

SKRIPSI

**SUBSTITUSI TEPUNG BIJI DURIAN TERHADAP TEPUNG TAPIOKA
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA PADA BAKSO DAGING
AYAM TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**



Oleh:

**Muhammad NurIlman
11081102183**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015
SKRIPSI**

**SUBSTITUSI TEPUNG BIJI DURIAN TERHADAP TEPUNG TAPIOKA
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA PADA BAKSO DAGING
AYAM TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**



Oleh:

**Muhammad NurIlman
11081102183**

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk mendapatkan gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Substitusi Tepung Biji Durian Terhadap Tepung Tapioka Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Bakso Daging Ayam Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen

Nama : Muhammad Nur Ilman

NIM : 11081102183

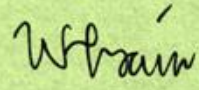
Jurusan : Ilmu Peternakan

Menyetujui,

Pembimbing I


Endah Ernarnamasari, S.Pt., M.Si
NIP. 1979 0406 200710 2 004

Pembimbing II


Wieda N.H. Zain, S.Pt., M.Si.
NIP. 19801226 201101 2 002

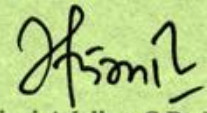
Mengetahui:

Dekan,


Endang Erwan, S.Pt, M.Sc, Ph.D
NIP. 19730904 199903 1 003



Ketua Jurusan Ilmu Peternakan,


Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P
NIP. 19760322 200312 2 003

Substitusi Tepung Biji Durian terhadap Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Bakso Daging Ayam terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen

Muhammad Nur Ilman (11081102183)

Di bawah bimbingan Endah Purnamasari dan Wieda Nurwidada Haritsah Zain

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas hedonik/tingkat kesukaan dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma bakso daging ayam yang menggunakan substitusi tepung biji durian terhadap tepung tapioka. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan lima perlakuan dan empat ulangan. Dengan konsentrasi 0% 25% 50% 75% dan 100%. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa substitusi tepung biji durian terhadap tepung tapioka berpengaruh sangat nyata terhadap rasa, tekstur dan warna tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma. Penambahan tepung biji durian hingga 25% masih bisa disukai panelis dari segi rasa, tekstur dan aroma. Sedangkan pada warna penambahan tepung biji durian hingga 50% lebih disukai oleh panelis.

Kata kunci : Substitusi, bakso daging ayam, tingkat kesukaan konsumen, durian, tepung tapioka.

KATA PENGANTAR

Dengan memohon ridho dari Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Substitusi Tepung Biji Durian terhadap Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Bakso Daging Ayam terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen”**. Sholawat serta salam buat junjungan alam yakni Nabi besar Muhammad SAW, karena berkat beliau kita bisa menikmati dunia pendidikan yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si selaku pembimbing pertama dan Ibu Wieda N.H. Zain, S.Pt., M.Si sebagai pembimbing kedua, yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan hasil penelitian ini.

Pekanbaru, Januari 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Bakso Ayam	5
2.2. Tepung Tapioka.....	6
2.3. Biji Durian.....	7
2.4. Sifat Organoleptik	9
III. MATERI DAN METODE	12
3.1. Waktu dan Tempat	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Metode Penelitian.....	12
3.3.1. Rancangan Percobaan	12
3.3.2. Prosedur Penelitian.....	13
3.3.3. Peubah yang Diukur	15
3.3.4. Cara Mengukur Variabel.....	15
3.4. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1. Skor Hedonik Rasa	18
4.2. Skor Hedonik Tekstur	20
4.3. Skor Hedonik Warna	22
4.4. Skor Hedonik Aroma	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
5.1. Kesimpulan	26
5.2. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kandungan Nutrisi pada Tepung Tapioka	7
2.2. Kandungan Nutrisi 100 gram Biji Durian.....	8
3.3. Komposisi Adonan Bakso.....	13

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1. Pembuatan Tepung Biji Durian.....	13
3.2. Pembuatan Bakso Tepung Biji Durian.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Format Uji Organoleptik	31
2. Skor Rasa Hedonik Bakso dengan Penambahan Tepung Biji Durian dan Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda	32
3. Skor Tekstur Hedonik Bakso dengan Penambahan Tepung Biji Durian dan Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda	35
4. Skor Warna Hedonik Bakso dengan Penambahan Tepung Biji Durian dan Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda	38
5. Skor Aroma Hedonik Bakso dengan Penambahan Tepung Biji Durian dan Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda	41
6. Dokumentasi Penelitian : Bahan dan Alat	43
7. Dokumentasi Penelitian : Proses Pembuatan Bakso	45
8. Dokumentasi Penelitian : Pelaksanaan Uji Organoleptik	46