

## SIFAT FISIK BAKSO DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU

Lintang Timur (11381103987)

Dibawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Bambang Kuntoro

### INTISARI

Bakso merupakan produk olahan daging yang disukai oleh semua kalangan dari anak-anak sampai dewasa. Penambahan tepung sebagai *filler* pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur dari bakso yang dihasilkan. Umumnya tepung yang digunakan adalah tepung sagu dan tapioka. Selain itu alternatif *filler* yang bisa ditambahkan dalam pembuatan bakso adalah tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan jenis umbi-umbian yang banyak dibudidayakan di kalangan masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso daging sapi. Konsentrasi tepung ubi jalar ungu yang digunakan yaitu 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah rendemen, nilai pH, daya mengikat air dan intensitas warna bakso. Hasil penelitian sifat fisik bakso yang diperoleh yaitu dengan rendemen 1,82-1,71, pH 5,78-5,76, daya mengikat air 55,58-61,15, dan warna 0,26-1,54. Perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada P1 penambahan tepung ubi jalar ungu 5% yang memiliki nilai rendemen 1,77, nilai pH 5,69, daya mengikat air 55,78 dan intensitas warna sebesar 1,35. Dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung ubi jalar ungu sampai 20% belum dapat meningkatkan rendemen, nilai pH, dan daya mengikat air namun dapat meningkatkan intensitas warna bakso daging sapi yang dihasilkan.

*Kata Kunci: Bakso, kualitas fisik, tepung ubi jalar ungu, tepung sagu*

UIN SUSKA RIAU

- Hak Cipta Dilindungi 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.

## PHYSICAL PROPERTIES OF BEEF MEATBALLS WITH ADDITION PURPLE SWEET POTATO FLOUR

Lintang Timur (11381103987)

Under guidance of Irdha Mirdhayati and Bambang Kuntoro

### ABSTRACT

Meatball is a processed meat product that is preferred by general people. The addition of flour as a filler on the meatballs is useful to improve the texture of meatballs. Generally, the flour used is sago and tapioca flour. In addition, the alternative filler that can be added in the procesing of meatballs is purple sweet potato flour. Purple sweet potato is a type of tuber that is widely cultivated in the community. This study was conducted to determine the effect of purple sweet potato starch with different concentration on physical quality of meatball. The concentration of purple sweet potato flour used is 0%, 5%, 10%, 15% and 20%. The design used in this study was Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The variables observed in this research are yield, pH value, water holding capacity and intensity of meatball color. Result of showed that the physical properties of meatballs was mentioned as following yield of 1,82-1,71%, pH 5,78-5,76, water holding capacity 55,58-61,15%, and color intensity 0,26-1,54. The best treatment in this study was found in P1 addition of sweet potato starch 5% having a yield value of 1.77, pH value 5.69, holding capacity water 55.78% and color intensity of 1.35. It can be concluded that the addition of purple sweet potato starch to 20% has not been able to increase the yield, pH value, and binding power of water but can increase the intensity of the meatball beef color produced.

*Keywords: Meatbal, physical quality, purple sweet potato flour, sago flour*

- 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.