

PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN KADAR ANTOSIANIN PADA BAKSO DAGING SAPI

Nova Mustika Sari (11381202672)

Dibawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Dewi Ananda Mucra

INTISARI

Bakso merupakan produk olahan daging yang disukai dari anak-anak sampai kalangan dewasa. Penambahan tepung sebagai pengisi pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur dari bakso yang dihasilkan. Salah satu alternatif pengisi yang bisa ditambahkan dalam pembuatan bakso adalah tepung ubi jalar ungu karena ubi jalar ungu kaya akan karbohidrat dan mengandung senyawa pigmen antosianin. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas kimia dan kadar antosianin. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan adalah penambahan tepung ubi jalar ungu yang terdiri dari 0%, 5%, 10%, 15% dan 20%. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar serat kasar dan antosianin. Data penelitian dianalisis secara statistik dengan *analysis of variance* (ANOVA) padataraf nyata 5% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar ungu hingga 20% berpengaruh nyata menurunkan kadar air, meningkatkan karbohidrat, kadar serat kasar dan kadar antosianin tetapi tidak memberikan pengaruh nyata kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sampai 20% masih dapat mempertahankan kadar abu, kadar protein dan kadar lemak, meningkatkan karbohidrat, kadar serat kasar dan kadar antosianin, menurunkan kadar air. Perlakuan terbaik adalah bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu 5% mampu memenuhi Standar Nasional Indonesia bakso daging dari segi kualitas kimia.

Kata kunci : Bakso, kadar antosianin, kualitas kimia dan tepung ubi jalar ungu.