

**PENGARUH LEVEL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA  
DENGAN KACANG KORO PEDANG (*Canavalia  
ensiformis*) TERHADAP KUALITAS KIMIA  
DAN SENSORIS BAKSO DAGING SAPI**

Ahmad Wildani  
12/331485/PT/06211

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia dan karakteristik sensoris bakso daging sapi dengan menggunakan filler tepung tapioka yang di substitusi tepung kacang koro pedang dengan level berbeda. Proses pembuatan bakso dilakukan dengan mencampurkan semua bahan-bahan berupa daging sapi, filler, pengenyal, bawang goreng, bawang putih, garam, penyedap dan air. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola searah dengan level substitusi kacang koro pedang 0%, 25%, 50%, dan 75% dengan 5 kali pengulangan. Parameter yang diuji yaitu komposisi kimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu) dan kualitas sensoris (warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima). Data hasil penelitian dianalisis dengan analisis variansi Rancangan Acak Lengkap pola searah dan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Ranges Test*. Data hasil karakteristik sensoris diuji dengan analisis non-parametrik yaitu uji *Hedonic Kruskal-Wallis*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung tapioka dan tepung kacang koro pedang dengan level 0, 25, 50, dan 75% berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu. Hasil organoleptik menunjukkan bahwa substitusi tepung tapioka dan tepung kacang koro pedang tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,01$ ) terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, dan daya terima. Level substitusi tepung tapioka 50% dengan tepung kacang koro pedang menghasilkan bakso dengan kualitas paling baik dilihat dari sisi kualitas kimia dan sensorisnya.

(kata kunci : Bakso daging sapi, kacang koro pedang, kualitas kimia, kualitas sensoris)

## EFFECT OF SUBSTITUTION LEVEL OF TAPIOCA FLOUR WITH KORO PEDANG FLOUR (*Canavalia ensiformis*) ON CHEMICAL AND SENSORY QUALITIES OF BEEF MEATBALL

Ahmad Wildani  
12/331485/PT/06211

### ABSTRACT

This research was done to determine the chemical and sensory qualities of meatball with substitution of different levels koro pedang flour. The ingredients of making meatball were beef, tapioca and koro pedang flour, STTP, onions, garlic, salt, flavoring and water. Completely Randomized Design was used in the study. The substitution level of koro pedang level were 0, 25, 50, and 75% with 5 replications. Parameters tested were chemical quality (moisture, protein, fat, and ash contents) and sensory quality (color, flavor, aroma, texture, and acceptability). The chemical quality data were analyzed by one way anova and the significant differences were tested by Duncan's New Multiple Ranges Test. The data of sensory characteristics were tested with non-parametrical analysis of Hedonic Kruskal-Wallis test. The results of this study showed that substitution of tapioca flour with koro pedang flour at the level of 0, 25, 50, and 75% significantly influenced ( $P < 0,01$ ) on water, protein, fat, and ash contents. Substitution level at 50% tapioka flour with koro pedang flour produce meatballs with best quality in terms of chemical and sensory quality.

(Keywords : Meatball beef, Koro pedang flour, Chemical quality, Sensory quality)