

PENGARUH PEMBERIAN LEVEL *Sodium Tri Poly phosphate* (STPP) PADA BAKSO DAGING SAPI TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK YANG DIASAPKAN

Oktabari Pratama Kustiadi , Suryono, Farizal

Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Jambi Jl. Raya Jambi-Ma Bulian
KM 14 Mendalo Darat, Jambi 36361 email : oktabaripratama@gmail.com

ABSTRAK

Bakso adalah produk olahan daging yang banyak disukai konsumen baik dari anak-anak maupun dewasa dan juga orang tua karena gizinyanya yang tinggi, rasanya enak sehingga disukai oleh semua kalangan. STPP memiliki kemampuan untuk memfasilitasi protein daging sebagai pengemulsi. Berdasarkan hal tersebut, maka penambahan fosfat dan garam pada daging diharapkan mampu mempertahankan kualitas daging, sehingga diperoleh daging yang baik sebagai bahan baku pembuatan bakso. Pengasapan merupakan salah satu cara untuk pengawetan dengan memanfaatkan sumber panas yang berasal dari asap hasil pembakaran kayu atau bahan lainnya. Proses pengawetan memanfaatkan bahan-bahan alam yang memberikan rasa dan aroma yang khas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian berbagai level Sodium Tri Poly phosphate (STPP) pada bakso daging sapi terhadap sifat organoleptik produk yang diasapkan. Sodium TriPolyphosphate (STPP) dikenal sebagai bahan tambahan yang dapat meningkatkan kapasitas pengikatan air dan tekstur produk olahan daging. Pembuatan bakso melalui tahap perebusan, namun dengan pertumbuhan teknologi dan masyarakat semakin banyak yang menyukai produk bakso, sehingga perlu adanya suatu pengembangan baru berupa pengasapan bakso guna memperbaiki kualitas fisiknya. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi segar, sodium tripolyphosphate (STPP), tepung tapioka, tepung terigu, garam halus, lada, bawang putih, air es, telur, aquades.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian STPP berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) meningkatkan nilai kesukaan terhadap kekenyelman dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan nilai kesukaan rasa akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kesukaan warna, aroma, dan tekstur.

Bedasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa pemberian sodium tri poly phosphate yang berbeda pada bakso sapi asap dapat meningkatkan beberapa karakteristik organoleptik tertentu, terutama pada rasa dan kekenyelman, namun tidak terlalu berdampak pada warna, aroma, dan tekstur menurut penilaian panelis.

Kata kunci : *Sodium TriPolyphosphate* , bakso sapi, pengasapan, warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyelman