

- FOOD PRESERVATION
- MEAT

SKRIPSI

PENGARUH PENGAWETAN DAGING SAPI PADA SUHU RENDAH DAN BAHAN TAMBAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO



KK
KH 1068/97
Jud
P

UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

OLEH :

Irma Judiarti

KUPANG - NTT

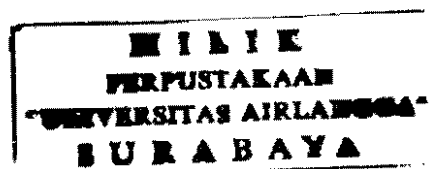
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1997

**PENGARUH PENGAWETAN DAGING SAPI PADA SUHU RENDAH DAN
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh

Irma Judiarti
Nim 069111810



Menyetujui,
Komisi Pembimbing

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Soetji Prawesthirini".

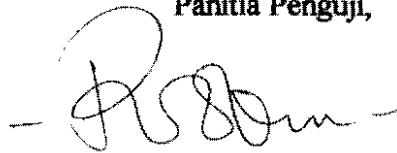
Soetji Prawesthirini, S.U., Drh.
Pembimbing Pertama

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Setijawati Sigit".

Setijawati Sigit, M.S., Drh.
Pembimbing Kedua

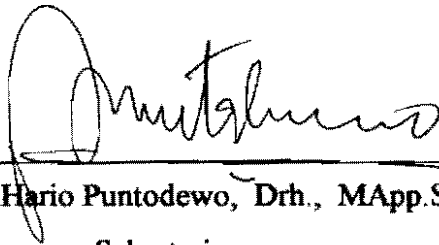
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui,
Panitia Penguji,



Roostita Balia, Drh., Ph. D., MApp.Sc

Ketua



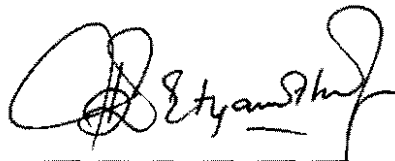
Dr. Hario Puntodewo, Drh., MApp.Sc

Sekretaris



Soetji Prawesthirini, Drh., S.U.

Anggota



Setijawati Sigit, Drh., M.S.

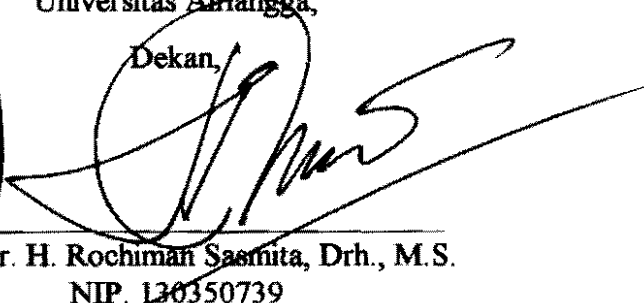
Anggota

Surabaya, 16 Juli 1997

Fakultas Kedokteran Hewan,

Universitas Airlangga,

Dekan,



Prof. Dr. H. Rochiman Sasmita, Drh., M.S.

NIP. 130350739

**PENGARUH PENGAWETAN DAGING SAPI PADA SUHU RENDAH DAN
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN
SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO**

Irma Judiarti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengawetan daging sapi pada suhu rendah dan bahan tambahan makanan terhadap kualitas fisik dan sifat organoleptik bakso.

Penelitian ini menggunakan 9000 gram daging sapi bagian *blade*, telur, skim milk, STPP, es, tepung tapioka dan bumbu. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial 3x4. Penelitian ini terdiri dari dua faktor dan lima ulangan. Pengawetan daging pada suhu rendah merupakan faktor A ada tiga macam yaitu tanpa pengawetan (daging segar), pengawetan pada suhu dingin (daging dingin) dan pengawetan pada suhu beku (daging beku) sedangkan bahan tambahan makanan merupakan faktor B ada empat macam yaitu resep dasar (tanpa bahan tambahan makanan), telur (dua butir setiap kilogram bahan), skim milk (20% dari jumlah daging) dan STPP (3 g/kg daging). Parameter yang diamati meliputi kualitas fisik yaitu pH, daya ikat air dan susut masak sedangkan uji organoleptik meliputi kekompakan, warna, bau, kekenyalan, rasa dan kesukaan. Data yang diperoleh dianalisis dengan uji F 5% dan 1% dan jika terdapat perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengawetan daging sapi pada suhu rendah dapat menurunkan pH, daya ikat air, kekompakan, warna, kekenyalan, rasa dan kesukaan serta meningkatkan susut masak. Pengawetan pada suhu rendah tidak berpengaruh terhadap bau bakso daging sapi. Bahan tambahan makanan dapat meningkatkan daya ikat air, kekompakan, warna, bau, kekenyalan, rasa dan kesukaan serta dapat menurunkan susut masak bakso daging sapi. Bahan tambahan makanan tidak berpengaruh terhadap pH bakso daging sapi. Terdapat interaksi antara pengawetan pada suhu rendah dan bahan tambahan makanan terhadap kekompakan, kekenyalan dan kesukaan bakso daging sapi.