

**PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN LEVEL YANG
BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO
DAGING KAMBING**

SKRIPSI

**OLEH:
SANTI BESTARI TONDANG
1929091007**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS TJUT NYAK DHEN
MEDAN
2023**

**PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN LEVEL YANG
BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO
DAGING KAMBING**

SKRIPSI

**OLEH:
SANTI BESTARI TONDANG
1929091007**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS TJUT NYAK DHEN
MEDAN
2023**

SKRIPSI

**PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN LEVEL YANG
BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO
DAGING KAMBING**

*Diajukan Untuk Melengkapi Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Peternakan Pada Fakultas Pertanian & Peternakan
Universitas Tjut Nyak Dhien Medan*

**OLEH:
SANTI BESTARI TONDANG
1929091007**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS TJUT NYAK DHEN
MEDAN
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN
LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP MUTU
ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING KAMBING
Nama : SANTI BESTARI TONDANG
Npm : 1929091007
Program Studi : Peternakan

Disetujui Oleh:
Komisi Pembimbing



Karina Mia Berutu S.Pt .M.Sc
Ketua



Juli Mutiara Sihombing S.Pt .M.Pt
Anggota

Ketua Program Studi

Dekan



Karina Mia Berutu S.Pt .M.Sc



Ir. Yunida Berliana, MP

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2023

RINGKASAN

SANTI BESTARI TONDANG 2023. “Penambahan Tepung Tapioka Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Daging Kambing”. Dibimbing oleh KARINA MIA BERUTU, S.Pt, M.Sc dan JULI MUTIARA SIHOMBING, S.Pt, M.Pt. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien. Karakteristik daging kambing yaitu warna daging kambing lebih gelap, serat yang halus dan lembut, mempunyai bau yang lebih keras, lemak daging kambing keras dan kenyal serta berwarna putih kekuningan Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dengan level yang berbeda terhadap organoleptik bakso daging kambing. Parameter penelitian ini adalah uji organoleptik terhadap panelis yang terdiri dari warna, tekstur, rasa dan kekenyalan bakso. Metode penelitian dilakukan dengan menggunakan Metode Kruskal Wallis dengan 4 perlakuan yaitu T1 (5%), T2 (15%), T3 (25%), dan T4 (35%) dengan uji organoleptik yang terdiri dari warna, tekstur, rasa dan kekenyalan bakso daging kambing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka dengan level yang berbeda memberi pengaruh yang sama disukai oleh panelis terhadap warna, rasa dan kekenyalan bakso. Tetapi memberi pengaruh yang berbeda nyata pada tekstur bakso dimana panelis lebih menyukai tekstur bakso pada level 15% penambahan tepung tapioka.

Kata kunci: Daging kambing, Tepung tapioka, Organoleptik bakso

ABSTRACT

SANTI BESTARI TONDANG 2023. "Addition of Tapioca Flour at Different Levels on the Organoleptic Quality of Mutton Meatballs". Supervised by KARINA MIA BERUTU, S.Pt, M.Sc and JULI MUTIARA SIHOMBING, S.Pt, M.Pt. The research was carried out at the Laboratory of the Faculty of Agriculture and Animal Husbandry, Tjut Nyak Dhien University. The characteristics of goat meat are that the color of the goat meat is darker, the fibers are fine and soft, it has a stronger odor, the goat meat fat is hard and chewy and has a yellowish white color. The aim of the research was to determine the effect of adding tapioca flour at different levels on the organoleptic properties of goat meat balls. . The parameters of this research are organoleptic tests on panelists which consist of color, texture, taste and elasticity of the meatballs. The research method was carried out using the Kruskal Wallis Method with 4 treatments, namely T1 (5%), T2 (15%), T3 (25%), and T4 (35%) with organoleptic tests consisting of color, texture, taste and elasticity of meatballs. Lamb. The results of the research showed that the addition of tapioca flour at different levels had the same effect as preferred by the panelists on the color, taste and elasticity of the meatballs. However, it had a significantly different effect on the texture of the meatballs where the panelists preferred the texture of the meatballs at the 15% level of tapioca flour addition.

Keywords: Goat meat, Tapioca flour, Meatball organoleptic

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang mana telah memberikan segala berkat dan kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING KAMBING”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan Pendidikan Strata Satu (S1) pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien Medan.

Penulis menyadari bahwa hasil skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan dan memuaskan dikarenakan terbatasnya waktu, kemampuan serta pengalaman yang penulis miliki dalam menyelesaikannya, maka dengan segala kerendahan hati penulis menerima kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.

Medan, Agustus 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini tersusun tidak lepas dari apresiasi dan dukungan dari banyak pihak secara langsung maupun tidak langsung mulai dari perencanaan, penelitian hingga penyusunannya.

Pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Yang teristimewa penulis ucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada kedua orang tua hebat penulis yaitu Bapak Masdon Tondang dan Mamak Tiodora Sijabat. Terimakasih untuk cinta dan kasih sayang kepada penulis, selalu mendoakan dan mendukung penuh sehingga penulis termotivasi dalam menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis. Sehat selalu dan Panjang umur, Tuhan Yesus Memberkati.
2. Bapak Dr. Awaludin, S.E., M.M., M.Si., selaku Ketua Yayasan APIPSU Universitas Tjut Nyak Dhien.
3. Bapak Dr. Irwan Agusnu Putra S.P., M.P., selaku Rektor Universitas Tjut Nyak Dhien.
4. Ibu Ir. Yunida Berliana, MP., selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien.
5. Ibu Karina Mia Berutu S.Pt, M.Sc. Selaku Kepala Prodi Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien dan Ketua komisi Dosen pembimbing dalam penelitian di lapangan dan dalam pembuatan skripsi. Penulis mengucapkan banyak

terimakasih karena ibu selalu meluangkan waktu untuk membimbing penulis, memberi nasehat baik dan mendukung penuh sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Sehat selalu dan panjang umur, Tuhan Yesus Memberkati.

6. Ibu Juli Mutiara Sihombing S.Pt, M.Pt. Selaku Anggota komisi Dosen pembimbing dalam penelitian di lapangan dan dalam pembuatan skripsi. Penulis mengucapkan banyak terimakasih untuk ibu karena selalu sabar membimbing penulis, memberi nasehat baik dan selalu mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Sehat selalu dan panjang umur, Tuhan Yesus Memberkati.
7. Terimakasih untuk kedua saudara penulis, kepada kakak tercinta Lastika Yunita S. Tondang, A.Md, Bns yang selalu memberi dukungan penuh kepada penulis, yang lebih mementingkan kebutuhan penulis dibanding kebutuhan dirinya, yang selalu sabar menghadapi sifat egois penulis, terimakasih banyak sudah menjadi sosok kakak yang hebat buat penulis. Kepada adik penulis Mario Tondang terima kasih karena selalu mendukung, memberi doa dan selalu memberi senyuman manis untuk penulis. Terimakasih sudah menjadi adik yang baik untuk penulis. Sehat selalu dan semoga dilancarkan untuk semua mimpi yang ingin digapai, mari saling merangkul satu sama lain, Tuhan Yesus Memberkati.
8. Kepada Fuad Almuhammad terima kasih banyak buat dukungannya, lancar jaya buat kuliah dan usahanya. Sehat sehat terus ya.
9. Kepada teman-teman Mahasiswa di Fakultas Universitas Tjut Nyak Dhien yang telah banyak mendukung dalam pembuatan skripsi ini, terima kasih banyak.

10. Sahabat dan rekan-rekan penulis juga telah berperan besar hingga terwujudnya pembuatan Skripsi ini. Serta banyak pihak lagi yang secara langsung ataupun tidak langsung telah memberikan dukungan dan apresiasi dalam penelitian dan pengerjaan Skripsi ini, yang tidak bias penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik selama penyusunan skripsi ini selesai, semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Medan, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Santi Bestari Tondang

Tempat/Tanggal Lahir : Silalahi, 27 Oktober 2000

Nama Ayah : Masdon Tondang

Nama Ibu : Tiodora Sijabat

Anak Ke : 2 dari 3 bersaudara

Agama : Katolik

Alamat : Silalahi 2, Kec. Silahisabungan

Pendidikan :

Tahun 2012 : Lulus SD NEGERI 030342 SILALAH I

Tahun 2015 : Lulus SMP NEGERI 1 SILAHISABUNGAN

Tahun 2018 : Lulus SMA NEGERI 1 SILAHISABUNGAN

Tahun 2019 : Masuk UNIVERSITAS TJUT NYAK DHIEN MEDAN

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Hipotesis Penelitian.....	4
D. Kegunaan Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kambing	5
B. Daging Kambing	6
C. Bakso	9
D. Sifat Organoleptik Bakso	11
E. Tepung Tapioka	13
III. METODE PENELITIAN	15
A. Tempat dan Waktu Penelitian	15
B. Bahan dan Alat Penelitian	15
C. Model Rancangan Penelitian.....	15
D. Parameter Penelitian.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
A. Warna	20
B. Tekstur.....	23

C. Rasa	26
D. Kekenyalan.....	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Hal
1.	Skor dan Parameter untuk Uji Organoleptik	19
2.	Penilaian Panelis Terhadap Warna Bakso Daging Kambing	20
3.	Skor Warna Bakso Daging Kambing	21
4.	Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Bakso Daging Kambing.....	23
5.	Skor Tekstur Bakso Daging Kambing.....	24
6.	Penilaian Panelis Terhadap Rasa Bakso Daging Kambing	26
7.	Skor Rasa Bakso Daging Kambing	27
8.	Penilaian Panelis Terhadap Kekenyalan Bakso Daging Kambing	28
9.	Skor Kekenyalan Bakso Daging Kambing.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Hal
1.	Kuesioner pengujian Organoleptik	36
2.	Rekap Hasil Kuesioner Panelis Uji Coba Warna	37
3.	Rekap Hasil Kuesioner Panelis Uji Coba Tekstur	37
4.	Rekap Hasil Kuesioner Panelis Uji Coba Rasa.....	38
5.	Rekap Hasil Kuesioner Panelis Uji Coba Kekenyalan	38
6.	Statistik Penilaian Panelis	39
7.	Hasil Uji Kruskal Wallis	39
8.	Tingkat Kesukaan Bakso Daging Kambing(Ranks)	39
9.	Dokumentasi Foto Penelitian	42