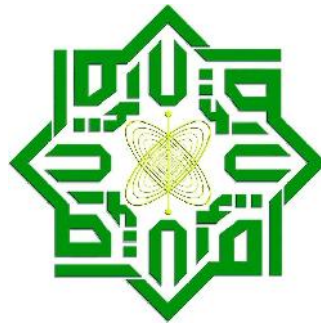


SKRIPSI

**SIFAT FISIK DAN KIMIA BAKSO BAKAR PEDAGANG
KAKI LIMA DI KELURAHAN TUAH KARYA
KECAMATAN TAMPAN
KOTA PEKANBARU**



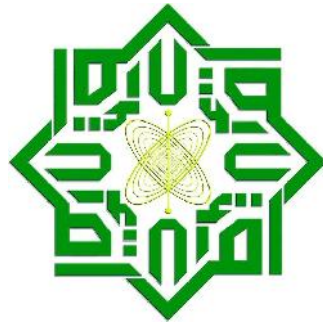
Oleh:

**Nuryanto
10881004071**

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

SKRIPSI

**SIFAT FISIK DAN KIMIA BAKSO BAKAR PEDAGANG
KAKI LIMA DI KELURAHAN TUAHKARYA
KECAMATAN TAMPAN
KOTA PEKANBARU**



Oleh:

**Nuryanto
10881004071**

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

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

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Sifat Fisik dan Kimia Bakso Bakar Pedagang Kaki Lima
di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru

Nama : Nuryanto

Nim : 1088104071

Program Studi : Peternakan

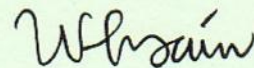
Menyetujui:

Dosen Pembimbing I



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

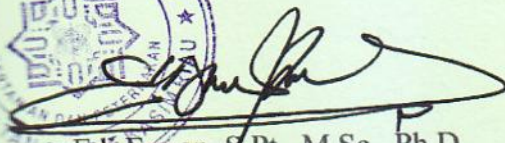
Dosen Pembimbing II



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

Mengetahui:

Dekan,
Fakultas Pertanian dan Peternakan



Edi 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

**SIFAT FISIK DAN KIMIA BAKSO BAKAR PEDAGANG
KAKI LIMA DI KELURAHAN TUAH KARYA
KECAMATAN TAMPAN
KOTA PEKANBARU**

Nuryanto (10881004071)

Dibawah bimbingan Endah Purnamasari dan Wieda N.H. Zain

INTISARI

Bakso bakar di wilayah Pekanbaru, khususnya di Kelurahan Tuah Karya sudah sangat banyak di pasaran sehingga produk ini memegang peranan penting dalam penyebarluasan protein hewani bagi konsumsi zat gizi masyarakat Kota Pekanbaru. Oleh karena itu, diperlukan penentuan sifat fisik dan kimia bakso bakar sebagai sarana informasi dasar mutu pangan yang selama ini kurang diperhatikan oleh pelaku usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik (warna, tekstur, aroma dan penampakan umum) dan sifat kimia (kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan kadar karbohidrat) bakso bakar di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei, dimana sampel akan diambil secara purposive sampling dengan kriteria pengambilan sampel secara acak sesuai keinginan peneliti. Data hasil uji sifat fisik dan kimia dianalisis secara statistik deskriptif yaitu menggunakan rata-rata dan simpangan baku. Data hasil analisis kemudian dibandingkan dengan mutu bakso berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Hasil penelitian sifat fisik bakso terhadap parameter warna, tekstur, aroma dan penampakan umum menunjukkan bahwa penilaian rata-rata panelis bakso bakar pedagang kaki lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru sudah memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI). Sedangkan hasil penelitian terhadap sifat kimia bakso bakar yaitu kadar protein rata-rata sebanyak 4,10%, kadar lemak sebanyak 2,12%, kadar abu sebanyak 2,23%, kadar air sebanyak 57,50% dan karbohidrat sebanyak 34,05%. Dari hasil analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa sifat kimia bakso bakar pedagang kaki lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru belum memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI).

Kata kunci : Bakso bakar, sifat fisik, sifat kimia.

**PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES GRILLED OF MEETBALLS
STREET VENDORS IN THE TUAH KARYA VILLAGE
TAMPAN DISTRICT PEKANBARU CITY**

Nuryanto (10881004071)

Under Supervision by Endah Purnamasari and Wieda N.H. Zain

ABSTRACT

Grilled meatballs in Pekanbaru city, particularly in Buah Karya has been very much on the market so that these products play an important role in the dissemination of animal protein for nutrient consumption Pekanbaru City community. Therefore, it is necessary to determine the physical and chemical properties grilled meatballs as a means of food quality basic information that had been overlooked by businesses.

This study aims to determine the physical properties (color, texture, aroma and general appearance) and chemical properties (protein content, fat content, moisture content, ash content and content karbohidrat) grilled meatballs in Village Buah Karya, Tampan District Pekanbaru city. The method used in this research is the survey method, where samples will be taken by purposive sampling with random data sampling criteria as researchers. Desired physical and chemical properties were analyzed using descriptive statistics the average and standard deviation. Data analysis is then compared with meatballs quality based on Indonesian National Standard (SNI).

The result of this research were the physical meatballs to the parameters of color, texture, aroma and general appearance shows that the average valuation panelists grilled meatballs street vendors Village Buah Karya District Tampan the City of Pekanbaru already meet the quality requirements of the Indonesian National Standard (SNI).

The results of research chemical properties of the protein content grilled meatballs ie an average of 4.10%, fat content as much as 2.12%, 2.23% total ash content, water content and carbohydrates as much as 57.50% 34.05% , From the analysis, we can conclude that the chemical properties of grilled meatballs vendors in Buah Karya District Tampan of Pekanbaru city not meet the quality requirements of the Indonesian National Standard (SNI).

Keywords: Grilled meatballs, physical properties, chemical properties.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah S.W.T. yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul ***“Sifat Fisik dan Kimia Bakso Bakar Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru”***.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si selaku dosen pembimbing I dan Ibu Wieda Nurwidada Haritsah Zain. S.Pt., M.Si selaku dosen pembimbing II serta teman-teman dan berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan bimbingan, petunjuk, saran dan motivasi sampai selesainya skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih banyak kekurangan, baik penulisan maupun materi yang disampaikan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar skripsi ini bermanfaat baik untuk masa sekarang maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, 18 Agustus 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
LAMPIRAN.....	v
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 Bakar	4
2.2. Sifat Fisik Bakso	6
2.2.1. Warna	6
2.2.2. Aroma	7
2.2.3. Tekstur.....	8
2.3. Sifat Kimia Bakso	9
2.3.1. Kadar Air.....	9
2.3.2. Protein.....	10
2.3.3. Lemak	10
2.3.4. Karbohidrat.....	11
2.3.5. Kadar Abu	11
III. MATERI DAN METODE	13
3.1. Tempat dan Waktu	13
3.2. Alat dan Bahan	13
3.2.1. Uji Sifat Fisik	13
3.2.2. Uji Sifat Kimia	13
3.3. Metode Penelitian.....	15
3.3.1. Rancangan Percobaan.....	15
3.3.2. Prosedur Penelitian	16
3.3.3. Variabel Penelitian	18
3.4. Analisis Data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1. Sifat Fisik	23
4.1.1. Warna	23
4.1.2. Aroma	24

4.1.3. Penampakan Umum.....	25
4.1.4. Tekstur.....	26
4.2. Sifat Kimia	27
4.2.1. Protein.....	27
4.2.2. Kadar Abu	29
4.2.3. Lemak	30
4.2.4. Kadar Air	32
4.2.5. Karbohidrat.....	33
 V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 34
5.1. Kesimpulan.....	34
5.2. Saran.....	34
 DAFTAR PUSTAKA	 35
LAMPIRAN	38