

## PENGESAHAN


**Penggunaan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennst*)  
Pada Pembuatan Bakso Ayam**

Oleh :

**DESRI HUSAIN  
NIM. 621 410 100**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



**Ir. Ellen J. Saleh, MP**  
NIP. 19680109 199403 2 002

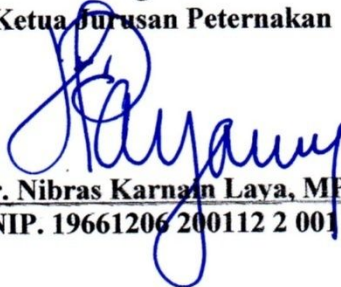
**Pembimbing II**



**Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si**  
NIP. 19841030 201212 1 001

**Mengetahui :**

**Ketua Jurusan Peternakan**



**Ir. Nibras Karnain Laya, MP**  
NIP. 19661206 200112 2 001

## PERSETUJUAN

**Judul Skripsi : Penggunaan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennst*)**

**Pada Pembuatan Bakso Ayam**

**Nama : Desri Husain**

**NIM : 621410100**

**Program Studi : S1 Peternakan**

**Telah Disidangkan dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji**

**Hari / Tanggal : Jum'at, 31 Oktober 2014**

**Pukul : 13.30 – 15.30 WITA**

**Dewan Penguji :**

1. Ir. Ellen J. Saleh, MP

(  
.....)

2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si

(  
.....)

3. Dr. Muhammad Sayuti, S.Pt, M.Si

(  
.....)

4. Abdul Hamid Arsyad, S.Pt, M.Si

(  
.....)

Gerontalo, 31 Oktober 2014

**Dekan Fakultas Pertanian**



**Dr. Mohammad Iqbal Bahua, SP, M.Si**

**NIP. 19720425 200112 1 003**

## ABSTRAK

**Desri Husain. 2014. Penggunaan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida Dennst*) Pada Pembuatan Bakso Ayam. Dibawah bimbingan Ellen J. Saleh sebagai pembimbing I dan Agus Bahar Rachman sebagai pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan bakso ayam terhadap parameter yang diamati yaitu analisa proksimat (kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar air), uji organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan) dan uji hedonik (tingkat kesukaan). Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (penggunaan tepung ubi hutan P1=50 gr, P2=100 gr, P3=150 gr dan P4=200 gr) dan 4 kali ulangan, dari data hasil pengujian proksimat. kemudian dianalisis dengan analisis sidik ragam. Sedangkan uji organoleptik dan uji hedonik menggunakan metode pengisian kuisisioner oleh 20 orang panelis, kemudian dianalisis dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan bakso ayam memberikan pengaruh terhadap parameter yang diamati. Penggunaan tepung ubi hutan berpengaruh tidak nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar protein dan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar karbohidrat dan kadar air bakso ayam. Hasil pengujian penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 100 gr (P2) menghasilkan kualitas proksimat (kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar air) bakso ayam terbaik, penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 50 gr (P1) menghasilkan kualitas organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan) terbaik, sedangkan hasil pengujian tingkat kesukaan (hedonik) perlakuan yang menggunakan tepung ubi hutan sebanyak 50 gr (P1) dan 100 gr (P2) menghasilkan nilai tertinggi dan dapat diterima oleh panelis. Hasil pengamatan berdasarkan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 100 gr (P2) menghasilkan kualitas bakso ayam terbaik dilihat dari parameter proksimat, organoleptik dan hedonik.

**Kata Kunci : Bakso Ayam, Tepung Ubi Hutan, Parameter Proksimat, Organoleptik dan Hedonik**

## ABSTRACT

**Desri Husain. 2014. Usage of Forest Tuber Flour (*Dioscorea Hispida Dennts*) Has Making For Chicken Meatball. The Research Was Guidance Of Ellen J Saleh As The First Counselor and Agus Bahar Rachman As The Second Counselor.**

This research aimed to know influence of usage of forest tuber flour for making chicken meatball. It analyzed proximate parameter (rates of protein, water and carbohydrate), organoleptic experiment (color, taste, texture, rubbery) and test of hedonic (level of delicious). Moreover, Method of research was experiment that used complete random device with four treatments and repetitions (usage of forest tuber flour P1=50gr, P2=100gr, P3=150gr, and P4=200gr). The data result of proximate testing analyzed investigation manner. Furthermore, the next analysis was descriptive. It used method of admission filling questionnaire by 20 panelists as Organoleptic and Hedonic experiments. Result of research designated that using forest tuber flour for making chicken meatball gave influence to parameter perceived. It had an effect unreal to protein rate ( $P < 0,05$ ), but it was very real on rates of carbohydrate and chicken meatballs water ( $P < 0,01$ ). Despitefully, usage of forest tuber flour 100 gr (P2) that yield proximate quality of the best chicken meatballs (rates of protein, water and carbohydrate). Furthermore, 50 gr (P1) of usage of forest tuber flour delivered organoleptic quality. Finally, the result of hedonic testing (level of delicious) was 50 gr (P1) and 100 gr (P2) produced the high value. It accepted by panelist. Data result of observation can be concluded that usage of forest tuber flour 100 gr (P2) deliver the best quality chicken meatball, which seen from parameter of proximate, organoleptic and hedonic.

**Key words: Chicken Meatball, Forest Tuber Flour, Parameter of Proximate, Organoleptic and Hedonic.**