

**PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PROTEIN DENGAN
LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP MUTU
ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM**

SKRIPSI

OLEH

**BIDAYAT GEA
1929091005**



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

SKRIPSI

**PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PROTEIN DENGAN
LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP MUTU
ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM**

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

OLEH

**BIDAYAT GEA
1929091005**



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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PROTEIN
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM
Nama : BIDAYAT GEA
Npm : 1929091005
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

Karina Mia Berutu S.Pt., M.Sc

Dekan



Ir. Yunida Berliana MP.

Tanggal Lulus :

RINGKASAN

BIDAYAT GEA, 2023. Penambahan Tepung Terigu Protein Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Daging Ayam. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien Medan Pada bulan Mei sampai dengan Juni. Pengujian Organoleptik Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur bakso dilakukan Laboratorium Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien Medan. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan faktor sebagai berikut: P1 = 10% Penambahan Tepung Terigu, P2 = 20% Penambahan Tepung Terigu, P3 = 30% Penambahan Tepung Terigu, dan P4 = 40% Penambahan Tepung Terigu. Penambahan tepung terigu dengan level yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap warna, tekstur, rasa dan kekenyalan bakso, Perlakuan yang terbaik di peroleh pada P1 (10%) hasil dari responden.

Kata Kunci : Daging Ayam, Tepung Terigu, Bakso

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang mana telah memberikan kesehatan dan hikmatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini. Adapun judul skripsi penelitiannya yang berjudul “Penambahan Tepung Terigu Protein Dengan Level yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Daging Ayam”. Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam penyusunan skripsi pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Tjut Nyak Dhien Medan.

Penulis juga menyadari bahwa selama dalam proses pengerjaan skripsi penelitian ini banyak pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungannya, Oleh karena itu saya ingin menyampaikan terimakasih kepada Ibu Karina Mia Berutu, S.Pt. M.Sc dan Ibu Juli Mutiara Sihombing, S.Pt.,M.Pt selaku dosen pembimbing saya, dan juga dosen-dosen lain yang telah banyak membantu penulis dalam pengerjaan penulis penelitian ini.

Penulis juga mengucapkan banyak - banyak terimakasih kepada kedua orang tua penulis yang telah mendoakan dan mendukung, teman-teman terkasih penulis yang telah banyak membantu dan mensupport, teman-teman satu stambuk yang telah membantu. Semoga apa yang penulis lakukan ini dapat memotivasi dan bermanfaat bagi kita semua.

Dan penulis juga menyadari bahwa skripsi saya masih jauh dari kata sempurna. Semoga dengan judul skripsi penelitian ini bisa menjadi motivasi dan

pembelajaran lebih untuk kita semua, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan memohon ampun kepada Tuhan Yang Maha Esa. Akhir kata saya ucapkan terimakasih.

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. Teristimewa untuk kedua orang tua penulis yang selalu mendukung, memberikan biaya yang tidak bisa di sebutkan jumlahnya dan kasih sayang yang tulus serta selalu mendoakan penulis, sehingga penulis termotivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
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 sekaligus Ketua komisi Dosen pembimbing dalam penelitian di lapangan dan dalam pembuatan skripsi.
6. Ibu Juli Mutiara Sihombing, S.Pt.,M.Pt Selaku Ketua komisi Dosen pembimbing dalam penelitian di lapangan dan dalam pembuatan skripsi.

7. Kepada teman-teman Mahasiswa di Fakultas Universitas Tjut Nyak Dhien yang telah banyak mendukung dalam pembuatan skripsi ini, terima kasih banyak.
8. 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 laporan ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik selama Penyusunan Skripsi hingga penulisan laporan ini selesai, semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Medan, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

BIDAYAT GEA, lahir di Tanaya'o Desa Banua Gea pada tanggal 07 Juni 2000.

Anak dari pasangan Masati Gea dan Jasiria Zega.

Pendidikan :

Tahun 2012 : SD N 1 Tanayao

Tahun 2015 : SMP N 1 Tuhemberua

Tahun 2018 : Lulus dari SMA N 1 Tuhemberua

Tahun 2019 : Masuk Universitas Tjut Nyak Dhien Medan

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Hipotesis Penelitian	3
D. Kegunaan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Ayam Broiler	4
B. Daging Ayam	6
C. Bakso	7
D. Tepung Terigu Protein Sedang	7
E. Prinsip Pembuatan Bakso	10
F. Sifat Organoleptik	10
III. METODE PENELITIAN	12
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	12
C. Model Rancangan.....	12
D. Pengamatan Parameter	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
A. Hasil dan Pembahasan.....	15
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	21
A. Kesimpulan	21

B. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	24

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Hal
1	Hasil Panelis Terhadap Warna Bakso Daging Ayam	15
2	Perbedaan Warna Bakso Daging Ayam Dengan Penamabahan Tepung Terigu 10%, 20%, 30% dan 40%.....	16
3	Hasil Panelis Terhadap Rasa Bakso Daging Ayam.....	18
4	Perbedaan Rasa Bakso Daging Ayam Dengan Penamabahan Tepung Terigu 10%, 20%, 30% dan 40%	19
5	Hasil Panelis Terhadap Tekstur Bakso Daging Ayam.....	20
6	Perbedaan Tekstur Bakso Daging Ayam Dengan Penamabahan Tepung Terigu 10%, 20%, 30% dan 40%.....	22
7	Hasil Panelis Terhadap Kekenyalan Bakso Daging Ayam.....	23
8	Perbedaan Kekenyalan Bakso Daging Ayam Dengan Penamabahan Tepung Terigu 10%, 20%, 30% dan 40%.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Hal
1.	Kusioner Pengujian Organoleptik	30
2.	Data hasil analisis organoleptik bakso daging ayam denga uji kruskal walis	31
3.	Dokumentasi.....	34