

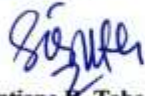
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENAMBAHAN TEPUNG SAGU DENGAN KONSENTRASI YANG
BERBEDA TERHADAP MUTU BAKSO DAGING ITIK AFKIR**

SKRIPSI

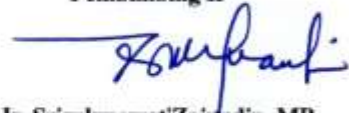
BERDIN AHMAD
NIM . 621 410 011

Pembimbing I



Siswatiana K. Taha, S.Pt, M.Si
NIP 19800421200501 2 001

Pembimbing II



Ir. Srisukmawati Zainudin, MP
NIP: 196801181994032004

Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras Karnata Laya, MP
NIP 19661206 200112 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

**PENAMBAHAN TEPUNG SAGU DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA
TERHADAP MUTU BAKSO DAGING ITIK AFKIR**

SKRIPSI

OLEH

BERDIN AHMAD
Nim. 621 410 011

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/tanggal : Selasa 30 Agustus 2017

Waktu : 09.10 – 04.00 WITA

Penguji

- | | | |
|---|-----|---|
| 1. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 19800421 200501 2 001 | I | () |
| 2. Ir. Srisukmawati Zainudin, MP
NIP. 19680118 199403 2 004 | II | () |
| 3. Suparmin Fathan, S.Pt, M.Si
NIP. 19710403 200212 1 001 | III | () |
| 4. Ir. Nibras K. Laya, MP
NIP. 19661206 200112 2 001 | IV | () |

Gorontalo, Agustus 2017
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo


Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003

ABSTRAK

Berdin Ahmad. 2017. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Itik Afkir. Dibawah Bimbingan Siswatiana R. Taha, sebagai pembimbing I Dan Srisukmawati Zainuddin sebagai pembimbing II

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil pengujian mutu terhadap bakso daging itik afkir yang penggunaan tepung sagu dengan level berbeda setiap perlakuan. Uji mutu yang dilakukan meliputi kadar protein, lemak, dan air dari bakso itik afkir dengan penambahan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (penggunaan tepung sagu P1= 10%, P2=15%, P3=20%, P4=25%) dan 4 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein antara perlakuan memberikan pengaruh nyata. Adapun untuk kadar lemak pada setiap tidak berpengaruh di setiap perlakuan, begitu pula kadar air dari setiap perlakuan tidak berpengaruh. Hasil pengamatan berdasarkan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda kedalam adonan bakso itik afkir berpengaruh nyata dalam peningkatan kadar protein, lemak tetapi menurunkan kadar air dan lemak. Dimana penambahan tepung sagu pada taraf 25% menunjukkan kadar protein dan kadar lemak yang paling tinggi yaitu 23,54% dan 2,62%.

Kata Kunci : *Bakso, Daging Itik afkir, Tepung Sagu, Protein, Lemak, Air*

ABSTRACT

Berdin Ahmad. 2017. The Influence of Adding Different Concentration of Sago Flour on Quality of Afkir Duck Meatball. Principal supervisor is Siswatiana R. Taha and Co-supervisor is Srisukmawati Zainuddin.

This research aims at investigating testing result on quality of afkir duck meatball by adding different level of sago flour in each of experiment. Quality test consists of test on level of protein, fat, and water of afkir duck meatball by adding sago flour with different concentration. It applies experimental method using Completed Randomized Design with 4 treatments (P1 = 10%, P2 = 15%, P3 = 20%, and P4 = 25%) and 4 repetitions. Finding reveals that Protein content of every treatment gives significant influence. Meanwhile, fat and water content do not give any influence. Based on observation, therefore, it can be concluded that adding sago flour with different concentration into afkir duck meatball dough gives significant influence of the increase of protein content, but it decreases fat and water content. Adding 25% concentration of sago flour obtains the highest protein and fat content for 23,54% and 2,62% respectively.

Keywords: Meatball, Afkir Duck Meat, Sago Flour, Protein, Fat, Water

