

GADING ALFITRA. J1A119070. Identifikasi Mutu Bakso Daging Tusuk Di Sekolah – Sekolah Kota Jambi.

RINGKASAN

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus. Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan-bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso yang biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau, dan bakso kambing atau domba. Menurut Standar Nasional Indonesia (2014), bakso memiliki kandungan kadar air 70%, kandungan lemak maksimum 10%, kandungan protein minimum 11%, kadar abu maksimum 3% dan tanpa bahan pengawet dalam produknya.

Penelitian ini menggunakan modifikasi *purposive sampling* dengan teknik pengambilan data menggunakan kuesioner dan wawancara dalam tahap uji organoleptik. Selanjutnya dalam pelaksanaannya penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan total sampel yang akan didapat sejumlah 6 sampel bakso tusuk dengan 3x pengulangan dan tanpa perlakuan. Sehingga diperoleh 18 sampel percobaan yang dihung berdasarkan jumlah total sampel. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan Analysis of Variance (ANOVA) pada taraf 5%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%.

Berdasarkan data hasil penelitian, dan parameter uji Kualitas fisik menggunakan metode organoleptik diperoleh hasil bahwa tidak ada sampel yang benar – benar memenuhi semua kriteria Syarat Mutu SNI 01- 3818- 2014, Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi mulai dari bau, rasa, warna, dan tekstur. Begitu pun untuk uji Kualitas kimia menggunakan analisis proksimat, tidak ada sampel yang benar – memenuhi semua kriteria Syarat Mutu SNI 01- 3818- 2014, Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi mulai dari kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.

Kata Kunci: Bakso, Daging, Organoleptik, Analisis Proksimat