

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini, maka dapat dikemukakan simpulan sebagai berikut:

- a. Perlakuan berbagai jenis daging pada pembuatan bakso memberikan pengaruh secara nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, skor nilai warna, skor nilai rasa dan skor nilai tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap skor nilai aroma bakso yang diamati.
- b. Perlakuan terbaik berdasarkan sifat kimia dan organoleptik adalah perlakuan P1 (bakso sapi) dengan kadar air 68,76%, kadar protein 3,32%, kadar protein 5,92%, dengan warna putih kecoklatan, aroma agak disukai, rasa disukai, mempunyai tekstur yang kenyal.

### **5.2. SARAN**

Berdasarkan hasil pembahasan serta kesimpulan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka diajukan saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan mutu bakso yang baik, disarankan menggunakan daging sapi karena memiliki sifat kimia dan organoleptik terbaik.
- b. Perlu penelitian lebih lanjut tentang perbandingan daging hewani dan nabati dalam pembuatan bakso.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Yasmin Sofy. 2021. **Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.)**. Poltekkespim. Malang
- Afkar1 Majral, Khairun Nisah, Halimatun Sa'diah. 2020. **Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjedhal**. AMINA 1(3). Aceh
- Ambar Wati, H. Suryaningsih, L. Rachmawan, O.2012. **Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik**. Artikel Ilmia Fakultas Peranakan Universitas Padjajaran Sumedang.
- Arifin ,M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. **Penurunan Kualitas Daging sapi yang terjadi selama proses pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang**. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 11-12 November 2008, p: 99-104.
- Argantari, 2017. **Komposisi Kimia Daging Kambing Jawarandu Pada Bobot Potong Yang Berbeda**. Program Studi Pertenakan, Fakultas Pertenakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Anjalani Ria, Maria Haryulin Astuti<sup>1</sup>, Febriana Dewi Pertiwi. 2020. **Sifat Kimia Dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau Pada Penambahan Tepung Talas Lokal Dengan Level yang Berbeda**. ZIRAA'AH, Volume 45 Nomor 1.
- Astawan, M. 2008. **Gizi susu kuda mendekati ASI**. Departemen Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Azhar, M. (2016). **Biomolekul sel kahbohidrat, Protein dan Enzim**. Journal of Chemical Information and Modeling.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. **Bakso Daging. SNI 3818:2014**. Jakarta (ID): BSN.
- Bahri, S. 2008. **Beberapa Aspek keamanan pangan asal ternak di indonesia**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Burhan, B. 2003. **Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Dewi Windiani & Diah Ari, 2014, **Varietas Resep Praktis Untuk Menu Sehari-**

**hari; Masakan ayam. (Goreng, bakar, tumis, berkuah, pepes).** Fmedia  
ISABN: 9790065221

- Fadhila Rieke, Sri Darmawati. 2018. **Profil Protein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds-Page.** Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi ISBN: 978-602-61599-6-0 Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fauziah, R. R. 2014. **Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar dilingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC.** Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Jember
- Fikriah, Y, U., dan Nasution, R. S. (2021). **Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Dipasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri.** Amina, 3 (2), 50-51
- Gani, V. G., i. b. n Swacita dan K. K. Agustina. 2022. **Ketahanan daging yang Disimpan Pada Suhu Ruang.** Buletin Veteriner Udayana. 14 (50) : 491-501
- Gustiani, E. 2009. **Pengendalian Cemeran Mikroba Pada Bahan Pangan Asakl Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Pertenakan Sampai Dohidangkan.** Jurnal Litban Pertanian. Vol. 28 No. 3 : 96-100.
- Hairunnisa, O, E Sulistyowati dan D. Suherman. 2016. **Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam.** Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 11 No 1.
- Hendrarti, E. N.,& Adiwianto, G. 2018. **Kajian palabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan sapi beku import dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda.** Journal of livestock science and production, 2(1),64-72.
- Herlambang, Fariz Prayogi, Anang Lastriyanto, Ary Mustofa Ahmad. 2019. **Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka.** Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. No. 3
- Heri Warsito, Rindiani, F. N. 2015. **Ilmu Bahan Makanan dasar (I).** Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hetharia, C., Hintono., & S. Mulyani. 2013. **Sifat Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Babi dan Ulut Sagu dengan Pengikat Tepung Sagu.** Jurnal Agrinimal 3(1):41-45.

- Hikmah . 2003. **Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Daging Kuda Di Sulawesi Selatan** . Tesis. Program Pascasarjana. Institusi Pertanian Bogor.
- Hotabilatdur, W. L., T. Supriana Dan Salmiah 2013. **Beberapa Faktor Yang Memengaruhi Permintaan Daging Kuda Di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Hubang**. *Journal Of Agriculture And Agribusiness Socioeconomics*. Vol. 2 (4) : 1-10.
- Kadir, S. 2006. **Analisis Permintaan dan Efisiensi Penggunaan Sumber Daya Dalam Rangka Meningkatkan Produksi Ternak Kuda Di Sulawesi Selatan**. Lembaga Penelitian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kusnanda, Feri 2010. **Kimia Pangan**. Komponen Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, RA. 2003. **Ilmu Daging**. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Li, W., Huang, X., Chen, L., & Wu, S.2018. **Comparative study of chemical composition, texture, and sensory attributes of beef, chicken, and fish balls prepared using different formulations**. *LWT - Food Science and Technology*, 87, 504-511.
- Lilis Suryaningsih, Wendry Setyadi Putratoro dan Eka Wulandari 2012. **Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Kosentrasi Ekstra Kunyit (Curcuma-Domestika) Terhadap Warna, Rasa, Bau dan ph**. *Jurnal Ilmu Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran*. Semarang.
- Lukman. D. W., dkk. 2007. **Higienie Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan**. Institusi Pertanian Bogor.
- Matitaputty, P. R, dan Suryana 2010. **Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan of -flavor Akibat Oksidasi Lipida**. *Wartazoa* (3:130-138).
- Melia, S, Juliyarsi, I dan Rosya, A. 2010. **Peningkatan kualitas bakso Ayam dengan penambahan Tepung Talas sebagai substitusi Tepung Tapioka**. *Jurnal Peternakan* Vol 7 No. 2 (62-69).
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A Dp. Mirah. 2013. **Sifat Fisiko- Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*)**. *Jurnal Zooteknik* Vol. 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Murtiningsih dan Suryanti, 2011. **Membuat Tepung Ubi dan Varietas Olahannya**. Jakarta: Gramedia.

- Musfiroh, A Fatkhairul. 2019 **Kandungan serat Kasar, Tingkat Kekenyalan, dan rasa bakso sapi dengan substitusi (*Ipomoea batatas L*) Skripsi.** Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nazir, Moh. 2013. **Metode Penelitian.** Bogor. Ghalia Indonesia.
- Nordiansyah Firahmi, Siti Dharmawati dan Mofie Aldrin. 2015. **Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda.** Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan MAB Banjarmasin
- Nordiansyah Firahmi, Siti Dharmawati dan Mofie Aldrin. 2015. **Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda.** Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan MAB Banjarmasin
- Nurwanto, Septianingrum dan Suhartayi. (2012). **Buku Ajaran Dasar Teknologi Hasil Ternak.** Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nurohim., Nurwantoro dan D. Sunarti. 2013. **Pengaruh Marinasi Bawang Putih Pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform.** Jurnal Pertenakan. 2: 77-85.
- Oktavia Ulfa, 2021. **Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) sebagai Substitusi Tepung Tapioka.** Skripsi. UIN Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Purwanto, A., A. Ali., dan Herawati. 2015. **Kajian mutu bakso gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvacea*)** jurnal SAGU. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Qalbi Nur. 2021. **Nilai Warna Dan Karakteristik Organoleptik Bakso Daging Sapi Dari Berbagai Merek Yang Dijual Di Kota Makassar.** Skripsi UNHAS. Makassar.
- Rismayanthi, C. (2015). **Sistem energi dan kebutuhan zat gizi yang diperlukan untuk meningkatkan prestasi atlet.** 109-121
- Rohmah dan Mu'tamar. 2018. **Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman Dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos Caudatus Kunth*).** Agrotek. No 1. Vol 12.
- Rose. 2001. **Anatomi dan Fisiologi Ternak Unggas.** Universitas Gajah Mada
- Sembor Sofi Margritje dan Rita Meilany Tinangon. 2022. **Industri Pengolahan Daging.** Patra Media Grafindo. Bandung

- Setyaningsih, Dwi, 2010. **Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.** IPB Press. Bogor
- Setyawardani, T., Ramadhan, T., & Apriyantono, A.2019. **Effect of formulation and cooking methods on nutritional composition, texture, and sensory attributes of meatballs.** International Food Research Journal, 26(4), 1045-1052.
- Sihite, I., S. Kadars, Dan Dwatmadji 2018. **Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Daging Kuda Pada Rumah Tangga Di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Hubang Hasundatan Sumatra Utara.** Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Jurnal Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Soeparno 2015. **Ilmu dan teknologi Daging.** Cetakan ke 2. Gajah mada Universitypres. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. **Ilmu Unggas Air.** Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia .1995. **Standar Klasifikasi Potongan Karkas Sapi/Kerbau** Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia 1838-2014. 1995. **Bakso Daging.** Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stanislawczyk R, Mariusz Rudy, Stanislaw Rudy. 2021. **Kualitas Daging Kuda dan Metode Pilihan untuk Meningkatkan Sifat Bahan Baku Ini.** MDPI Journal.
- Stefanie Selmi Yohana, Novita Condro, Natalia. 2023. **Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura.** Jurnal JUPITER STA Vol 2. No. 1
- Sudarmadji. S. Dkk. 2010. **Analisis Bahan Maksanan dan Pertanian.** Liberty.
- Sulistiyani 2015. **Pembuatan Bakso.** Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Uzma Haryana. 2023. **Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Kambing Dengan Imbangan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Tepung Tapioka Sebagai Pangan Fungsional.** Skripsi Fakultas Pertanian UNRAM. Mataram.

Wibisono Freshinta Jellia. 2018. **Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya.** VITEK : Bidang Kedokteran Hewan.

Wibowo, Singgih. 2014. **Jenis Bakso Sehat dan Enak.** Penebar Swadaya

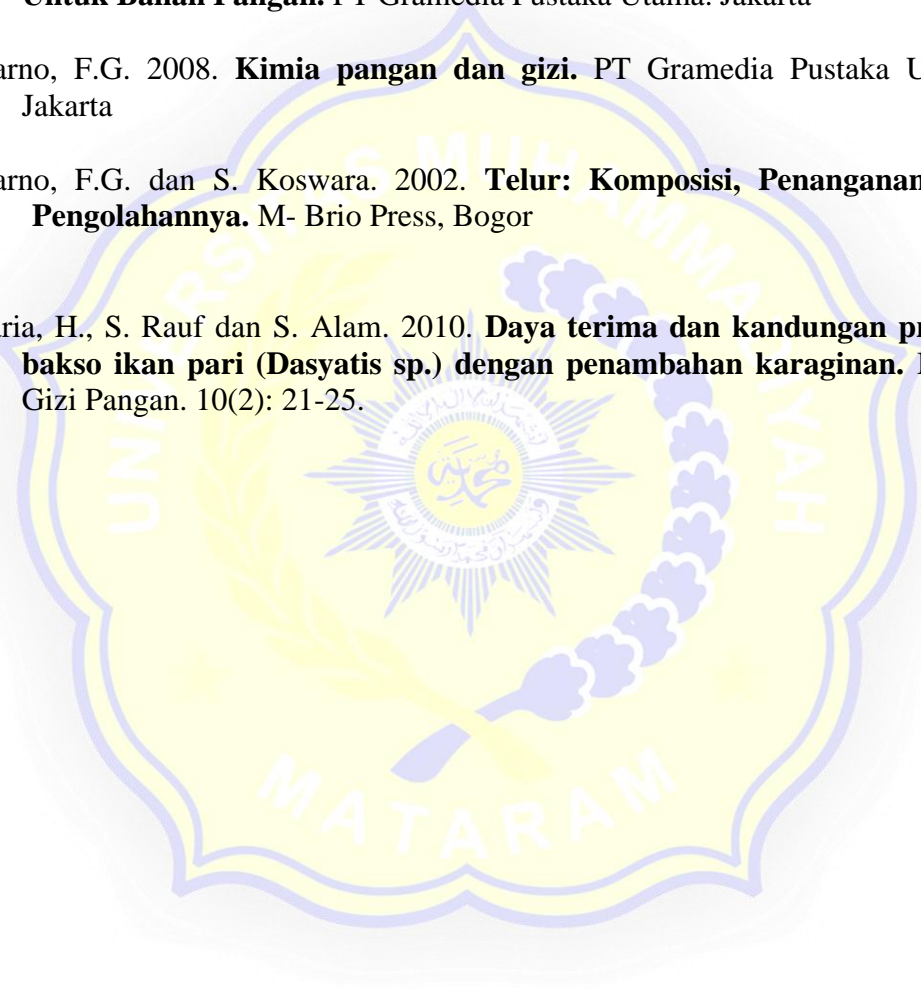
Widyaningsih dan Murtini, 2006 **Alternatif pengganti formalin pada produk pangan.** Trubus agrisarana. Surabaya.

Winarno, F. G dan Rahayu, Titi Sulistyowati. 1994. **Bahan Tambahan Untuk Bahan Pangan.** PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 2008. **Kimia pangan dan gizi.** PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. **Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya.** M- Brio Press, Bogor

Zakaria, H., S. Rauf dan S. Alam. 2010. **Daya terima dan kandungan protein bakso ikan pari (Dasyatis sp.) dengan penambahan karaginan.** Media Gizi Pangan. 10(2): 21-25.



# LAMPIRAN-LAMPIRAN





### LAMPIRAN 1. Lembar Kuisisioner Uji Warna Bakso

Nama :

NIM :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan bakso dari berbagai jenis daging, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara. Nilai 1 Abu Putih, nilai 2 Keabuan, nilai 3 untuk Putih kecoklatan, nilai 4 untuk Coklat muda dan nilai 5 untuk Coklat tua.

425	106	648	539	341

Keterangan :

1 = Abu Putih

2 = Keabuan

3 = Putih Kecoklatan

4 = Coklat Muda

5 = Coklat Tua

Komentar:.....

.....

.....

**LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Bakso**

Nama :

NIM :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan bakso dari berbagai jenis daging, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Nilai 1 untuk tidak suka, nilai 2 untuk agak tidak suka, nilai 3 untuk agak suka, nilai 4 untuk suka dan nilai 5 untuk sangat suka.

<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>	<b>539</b>	<b>341</b>

Keterangan :

1 = Tidak suka

2 = Agak tidak suka

3 = Agak suka

4 = Suka

5 = Sangat suka

Komentar:.....  
.....  
.....

### LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Bakso

Nama :

NIM :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan bakso dari berbagai jenis daging, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara. Nilai 1 Sangat Tidak suka, nilai 2 untuk Tidak suka, nilai 3 Agak suka, nilai 4 untuk suka dan nilai 5 untuk sangat suka.

<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>	<b>539</b>	<b>341</b>

Keterangan :

1 = Tidak suka

2 = Agak tidak suka

3 = Agak suka

4 = Suka

5 = Sangat suka

Komentar:.....

.....

.....

#### LAMPIRAN 4. Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Bakso

Nama :

NIM :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan bakso dari berbagai jenis daging, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara. Nilai 1 untuk tekstur Sangat Lunak, nilai 2 untuk tekstur Lunak, nilai 3 untuk tekstur Agak Kenyal, nilai 4 untuk tekstur Kenyal dan nilai 5 untuk tekstur Sangat Kenyal.

425	106	648	539	341

Keterangan :

1 = Sangat Lunak

2 = Lunak

3 = Agak Kenyal

4 = Kenyal

5 = Sangat Kenyal

Komentar:.....  
.....  
.....

**Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air Bakso dari Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Bakso dari Berbagai Jenis Daging

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	1	2	3			
P1	64,84	63,75	64,23	192,82	64,27	A
P2	66,61	66,49	66,18	199,28	66,43	Ab
P3	66,47	66,27	67,29	200,03	66,68	Ab
P4	68,18	71,78	66,32	206,28	68,76	Ab
P5	71,00	68,83	67,39	207,22	69,07	B
<b>Total</b>	337,10	337,12	331,41	1005,63		
Purata	67,42	67,42	66,28			

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	45,77	11,442	4,91	3,48	S
Galat	10	23,29	2,329			
Total	14	69,06				

BNJ 5% = 4,10

**Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Lemak Bakso dari Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Lemak Bakso dari Berbagai Jenis Daging

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	1	2	3			
P1	5,13	6,42	5,55	17,10	5,70	B
P2	3,50	4,64	3,77	11,91	3,97	Ab
P3	2,04	2,34	2,40	6,78	2,26	A
P4	3,23	3,27	3,45	9,95	3,32	Ab
P5	2,50	2,59	2,79	7,88	2,63	Ab
<b>Total</b>	16,40	19,26	17,96	53,62		
<b>Purata</b>	3,28	3,85	3,59			

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	22,10	5,525	3,51	3,48	S
Galat	10	15,72	1,572			
Total	14	37,82				

BNJ 5% = 3,37

**Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Protein Bakso dari Berbagai Jenis Daging**

c. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Bakso dari Berbagai Jenis Daging

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	1	2	3			
P1	4,43	4,87	4,78	14,08	4,69	a
P2	6,09	6,17	6,05	18,31	6,10	c
P3	6,31	6,33	6,03	18,67	6,22	c
P4	5,96	5,95	5,88	17,79	5,93	bc
P5	5,52	5,62	5,55	16,69	5,56	b
<b>Total</b>	28,31	28,94	28,29	85,54		
Purata	4,89	5,16	5,22			

d. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	4,56	1,141	63,09	3,48	S
Galat	10	0,18	0,018			
Total	14	4,75				

BNJ 5% = 0,36

**Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Organoleptik dan Analisis Keragaman Terhadap Warna Bakso Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Warna Bakso Berbagai Jenis Daging

	P1	P2	P3	P4	P5		
<b>Panelis</b>	<b>539</b>	<b>341</b>	<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>	<b>Total</b>	<b>Purata</b>
1	3	4	3	5	1	16	3,2
2	3	2	4	5	1	15	3
3	4	2	3	5	1	15	3
4	4	2	2	4	2	14	2,8
5	4	2	3	5	1	15	3
6	3	4	2	5	1	15	3
7	2	2	2	4	1	11	2,2
8	3	4	1	3	1	12	2,4
9	4	5	2	3	1	15	3
10	3	5	4	4	1	17	3,4
11	5	4	2	1	3	15	3
12	3	4	3	3	2	15	3
13	3	5	3	4	1	16	3,2
14	2	4	3	3	2	14	2,8
15	4	2	3	4	3	16	3,2
16	3	4	3	3	2	15	3
17	3	4	2	3	2	14	2,8
18	3	4	2	4	1	14	2,8
19	3	4	1	4	2	14	2,8
20	3	5	3	4	1	16	3,2
<b>Total</b>	65	72	51	76	30	294	
<b>Purata</b>	<b>3,25</b>	<b>3,60</b>	<b>2,55</b>	<b>3,80</b>	<b>1,50</b>		
<b>Notasi</b>	bc	c	b	c	a		

b. Analisis Keragaman

<b>Sumber Keragaman</b>	<b>db</b>	<b>JK</b>	<b>KT</b>	<b>F Hitung</b>	<b>F Tabel 5%</b>	<b>Ket</b>
Perlakuan	4	69,94	17,49	19,411	2,492	<b>S</b>
Panelis	19	7,24	0,38	0,423	1,73	<b>S</b>
Galat	76	68,46	0,90			
Total	99	145,64				

BNJ 5% = 0,8



**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Organoleptik dan Analisis Keragaman Terhadap Rasa Bakso Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Rasa Bakso Berbagai Jenis Daging

	P1	P2	P3	P4	P5	Total	Purata
Panelis	<b>539</b>	<b>341</b>	<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>		
1	4	3	3	3	4	17	3,4
2	5	4	2	4	3	18	3,6
3	5	2	4	3	4	18	3,6
4	4	5	5	2	3	19	3,8
5	3	3	2	2	3	13	2,6
6	3	3	4	3	3	16	3,2
7	4	3	4	3	2	16	3,2
8	5	3	4	4	2	18	3,6
9	4	2	4	3	2	15	3
10	3	2	3	3	3	14	2,8
11	4	4	1	1	3	13	2,6
12	4	4	3	1	2	14	2,8
13	4	5	3	5	1	18	3,6
14	4	2	3	3	3	15	3
15	4	5	2	3	4	18	3,6
16	3	2	3	1	3	12	2,4
17	5	3	3	5	3	19	3,8
18	4	5	4	3	4	20	4
19	5	2	4	3	3	17	3,4
20	4	3	3	2	2	14	2,8
<b>Total</b>	81	65	64	57	57	324	
<b>Purata</b>	<b>4,05</b>	<b>3,25</b>	<b>3,20</b>	<b>2,85</b>	<b>2,85</b>		
<b>Notasi</b>	B	Ab	a	a	a		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F Hitung	5%	Ket
Perlakuan	4	19,24	4,81	5,509	2,492	S
Panelis	19	20,64	1,09	1,244	1,73	S
Galat	76	66,36	0,87			
Total	99	106,24				

BNJ 5% = 0,8

**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Organoleptik dan Analisis Keragaman Terhadap Aroma Bakso Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Aroma Bakso Berbagai Jenis Daging

	P1	P2	P3	P4	P5		
<b>Panelis</b>	<b>539</b>	<b>341</b>	<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>	<b>Total</b>	<b>Purata</b>
1	4	3	3	3	2	15	3
2	3	3	5	3	3	17	3,4
3	2	3	3	3	2	13	2,6
4	3	3	4	2	5	17	3,4
5	1	2	4	2	4	13	2,6
6	4	3	2	3	3	15	3
7	4	3	4	3	4	18	3,6
8	4	4	4	5	3	20	4
9	4	5	4	4	4	21	4,2
10	3	4	2	4	5	18	3,6
11	3	2	4	2	5	16	3,2
12	2	2	2	1	1	8	1,6
13	5	3	2	3	2	15	3
14	3	4	3	4	3	17	3,4
15	5	3	3	4	3	18	3,6
16	3	1	2	3	3	12	2,4
17	3	5	5	5	4	22	4,4
18	4	2	3	4	4	17	3,4
19	2	2	3	2	4	13	2,6
20	4	3	3	3	2	15	3
<b>Total</b>	66	60	65	63	66	320	
<b>Purata</b>	<b>3,30</b>	<b>3,00</b>	<b>3,25</b>	<b>3,15</b>	<b>3,30</b>		

b. Analisis Keragaman

<b>Sumber Keragaman</b>	<b>db</b>	<b>JK</b>	<b>KT</b>	<b>F Hitung</b>	<b>F Tabel 5%</b>	<b>Ket</b>
Perlakuan	4	1,30	0,32	0,399	2,5	<b>NS</b>
Panelis	19	40,80	2,15	2,637	1,73	<b>S</b>
Galat	76	61,90	0,81			
Total	99	104				

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Organoleptik dan Analisis Keragaman Terhadap Tekstur Bakso Berbagai Jenis Daging**

a. Data Hasil Pengamatan Tekstur Bakso Berbagai Jenis Daging

	P1	P2	P3	P4	P5		
Panelis	<b>539</b>	<b>341</b>	<b>425</b>	<b>106</b>	<b>648</b>	<b>Total</b>	<b>Purata</b>
1	5	3	3	3	3	17	3,4
2	4	2	3	2	3	14	2,8
3	3	5	2	5	1	16	3,2
4	4	4	5	3	2	18	3,6
5	4	1	3	3	3	14	2,8
6	3	3	3	5	2	16	3,2
7	4	3	3	3	2	15	3
8	4	3	1	4	2	14	2,8
9	3	2	1	4	3	13	2,6
10	3	4	5	4	3	19	3,8
11	4	2	2	2	1	11	2,2
12	1	4	2	2	3	12	2,4
13	4	5	3	5	2	19	3,8
14	4	3	5	4	3	19	3,8
15	4	4	3	3	2	16	3,2
16	4	4	4	1	3	16	3,2
17	3	3	4	1	3	14	2,8
18	5	4	3	3	2	17	3,4
19	2	3	5	3	3	16	3,2
20	4	5	2	3	1	15	3
<b>Total</b>	72	67	62	63	47	311	
<b>Purata</b>	<b>3,60</b>	<b>3,35</b>	<b>3,10</b>	<b>3,15</b>	<b>2,35</b>		
<b>Notasi</b>	B	B	ab	ab	a		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	17,54	4,38	3,837	2,492	S
Panelis	19	19,39	1,02	0,893	1,73	NS
Galat	76	86,86	1,14			
total	99	123,79				

BNJ 5% = 0,94

## Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian Pembuatan Bakso



Bakso Penelitian



Penimbangan Adonan Daging



Pemasakan Bakso



Bakso Untuk Organoleptik



Pengujian Kadar Air



Proses Titrasi Uji Kadar Protein



Persiapan Uji Kadar Lemak



Pencampuran Bahan Uji Kimia



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)  
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM**



FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 833723 Fax. (0370) 841906 Kotak Pos No. 108 Mataram  
website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : [faperta@ummat.ac.id](mailto:faperta@ummat.ac.id)  
Nusa Tenggara Barat

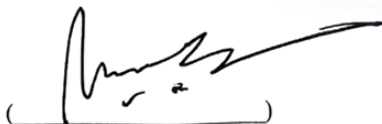
KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : SPIMULIATI  
NIM : 318110012  
Program Studi : Teknologi hasil pertanian  
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Mariana, M.Si  
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Saputrayadi, SP., M.Si  
Judul Skripsi : Kajian berbagai jenis daging terhadap sifat kimia dan organoleptik bks20

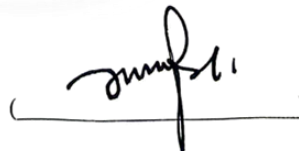
NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	8/12-23	Data Penelitian - Perbaiki notasi data kadar protein		Al.
2.	11/12-23	BAB IV. HASIL PENELITIAN Perbaiki Notasi "Notasi yg sama tidak berbeda nyata" Bedakan : Berpengaruh nyata dengan Berbeda nyata		Adi.

3.	9/11-24	Pembahasan - perbaiki Pembahasan Lengkapi dg kriteria kesimpulan Dirubah	
4.	5/3-24	Perbaiki simpulan Lengkapi dg Abstrak	

Dosen Pembimbing Utama



Dosen Pembimbing Pendamping





MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)  
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM**

FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram

website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : [faperta@ummat.ac.id](mailto:faperta@ummat.ac.id)

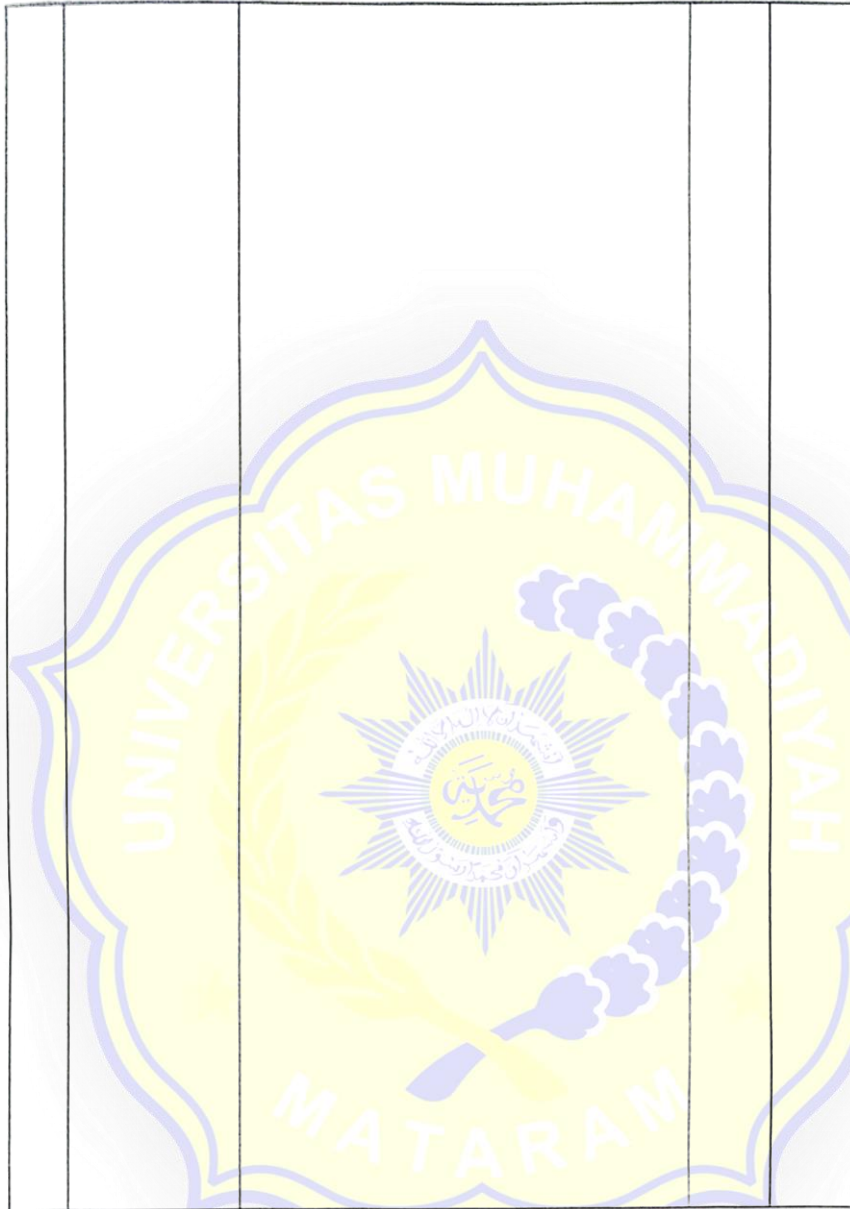
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Sri Muah  
 NIM : 318110012  
 Program Studi : teknologi hasil pertanian  
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir.Hj. Maranah, M.Si  
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Idi Saputrayadi, SP, MSi  
 Judul Skripsi : Kajian berbagai jenis daging terhadap sifat kimia dan organoleptik baksu

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	15/12 - 23	Perbaikan ser keseluruhan - Padatness - Turgor pasta - Metastologi - Hanel - Pembahasan - Kumpulan & essay	/	/
	12/1 24	Perbaikan	/	/
	18/1 24	Perbaikan sedikit lagi & Urus Utk seminar	/	/
	5/3 24	Perbaikan Pembahasan	/	/
		Perbaikan Pembahasan & Kumpulan	/	/





Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping