

MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI YANG DISUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* Blackie) DENGAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)

Azizah (11381201632)

Dibawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Elviriadi

INTISARI

Bakso merupakan produk olahan daging yang disukai dari anak-anak sampai kalangan dewasa. Penambahan tepung sebagai *filler* pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur dari bakso yang dihasilkan. Salah satu alternatif *filler* yang bisa ditambahkan dalam pembuatan bakso adalah tepung ubi jalar ungu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu organoleptik dan tingkat kesukaan panelis. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 2 ulangan. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah warna, rasa, aroma, *juiciness*, kekenyalan dan tekstur. Hasil penelitian mutu organoleptik yang diperoleh dengan skor warna 2,98-4,68 (abu-abu-ungu agak pekat), rasa 2,58-4,46 (gurih, sedikit terasa daging-lebih gurih terasa daging), aroma 3,80-4,75 (aroma bakso lemah-aroma bakso agak khas), *juiciness* 2,71-3,96 (bakso tidak *juicy*-bakso cukup *juicy*), kekenyalan 2,74-4,12 (bakso tidak kenyal-bakso agak kenyal) dan tekstur 3,00-4,50 (agak kasar, tidak pecah-bakso agak halus, tidak pecah). Hasil penelitian tingkat kesukaan yang diperoleh adalah warna 4,12-4,46 (agak suka), rasa 3,80-4,68 (netral-agak suka), aroma 4,32-4,78 (agak suka), tekstur 3,78-4,52 (netral-agak suka), *juiciness* 2,71-3,96 (bakso tidak *juicy*-cukup *juicy*), dan kekenyalan 3,05-4,47 (netral-agak suka). Dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung ubi jalar ungu sebanyak 5% dapat memenuhi kriteria SNI bakso sapi.

Kata Kunci: Bakso, mutu organoleptik, tepung ubi jalar ungu, tepung sagu, tingkat kesukaan

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.