

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.

## **APLIKASI *EDIBLE COATING* PATI BIJI NANGKA (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk) DENGAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP MUTU SENSORI BAKSO SAPI**

Mona Herliza (11381206450)

Dibawah Bimbingan Irdha Mirdhayati dan Zumarni

### **INTISARI**

Pati biji nangka berpotensi sebagai sumber bahan pembuat *edible coating*. Bakso merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Upaya pencegahan pendeknya umur simpan bakso dilakukan aplikasi *edible coating* dari pati biji nangka. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan bakso sapi yang dilapisi *edible coating* pati biji nangka ditinjau dari mutu sensorik. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah mutu sensori yang meliputi warna, aroma, kekenyalan dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan berpengaruh nyata terhadap penurunan skor aroma dan kekenyalan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan tekstur. Dapat disimpulkan bahwa umur simpan dapat menurunkan aroma dan kekenyalan, namun tidak menurunkan terhadap warna dan tekstur.. Umur simpan bakso daging sapi yang dilapisi pati biji nangka hanya mampu bertahan hingga hari ke 4 ditinjau dari mutu sensori aroma dan kekenyalan.

Kata Kunci : Bakso, *edible coating*, nilai sensori, pati biji nangka.

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.

**THE APPLICATION OF EDIBLE COATING OF JACKFRUIT SEEDS' STARCH (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) WITH DIFFERENCE SHELF LIFE PERIOD TOWARD TO THE SENSORY QUALITY OF BEEF MEATBALLS**

Mona Herliza (11381206450)

Under guidance of Irdha Mirdhayati and Zumarni

**ABSTRACT**

*Jackfruit seed starch has the potential as a source of edible coating material. Beef meatball is one of perishable foodstuffs. Prevention efforts short shelf life of meatballs was done with seed starch. Ones of alternatives that can be applied prolong shelf life of meatball was edible coating. The purpose of this research is to know the shelf life of meatballs that coated with edible coating from jackfruit starch in terms of sensory quality. The design used in this study was Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 3 replications. The 4 treatments was day of self life, consists of 0, 2,4 ,6 days. The variables observed in this study were sensory qualities that included color, odor, elasticity and texture. The results showed that the shelf life had significant effect to value and elasticity, but did not significantly affect to color and texture. It can be was concluded that shelf life affects the odor and elasticity, but does not significantly affect the color and texture. The shelf life of beef meatballs coated with jackfruit starch can only survive until day 4 in terms of the sensory quality of aroma and suppleness.*

**Keywords:** Meatball, edible coating, sensory quality, jackfruit seed starch.