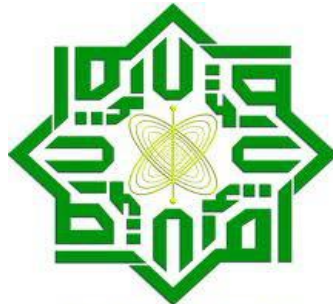


**SKRIPSI**

**SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BIJI  
DURIAN (*Duriozibethinusmurr*) DENGAN KONSENTRASI  
YANG BERBEDA PADA BAKSO DAGING AYAM  
TERHADAP SIFAT KIMIA**



**UIN SUSKA RIAU**

**Octora Sandi  
11081103146**

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

**SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BIJI  
DURIAN (*Duriozibethinusmurr*) DENGAN KONSENTRASI  
YANG BERBEDA PADA BAKSO DAGING AYAM  
TERHADAP SIFAT KIMIA**



**Oleh:**

**Octora Sandi  
11081103146**

**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 Tapioka dengan Tepung Biji Durian  
(*Durio zibethinus murr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda  
pada Bakso Daging Ayam Terhadap Sifat Kimia

**Nama** : Octora Sandi

**Nim** : 11081103146

**Program Studi** : Peternakan

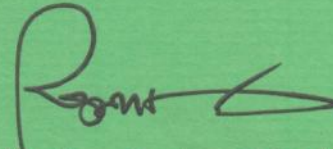
Menyetujui,

Pembimbing I



Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si  
NIP. 19790406 200710 2 004

Pembimbing II



Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si  
NIK. 130 709 004

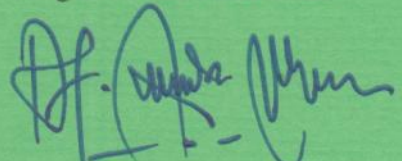
Mengetahui:

Dekan,  
Fakultas Peternakan dan Pertanian



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

Ketua,  
Program Studi Peternakan



Dewi Ananda Mucra, S.Pt.,M.P  
NIP. 19730405 200701 2 027

# **SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio zibethinus murr*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA PADA BAKSO DAGING AYAM TERHADAP SIFAT KIMIA**

Octora Sandi (11081103146)

Di bawah bimbingan Endah Purnamasari dan Bambang Kuntoro

## **INTISARI**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2014 di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Laboratorium Analisis Hasil Pertanian Universitas Riau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kimia bakso ayam yang meliputi kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan kadar abu dengan penambahan tepung biji durian dengan konsentrasi yang berbeda. Metode yang digunakan pada penelitian ini Rancangan Acak Lengkap dengan lima perlakuan dan empat ulangan dengan perbandingan tepung tapioka : tepung biji durian (100% : 0%), (75% : 25%), (50% : 50%), (25% : 75%) dan (0% : 100%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung biji durian pada bakso ayam berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu. Berdasarkan hasil uji kimia (kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu) menunjukkan bahwa penambahan tepung biji durian hingga 100% meningkatkan kadar protein, kadar lemak, kadar abu serta menurunkan kadar air. Substitusi tepung tapioka dengan tepung biji durian menghasilkan sifat kimia bakso yang masih memenuhi standar nasional Indonesia (SNI 01-3818-1995).

**Kata kunci:** Tepung biji durian, bakso ayam, kadar kimia.

# **SUBSTITUTION OF TAPIOCA FLOUR WITH DURIAN SEED FLOUR (*Durio zibethinus muur*) WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS IN CHICKEN MEAT BALLS TO CHEMICAL PROPERTIES**

Octora Sandi (11081103146)  
Supervision by Endah Purnamasari dan Bambang Kuntoro

## **ABSTRACT**

*The research was conducted in June-August 2014 at the Laboratory of Postharvest Technology Faculty of Agriculture and Animal Science of State Islamic University Sultan Syarif Kasim Riau and Laboratory Analysis of Agricultural Product, Fakulty of Agriculture Riau University. The aim of this study was to determine the chemical level of chicken meat balls which includes of moisture content, fat content, protein content, and ash content with the addition of durian seed flour at different concentrations. The method used in this study completely randomized design with five treatments and four replications by comparison tapioca flour : durian seeds (100%:0)%, (75%:25%), (50%:50%), (25%:75%) and (0%:100%). The results show that the addition of durian flour to the chicken meat balls was highly significant ( $P < 0,01$ ) to water content, fat content, protein content and ash content. Based on the results of chemical properties (water content, fat content, protein content and ash content) it showed that the addition of durian flour up to 100% increased the levels of protein content, fat content, ash content and decrease water content. Substitution of tapioca flour with durian seed flour produces chemical properties of meat balls that comply with of inonstry as stated in Indonesian Standard National (ISN 01-3818-1995).*

*Key Words : Durian seed flour, chicken meatballs, chemical levels.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Subtitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus muur*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Bakso Daging Ayam Terhadap Sifat Kimia“**. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana Peternakan.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Endah Purnamasari, S.Pt.,M.Si selaku pembimbing I dan Bambang Kuntoro, S.Pt.,M.Si selaku Pembimbing II, yang telah membimbing penulis demi sempurnanya skripsi ini.

Terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua yang telah memberikan dorongan baik moral dan materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya masih banyak kekurangan-kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan untuk perbaikan tulisan ini selanjutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Pekanbaru, Februari 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	3
1.3. Manfaat .....	3
1.4. Hipotesis .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Bakso Ayam .....	4
2.2. Tepung Tapioka .....	5
2.3. Tepung Biji Durian .....	7
2.4. Sifat Kimia Bakso Ayam .....	9
2.4.1. Kadar Air .....	9
2.4.2. Kadar Lemak.....	9
2.4.3. Kadar Protein .....	10
2.4.4. Kadar Abu .....	10
2.5. Bumbu.....	11
III MATERI DAN METODE .....	13
3.1. Waktu dan Tempat .....	13
3.2. Materi .....	13
3.3. Metode Penelitian.....	14
3.4. Prosedur Penelitian .....	15
3.5. Variabel yang Diamati .....	16
3.6. Cara Mengukur Variabel .....	17
3.7. Analisis Data .....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
4.1. Kadar Air.....	21
4.2. Kadar Lemak Kasar .....	22
4.3. Kadar Protein Kasar .....	23
4.4. Kadar Abu .....	25
V. PENUTUP.....	27
5.1. Kesimpulan .....	27
5.2. Saran.....	27

DAFTAR PUSTAKA .....	28
LAMPIRAN.....	31