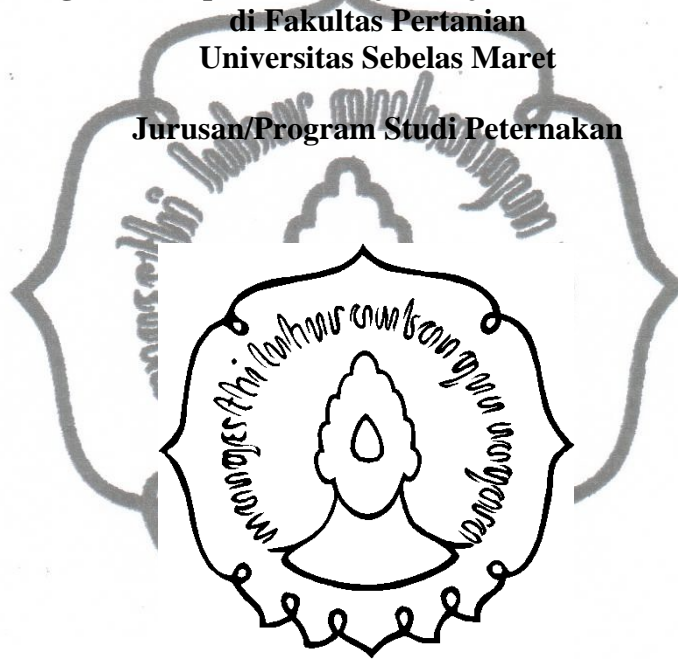


**PENGARUH PENAMBAHAN *FILLER* TEPUNG SAGU (*Metroxylon sago*
Rottb.) YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK BAKSO ITIK**

Skripsi
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh derajat Sarjana Peternakan
di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret
Jurusan/Program Studi Peternakan



Oleh :
EKA PRASTIKAWATI
H0510026

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2014

commit to user

**PENGARUH PENAMBAHAN *FILLER* TEPUNG SAGU (*Metroxylon sago*
Rottb.) YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK BAKSO ITIK**

Skripsi
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh derajat Sarjana Peternakan
di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret
Jurusan/Program Studi Peternakan



Oleh :
EKA PRASTIKAWATI
H0510026

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2014

commit to user

**PENGARUH PENAMBAHAN *FILLER* TEPUNG SAGU (*Metroxylon sago Rottb.*)
YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA
DAN ORGANOLEPTIK BAKSO ITIK**

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**EKA PRASTIKAWATI
H0510026**

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal: 09 Desember 2014
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Ketua

Anggota I

Anggota II

Dr. Adi Magna P. N., S.Pt., MP.
NIP. 196711041999031001

Yuli Yanti, S.Pt., M.Si.
NIP. 198212122010122001

Ir. Lilik R Kartikasari., M.P., M.Agr.Sc. Ph.D.
NIP. 196703302001122001

Surakarta, Desember 2014

**Mengetahui
Universitas Sebelas Maret
Fakultas Pertanian
Dekan**

Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 195602251986011001

commit to user

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengaruh Penambahan *Filler* Tepung Sagu (*Metroxylon sago Rottb*) yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Itik**”. Penulis menyadari bahwa selama pelaksanaan penelitian sampai terselesaikannya skripsi ini, penulis banyak mendapat bimbingan, pengarahan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Ir. Sudiyono, M.S., selaku Ketua Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
3. Dr. Adi Magna Patriadi N., S.Pt., MP., selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, motivasi serta saran-saran yang sangat berharga kepada penulis selama menyusun skripsi.
4. Yuli Yanti, S.Pt., M.Si., selaku Pembimbing Pendamping yang selalu sabar dan ikhlas meluangkan waktu, tenaga, pikiran untuk memberikan bimbingan dan arahan serta saran-saran yang berharga kepada penulis selama menyusun skripsi.
5. Ir. Lilik Retna Kartikasari, M.P., M.Agr.Sc, Ph.D selaku Penguji Skripsi yang memberikan tuntunan, saran dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
6. Ir Lutojo, MP., selaku Pembimbing Akademik penulis yang selalu memberikan motivasi dan saran kepada penulis sepanjang menempuh studi di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
7. Dosen dan seluruh staf Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta atas ilmu yang telah diberikan dan bantuannya selama masa perkuliahan penulis.

8. Orang tua Joko Sutono dan Sardini S.Pd.SD., Fatimah Anggari Puspitasari selaku adik dari penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan serta selalu memotivasi dan menyemangati.
9. Surya Putranto yang selalu menemani, memberikan dukungan dan semangat selama menyelesaikan skripsi ini.
10. Sahabat-sahabat dari penulis Henny Widowati, Mardia Cakrani S.N., Yunita Rahayu, Mutiara Seta, Ganang Dwi B., dan Apriyanti Devi yang telah menemani dan memberikan semangat penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
11. Sahabat karib dari penulis Nisya Eka P., Dewi Kusuma N., Iqlima Aqni L., Fajar Dwi S., Nita Setyaningsih dan Dyah Ayu O., yang telah memberikan motivasi, selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan Skripsi ini.
12. Teman-teman S1 Peternakan angkatan 2010 atas kerjasama, semangat dan motivasi selama ini.
13. Semua pihak yang membantu selama menempuh pendidikan hingga selesainya penulisan skripsi ini, yang tidak bisa disebutkan seluruhnya.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Surakarta, Desember 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
SUMMARY	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Daging Itik Afkir	4
B. Bakso	4
C. Bahan Pengisi	5
D. Kualitas Fisik	6
E. Kualitas Kimia	6
F. Kualitas Organoleptik	7
HIPOTESIS	
III. MATERI DAN METODE PENELITIAN	10
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
B. Bahan dan Alat penelitian	10
C. Metode Penelitian	11
D. Rancangan Percobaan	12

commit to user

E. Tata Laksana Penelitian	12
F. Analisis Data	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Uji Kualitas Fisik	18
1. Nilai pH	18
2. Nilai Daya Ikut Air	19
3. Nilai Keempukan	20
B. Uji Kualitas Kimia	21
1. Nilai Kadar Lemak	21
2. Nilai Kadar Protein	22
C. Uji Organoleptik	23
1. Aroma	23
2. Rasa	24
3. Tekstur	25
4. Daya Terima	26
V. SIMPULAN DAN SARAN	28
A. Simpulan	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1.	Formulasi adonan bakso itik dalam penelitian	11
2.	Perlakuan terhadap bakso itik	12
3.	Skor hedonik untuk tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa, tekstur dan daya terima pada uji organoleptik	17
4.	Rerata nilai kualitas fisik bakso itik dengan aras penambahan tepung sagu yang berbeda	18
5.	Rerata nilai kualitas kimia bakso itik dengan aras penambahan tepung sagu yang berbeda	21
6.	Rerata nilai uji hedonik bakso itik dengan aras penambahan tepung sagu yang berbeda	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1.	Hasil analisis nilai pH bakso itik dengan penambahan tepung sagu	34
2.	Hasil analisis nilai Daya Ikat Air bakso itik dengan penambahan tepung sagu	37
3.	Hasil analisis nilai keempukan bakso itik dengan penambahan tepung sagu	41
4.	Hasil analisis nilai kadar lemak bakso itik dengan penambahan tepung sagu	45
5.	Hasil analisis nilai kadar protein bakso itik dengan penambahan tepung sagu	49
6.	Hasil analisis nilai hedonik aroma bakso itik dengan penambahan tepung sagu	53
7.	Hasil analisis nilai hedonik rasa bakso itik dengan penambahan tepung sagu	56
8.	Hasil analisis nilai hedonik tekstur bakso itik dengan penambahan tepung sagu	59
9.	Hasil analisis nilai hedonik daya terima bakso itik dengan penambahan tepung sagu	63