

PENGARUH LEVEL *FILLER* TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN SENSORIS BAKSO DAGING KAMBING DAN DOMBA

Aditya Rimba Nuraudzi
12/333058/PT/06291

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level *filler* terhadap kualitas kimia dan sensoris bakso daging kambing dan domba. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging kambing dan domba, garam, bawang merah goreng, merica, bawang putih, misonyal, tepung tapioka dan air es. Pembuatan bakso dilakukan dengan beberapa tahap yaitu penggilingan daging kambing dan domba, pembuatan adonan, *chopping* adonan, pemeraman adonan, pembulatan adonan dan perebusan. Perlakuan penambahan *filler* dengan level 10, 20, dan 30%. Parameter yang diuji yaitu kualitas 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 faktorial dan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Ranges Test*. Data hasil karakteristik sensoris diuji dengan analisis *non-parametric* yaitu uji Hedonic *Kruskal-Wallis*. Hasil penelitian menunjukkan terjadi penurunan kualitas kimia bakso daging kambing dan domba pada setiap penambahan level *filler*. Pada perbedaan jenis daging terdapat pengaruh yang nyata pada kadar ($P < 0,05$) protein, sedangkan pada kadar air, lemak dan abu tidak terdapat perbedaan yang nyata dan pada kualitas sensoris terdapat perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) pada rasa dan tekstur, sedangkan pada warna, aroma, kekenyalan, daya terima tidak terdapat perbedaan yang nyata. Hasil interaksi antar jenis daging dan *filler* menunjukkan bahwa pada kualitas kimia tertinggi terdapat pada penambahan *filler* 10% dengan daging domba, sedangkan pada kualitas sensori terbaik terdapat pada pemberian *filler* 10% pada bakso daging kambing. Para panelis menilai kualitas terbaik pada bakso terdapat pada level penambahan tepung tapioka 10% pada bakso daging kambing dan level 20% pada bakso daging domba.

(Kata kunci : Bakso, Daging kambing, Daging domba, *Filler*, Kualitas kimia dan sensoris.)

THE EFFECT OF FILLER LEVEL ON CHEMICAL AND SENSORY QUALITY OF GOAT AND LAMB MEATBALL

Aditya Rimba Nuraudzi
12/333058/PT/06291

ABSTRACT

This study was aimed to determine the effect of filler level on chemical and sensory quality of goat and lamb meatball. The ingredients that was used on this research where lamb meat, goat meat, salt, onion, garlic, flavoring, and ice. Mix all ingredients with filler, tapioca filler, make it round. The study use filler addition level from 10, 20, and 30%. The analysis of chemical quality involve water contain, protein contain, lipid contain, and mineral contain. The sensory test level involve containing colour, taste, flavour texture and acceptance. The data will analyze with Two way Anova and if the results is significant continued with Duncan's New Multiple Ranges Test (DMRT). The data of sensory characteristic were tested with non-parametrical analysis of hedonic Kruskal-Wallis test. The results showed a decrease in the chemical quality of goat and lamb meatballs at each addition of filler levels. In different types of meat there is a significant effect on levels ($P < 0.05$) of protein, while in moisture, fat and ash content there were no significant differences and in sensory quality has a significant number differences ($P < 0.05$) in taste and texture, while in color, aroma, elasticity, acceptance there is no differences. The results of interaction between types of meat and filler level showed that the highest chemical quality was found in the addition of 10% filler with lamb meat, while the best sensory quality found in 10% filler in goat meatballs. The panelists assess the meatballs are the best quality at the level of the addition of 10% tapioca flour the goat meatballs and 20% level on lamb meatballs.

(keys words : Meatball, Goat meat, Lamb meat. Filler, Chemical quality, and Sensory quality)