

KOMPOSISI KIMIA, NILAI pH DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK
BAKSO DENGAN BAHAN BAKU DAGING KUDA DAN
DAGING SAPI PADA RASIO YANG BERBEDA

Muhammad Gunawan
97/115742/PT/03547

2002

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan daging kuda dan daging sapi pada bakso dengan rasio yang berbeda terhadap komposisi kimia, nilai pH dan kualitas organoleptiknya. Komposisi bakso terdiri dari daging, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih 3 %, garam 3 %, merica 0,5 %, es batu 1 %. Daging kuda dan daging sapi pada otot *longissimus dorsi* digunakan dengan rasio 0, 25, 50, 75, dan 100%. Parameter yang diamati adalah komposisi kimia (lemak, protein, kadar air), nilai pH, dan kualitas organoleptik (warna, rasa, tekstur, keempukan, penampakan umum). Data komposisi kimia dan nilai pH dianalisis dengan analisis variansi acak lengkap pola searah, dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Data kualitas organoleptik dianalisis non parametrik dengan uji hedonik menurut metode Kruskal dan Wallis. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa peningkatan rasio daging kuda pada bakso berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap peningkatan kadar lemak, kadar protein dan penurunan kadar air, tetapi tidak terdapat perbedaan yang nyata pada nilai pH. Hasil uji organoleptik bakso menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) pada warna dan rasanya, tetapi tidak terdapat perbedaan yang nyata pada tekstur, keempukan, dan penampakan umum. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa peningkatan rasio penggunaan daging kuda pada bakso dari 0 sampai 100% mempunyai kandungan protein dan lemak yang semakin tinggi, dengan kadar air yang semakin turun, sedangkan nilai pHnya sama pada setiap perlakuan.

(Kata kunci : Bakso, daging kuda, daging sapi, komposisi kimia, nilai pH, kualitas organoleptik)

**CHEMICAL COMPOSITION, pH VALUE AND ORGANOLEPTICAL QUALITY
OF MEATBALL BASED ON HORSE MEAT AND BEEF MATERIAL
AT DIFFERENT RATIO**

Muhammad Gunawan
97/115742/PT/03547

2002

ABSTRACT

The study was conducted to investigate the effect of horse meat and beef used for meatball on chemical composition, pH and organoleptical quality. The composition of meatball was meat and tapioca flour (filler) and the spices was garlic 3 %, salt 3 %, black pepper 0,5 %, ice 1 %. The horse meat and beef were from *Longissimus dorsi* muscles with 0, 25, 50, 75, and 100% ratio. Parameters observed were chemical composition (fat, protein, and water content), pH and organoleptical quality (colour, taste, texture, tenderness and general appearance). The data of chemical composition and pH were analyzed by using analysis of variance. *Duncan's new multiple range test* (DMRT) was used to determine mean differences. Organoleptical quality data were analyzed by using hedonic test according to Kruskal-Wallis method. The result showed that the increase of horse meat ratio into meatball affected significantly ($P < 0,05$) on fat and protein increase and caused decrease of water content, but not on pH value. The hedonic test showed affect significantly ($P < 0,05$) on colour and taste, but not on texture, tenderness and general appearance. It could be concluded that the increase of horse meat ratio into meatball from 0 to 100% caused increase of protein and fat, and decrease of water content, while the pH value was similar on every treatment.

(Key words : Meatball, horse meat, beef, chemical composition, pH, organoleptical quality)