

TUGAS AKHIR

UJI TINGKAT KESUKAAN PADA BAKSO DAGING SAPI

ZULKIFLI ALI

NIM : 612 312 010

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp M.Sc
NIP. 19820706 200501 2 002

Pembimbing II



Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si
NIP. 19650813 200212 1 001

Ketua Jurusan



Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si
NIP. 19650813 200212 1 001

Mengetahui :

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian




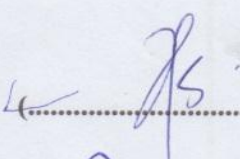
Dr. Moh. Iqbal Bahua. S.P. M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003

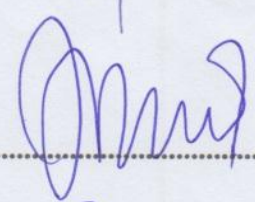
TUGAS AKHIR
UJI TINGKAT KESUKAAN PADA BAKSO DAGING SAPI
OLEH
ZULKIFLI ALI
NIM : 612 312 010


Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan pada Komisi Ujian Tugas Akhir
Tanggal 21 Juni 2017

Komisi Penguji :

1. Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP M.Sc (.....)

2. Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si (.....)

3. Lisna Ahmad, S.TP. M.Si (.....)

4. Rahmiyati Kasim, S.TP, M.Si (.....)

Tanggal Lulus : Gorontalo, 21 Juni 2017

ABSTRAK

Zulkifli Ali. NIM 6123 12 010. Uji Tingkat Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi.

“Dibimbing oleh: Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP, M.Sc. Dan Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si.

Bakso merupakan produk olahan daging, dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampurkan dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Produk olahan daging seperti bakso cukup mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Bila ditinjau dari upaya kecukupan gizi masyarakat, bakso dapat dijadikan sebagai sarana yang tepat, karena produk ini bernilai gizi tinggi dan disukai oleh semua lapisan masyarakat.

Metode yang digunakan pada tugas akhir ini adalah metode pengujian terhadap tingkat kesukaan atau metode hedonik. Tahap-tahap dalam tugas akhir ini diantaranya dengan melakukan studi pustaka, eksperimen dan pengumpulan data. Tehnik pengujian yang digunakan adalah uji tingkat kesukaan atau metode hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan penerimaan panelis untuk perlakuan terbaik adalah perlakuan A2 dengan nilai yaitu rasa (4,1), aroma (4,1), warna (4,1), dan tekstur (4,1).

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan diatas terhadap uji tingkat kesukaan bakso daging sapi bahwa semua panelis lebih menyukai rasa, aroma, warna dan tekstur bakso dari daging sapi pada perlakuan A2 yang dihasilkan dan sudah sesuai dengan standar SNI-01-3819-1995 yaitu memiliki bau yang normal, warna yang normal, rasa gurih dan tekstur yang kenyal.

Kata Kunci: Bakso Daging Sapi, Uji Organoleptik.

ABSTRACT

Zulkifli Ali. Student ID. 6123 12 010. Rated Likeness Test on Beef Meatball” Principal Supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP., M. Sc and Co-supervisor is Ir. Zainudin K. Antuli, M. Si.

Meatball is one of meat-processed products, where the meat has been previously mashed and mixed with spices, flour and then made into small balls, then boiled. Meat-processed product such as this meatball can be easily found and made. On the nutrition fulfilment aspect, meatball can be used as a good means to supply the nutrition as this product is highly nutritious and liked by the people.

The method used in this study is testing method on the rated likeness or hedonic method. The stages in this study are: literature review, experiment, and data collection. The hedonic test is used to rate the likeness of this product.

This study reveals that the best rated likeness of the panelists is on treatment A2 where taste is rated 4.1; aroma is rated 4.1; color is rated 4.1; and texture is also rated 4.1.

It is concluded that the panelists prefer the taste, aroma, color and texture of beef meatball in treatment A2 and this is in accordance with the SNI-02-3819-1995 standard where the aroma and color are normal, the texture is chewy, and the taste is savory.

Keywords: Beef Meatball, Organoleptic Test