

## KUALITAS KIMIA DAN SENSORIS BAKSO DAGING KAMBING DENGAN IMBANGAN *FILLER* TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG UBI JALAR KUNING

Patrik Toto Virianto  
13/346210/PT/06443

### INTISARI

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat dengan cara melumatkan daging lalu mencampurnya dengan bumbu-bumbu, *filler*, air dan bahan tambahan lainnya kemudian dibentuk bulatan-bulatan lalu direbus dengan air panas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia dan sensoris bakso daging kambing dengan imbangan *filler* tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning dengan imbangan yang berbeda. Perlakuan dalam penelitian ini adalah dengan lima macam imbangan *filler* tepung tapioka : tepung ubi jalar kuning (20:0, 15:5, 10:10, 5:15, 0:20) dengan tiga kali ulangan. Data kualitas kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) dianalisis menggunakan analisis variansi pola searah (ANOVA) dan beda rerata diuji dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Data kualitas sensoris (warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima) dianalisis dengan analisis statistik non parametrik *Hedonik-test* menurut *Kruskal-Wallis*. Hasil analisis statistik terhadap kualitas kimia menunjukkan bahwa pemberian imbangan tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air dan kadar lemak, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein. Hasil analisis statistik terhadap kualitas sensoris menunjukkan bahwa pemberian imbangan tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning memberikan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna dan kekenyalan, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap rasa, aroma, tekstur dan daya terima. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa imbangan *filler* tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning mencapai imbangan (5:15) menghasilkan bakso dengan kualitas kimia dan sensoris dalam kisaran normal SNI, sedangkan imbangan *filler* tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning (0:20) menghasilkan bakso yang berwarna abu-abu dan tidak kenyal.

(Kata kunci : Bakso, daging kambing, tepung ubi jalar, tepung tapioka, kualitas kimia dan sensoris)

## CHEMICAL AND SENSORY QUALITY OF GOAT MEATBALL USING TAPIOCA FLOUR AND YELLOW SWEET POTATO FLOUR FILLER

**Patrik Toto Virianto**  
**13/346210/PT/06443**

### ABSTRACT

Meatball is one meat product made with the combination of meats and a number of ingredients, filler, ice water, and other additional materials formed into round balls and boiled. This research was aimed to find out the chemical and sensory quality of goat meatball using sweet potato flour and tapioca flour filler with different levels of measurement. The treatments in this research were done in 5 levels with 5 ratio of tapioca flour : yellow sweet potato flour filler (20:0, 15:5, 10:10, 5:15, 0:20) with 3 replications each treatment. Data of chemical quality data (water moisture, protein, and fat content) were analyzed using one way design and difference between mean was tested using *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Sensory quality data (color, flavor, fragrance, texture, softness, and overall acceptability) were analyzed using non-parametric test Hedonik based on Kruskal-Wallis. The addition of tapioca flour and yellow sweet potato flour filler affected moisture and fat content ( $P < 0.01$ ), but did not affect protein content. The addition of tapioca flour and yellow sweet potato flour filler influenced to color and softness ( $P < 0.05$ ) but did not affect flavor, fragrance, texture, and overall acceptability. It could be concluded that goat meatball made of tapioca flour and yellow sweet potato flour filler with (5:15) ratio had chemical and sensory quality within the normal range of SNI, while the product of (0:20) tapioca flour dan yellow sweet potato filler had soft and gray in colour.

(Keywords: meatball, goat meat, yellow sweet potato flour, tapioca flour, sensory and chemical quality)