelitian di CV. PROGRESIF dengan mereformulasi bahan penyusun (bumbu) yang tepat, di antaranya yaitu komponen bumbu yang dominan dapat mempengaruhi kualitas rasa bakso diantaranya penggunaan bawang putih dan juga karagenan.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh penambahan kadar bawang putih dan karagenan terhadap peningkatan rasa pada bakso daging sapi?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis produk hasil reformulasi dengan uji hedonik agar dapat melihat hasil kesukaan dari konsumen.

1.4 Kegunaan penelitian

Agar memperoleh formula yang tepat terhadap rasa bakso menurut panelis, serta produk bakso CV. PROGRESIF dapat bersaing dengan kompetitornya.

1.5 Hipotesis

Adapun pengaruh penambahan kadar bawang putih dan karagenan terhadap peningkatan rasa pada bakso daging sapi.

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian bahwasannya kesukaan panelis yaituterdapat pada bakso variasi 6 dengan konsentrasi daging sapi 600 gram + tepung tapioka 400 gram dan bawang putih 4%+ karagenan 0,4% dari berat daging dan pati, mendapatkan nilai terbaik dalam segi rasa pada bakso tersebut.

6.2 Saran

1. CV. PROGRESIF perlu menggunakan bawang putih sebagai penambah citarasa dan aromadengan kadar4%dan karagenan sebagai bahan pengental dengan kadar 0,4%dari berat daging dan pati.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh penambahan pati dan daging sapi dengan level yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjasari, P. dan S. Harsant.2010. Kandungan Daging Sapi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonimus, 1995. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-0222-1995. Bakso daging.Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Bahri, H., D.Rosyidi,2008. Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan.IPB, Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. wootton, 1987. Ilmu Pangan. UI Jakarta.
- Food Chemicals Codex, 1980. Carrageenan. 3edit, FAO, Rome.
- Harborne, P. 1987. Minyak atsiri Dalam *allium sativun L*. Kanisius, Yogyakarta.
- Herianto, T., dan B. Suharjo. 2004. Ilmu dan Teknolgi Daging.Gajah Mada University Prees, Yogyakarta
- Hermanianto, J. dan Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di DKI Jakarta. Jurnal ilmu teknologi pangan. 2(1): 30-38.
- Keeton, S. dan L. M. Filho. 2001.karagenan sebagai pembentuk gel.jurnal pangan dan agroindustry;784-792
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah A. Parakkasi. UI-Prees. Jakarta.
- Londhe dan K. Luthana. 2011. Komponen Pada Bawang Putih. Kanisus, Yogyakarta.
- Montolalu S, N., S Lontaan, A. Sakul, D. P. Mirah. 2013. Sifat fisiko kimia dan mutu organoleptik bakso. Jurnal zootek vol.32(5) Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulagi, Manado.
- Muslifah S, R. 2006.Karagenan Sebagai Pembentuk Gel.jurnal peternakan. 9(2): 1829-8729.
- Palungkun, R. danA. Budiarti.1997.kimia pangan dan gizi.bogor (ID):M-brio press

- Prianto, L. 2001. Sodium Klorida Pada Pengolahan Makanan. Kanisius, Yogyakarta.
- Purnomo K,L. 2002. Bahan Pengisi Bakso. Jurnal ilmu teknologi pangan. 2(1): 18-20.
- Rismunandar, S.1999. Sifat Penting Karagenan. Jurnal ilmu teknologi pangan. 2(1): 20-25.
- Rifky, F. 2013. Syarat Uji Hedonik Produk. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Samsuddin, A. dan M. Mustofa. 2005. Karakteristik bakso daging kerbau dariberbagai karkas dan tingkat tepung tapioca. Puslitbang Pascapanen pertanian. 6(7): 284-295.
- Setyaningsih, D. 2010. Pemilihan Daging Segar *prerigor*. Gajah Mada University Prees, Yogyakarta.
- Shfali, D. 2011. Uji Hedonik atau Uji Indra. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Siswandono dan B. Sokarjo. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Soparno, R. 2005. Potensi Pemanfaatan Bawang Putih. Penebar swadaya, jakarta
- Sudarwati S,L. 2007. Ilmu daging dan bakso. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudrajat dan N. Azis. 2007. Mutu Sensori Pada Bakso. IPB, Bogor.
- Syamsiah S, dan Tajudin, 2003. Tumbuhan *allium sativun L*. IPB, Bogor.
- Tamino, U. dan A. Apriyantono. 2006. Garam Penambah Citarasa. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Tahrir, A. dan R. Ninsix, 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi. IPB Press. Bogor.
- Wibowo, S. 2005. Kandungan jumlah Daging Bakso. Bahtara Karya Aksara, Jakarta.
- _____ 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Dging. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Martini. 2006. Alternatif Pangan Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1990. Teknologi pengolahan rumput laut. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____ 1993. Pangan gizi, teknologi dan konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____ 2000. Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Zurriyati Y. 2011. Palatibitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku, dan produksi komersial, *jurnal peternakan*. 8(2): 1829-8729