

DAFTAR ISI

Bab	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR ILUSTRASI	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Maksud dan Tujuan	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
1.5 Kerangka Pemikiran	3
1.6 Waktu dan Lokasi Penelitian	7
II KAJIAN KEPUSTAKAAN	
2.1 Durian	8
2.2 Tepung Biji Durian	9
2.3 Puyuh	11
2.4 Daging Puyuh	12
2.5 Bakso	13
2.5.1 Sifat Fisik Daging	14
2.5.2 Bahan pengisi (<i>filler</i>)	16
2.5.3 Es Batu	18
2.5.4 STPP	18
2.5.5 Bumbu – bumbu	19

Bab	Halaman
2.6 Sifat Fisik Bakso	19
2.6.1 Daya Ikat Air (DIA)	19
2.6.2 Keempukan	20
2.6.3 Susut Masak	21
2.7 Sifat Organoleptik Bakso	21
2.7.1 Warna	22
2.7.2 Rasa	23
2.7.3 Aroma	24
2.7.4 Tekstur	25
2.7.5 Total Penerimaan	26
 III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
2.1 Bahan dan Peralatan Penelitian	27
2.1.1 Bahan Penelitian	27
2.1.2 Peralatan Penelitian	27
2.2 Metode Penelitian	30
2.2.1 Prosedur Penelitian	30
2.2.2 Peubah yang Diamati	34
2.2.3 Analisis Statistik	36
2.2.4 Tata Letak Percobaan	42
 IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Pengaruh Perlakuan terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Puyuh Afkir	44
4.1.1 Daya Ikat Air Bakso Daging Puyuh Afkir	44
4.1.2 Keempukan Bakso Daging Puyuh Afkir	48
4.1.3 Susut Masak Bakso Daging Puyuh Afkir	49
4.2 Pengaruh Perlakuan terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Puyuh Afkir	51
4.2.1 Warna Bakso Daging Puyuh Afkir	51
4.2.2 Rasa Bakso Daging Puyuh Afkir	53
4.2.3 Aroma Bakso Daging Puyuh Afkir	55
4.2.4 Tekstur Bakso Daging Puyuh Afkir	57
4.2.5 Total Penerimaan Bakso Daging Puyuh Afkir	59
 V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	62

Bab	Halaman
RINGKASAN	64
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	76
BIODATA	107

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Formulasi Pembuatan Bakso	32
2	Skala Hedonik dengan Skala Numerik pada Uji Organoleptik Bakso Puyuh.....	36
3	Daftar Sidik Ragam	37
4	Daftar Sidik Ragam Polinomial Orthogonal	40
5	Pengaruh Perlakuan Terhadap Daya Ikat Air Bakso Daging Puyuh Afkir	44
6	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Pengaruh Perlakuan Terhadap Daya Ikat Air Bakso Daging Puyuh Afkir	46
7	Pengaruh Perlakuan Terhadap Keempukan Bakso Daging Puyuh Afkir	48
8	Pengaruh Perlakuan Terhadap Susut Masak Bakso Daging Puyuh Afkir	50
9	Rataan Peringkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso Daging Puyuh Afkir	52
10	Rataan Peringkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso Daging Puyuh Afkir	54
11	Rataan Peringkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso Daging Puyuh Afkir	56
12	Rataan Peringkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso Daging Puyuh Afkir	57
13	Rataan Peringkat Kesukaan Panelis Terhadap Total Penerimaan Bakso Daging Puyuh Afkir	60
14	Ringkasan Hasil Penelitian Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Puyuh Afkir	65

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor		Halaman
1	Rantai Lurus Amilosa	17
2	Amilopektin	17
3	Diagram Alir Pembuatan Tepung Biji Durian	31
4	Diagram Alir Pembuatan Bakso serta Uji Sifat Fisik dan Organoleptiknya	33
5	Tata Letak Percobaan	42
6	Kurva Polinomial Othogonal Daya Ikat Air Bakso Daging Puyuh Afkir	47

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	Analisis Statistik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Daya Ikat Air Bakso Daging Puyuh Afkir	77
2	Analisis Statistik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Keempukan Bakso Daging Puyuh Afkir	81
3	Analisis Statistik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Susut Masak Bakso Daging Puyuh Afkir	83
4	Syarat Mutu Bakso Daging (SNI 3818.2014)	86
5	Format Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	87
6	Data dan Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Warna Bakso Daging Puyuh Afkir	89
7	Data dan Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Rasa Bakso Daging Puyuh Afkir	91
8	Data dan Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Aroma Bakso Daging Puyuh Afkir	94
9	Data dan Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Tekstur Bakso Daging Puyuh Afkir	96
10	Data dan Hasil Uji Organoleptik Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Total Penerimaan Bakso Daging Puyuh Afkir	99
11	Dokumentasi Kegiatan Penelitian	102

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Puyuh Afkir” ini. Shalawat serta salam penulis curahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Strata Sarjana pada Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya dorongan, bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak dalam menyelesaikannya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Prof. Dr. Ir. Kusmayadi Suradi, MS., sebagai pembimbing utama dan Andry Pratama, S.Pt., MP., sebagai pembimbing anggota yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan kepada penulis dalam penelitian dan penyusunan skripsi. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Prof. Ir. Husmy Yurmiati, MS., sebagai Dekan Fakultas Peternakan, Dr. Ir. Iman Hernaman, M.Si., sebagai Wakil Dekan Fakultas Peternakan, Dr. Denny Rusmana, S.Pt., M.Si., sebagai Kepala Program Studi Ilmu Peternakan, Universitas Padjadjaran dan Dr. Ir. Nyimas Popi Indriani, M.Si, sebagai dosen wali penulis.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua, Ibunda Rosita dan Ayahanda Dedi Saputra serta adinda Hilda Nurpazri Sapitri yang selalu memberikan cinta dan kasih sayang yang melimpah serta selalu memberikan dukungan selama ini terutama selama melaksanakan studi di Fakultas Peternakan,

Universitas Padjadjaran dan dalam penyusunan skripsi. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Adelline Putri Utamy Fasa sebagai teman satu tim penelitian, Arnieda Asfarina Parameswari, dan Elsa Salsabila, serta rekan – rekan Fapet A 2015, peminatan THT, Wildebeest 2015, dan satu rumah tinggal yang telah memberikan bantuan dan semangat dalam penelitian dan pengerjaan skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Endang Sujana, S.Pt., MP. dan Dr.agr. Ir. Asep Anang, M.Phil. yang telah memberikan puyuh dari penelitian “Komersialisasi Bibit Puyuh Unggul Padjadjaran “*Auto Sexing*” Melalui Pengembangan *Village Breeding Centre* di Jawa Barat” sebagai bahan penelitian. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada para penguji pada sidang sarjana, yaitu Dr. Wendry Setiyadi Putranto, S.Pt., M.Si., Endang Sujana, S.Pt., MP. dan Dr. Ir. H. Dedi Rahmat, MS. yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh civitas Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran serta seluruh pihak yang terkait dan telah membantu dalam pengerjaan skripsi ini.

Skripsi ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam pembuatan bakso dengan bahan dasar daging puyuh dan tepung biji durian. Selain itu, skripsi ini diharapkan dapat menjadi ilmu dan acuan bagi para pembacanya. Maka dari itu, penulis mengharapkan saran yang membangun untuk penulisan skripsi yang lebih baik.

Sumedang, Mei 2019

Penulis