

**UJI SENSORIK PENERIMAAN KONSUMEN PADA BAKSO YANG
DIBUAT DARI CAMPURAN DAGING SAPI DAN DAGING KIJING
(*Plisbryoconcha exilis*)**

**OLEH
NALURITA**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2019**

JURNAL

**UJI SENSORIK PENERIMAAN KONSUMEN PADA BAKSO YANG
DIBUAT DARI CAMPURAN DAGING SAPI DAN DAGING KIJING
(*Plisbryoconcha exilis*)**

Dalam Bidang Teknologi Hasil Perikanan

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*

**OLEH
NALURITA
NIM: 1504110203**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2019**

**UJI SENSORIK PENERIMAAN KONSUMEN PADA BAKSO YANG DIBUAT
DARI CAMPURAN DAGING SAPI DAN DAGING KIJING
(*Plisbryoconcha exilis*)**

Oleh:

Nalurita¹⁾, Bustari Hasan²⁾, Dian Iriani²⁾

Email: nalurita.nalurita@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji sensorik penerimaan konsumen pada bakso yang dibuat dari daging sapi dan daging kijing air tawar. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan penambahan campuran daging sapi dan daging kijing air tawar pada bakso dengan 5 taraf perlakuan: B₀(0%:100%), B₁ (15%:85%), B₂(30%:70%), B₃ (45%:55%), dan B₄(100%:0%). Rancangan acak lengkap dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diamati adalah uji sensorik penerimaan konsumen (rupa, aroma, rasa, dan tekstur) dengan 80 orang panelis tidak terlatih dan 9 angka skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa campuran daging sapi dengan daging kijing perbandingan 45%:55% (perlakuan B₃) merupakan perlakuan terbaik dengan secara keseluruhan 35% panelis menyukai (28 panelis), dan 100% panelis menerima secara keseluruhan rupa, aroma, rasa, dan tesktur), dimana rupa 7.98 dengan kriteria rupa sangat cemerlang dan utuh; aroma 7.75 dengan kriteria aroma harum khas bakso campuran daging sapi dan daging kijing, rasa 8.32 dengan kriteria rasa sangat enak dan gurih, tekstur 7.61 dengan kriteria sangat kenyal dan padat. Secara statistic menunjukkan bahwa bakso yang dibuat dengan campuran daging sapi dan daging kijing air tawar berbeda nyata setiap perlakuan pada tingkat kepercayaan 95%.

Kata kunci: Bakso, Daging sapi, Daging kijing air tawar, Penerimaan konsumen

¹⁾Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

²⁾Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

**SENSORY EVALUATION FOR CONSUMER ACCEPTANCE TESTING OF
MEATBALL MADE FROM MIXED OF BEEF AND FRESHWATER
MUSSEL MEAT (*Plisbryoconcha exilis*)**

By:
Nalurita¹⁾, Bustari Hasan²⁾, Dian Iriani²⁾
Email: nalurita.nalurita@student.unri.ac.id

ABSTRACT

This study was aimed to determine of sensory evaluation for consumer acceptance on meatball made from a mixture of beef and freshwater mussel meat (*Plisbryoconcha exilis*). The method used was an experimental method with the addition mixed of beef and freshwater mussel meat into meatball consisting of 5 levels treatment: B0 (0%:100%), B1 (15%:85%), B2 (30%:70%), B3 (45%:55%), and B4 (100%:0%). A Completely Randomized Design (CRD) as an experimental design with 3 replicated. The parameter tested was sensory evaluation (consumer acceptance) for appearance, aroma, taste, and texture with 80 untrained panelists, using a 9 point hedonic scale. The results showed that the meatball made from mixture of beef and freshwater mussel meat 45%: 55% (B3 treatment) was the best treatment with overall likability 35% panelists (28 panelists), for overall acceptability was 100%, wherein appearance 7.98 (brilliant and intact meatball), aroma 7.75 (distinctive aroma of mixed beef and freshwater mussel meat), taste 8.32 (very tasteful), texture 7.61 (very thick and dense texture). Statistical analysis of meatball made form a mixture of beef and freshwater mussel meat was significantly different among treatment with 95% of confidence level.

Keywords: Meatball, beef, freshwater mussel meat, consumer acceptance

¹⁾ Student of the Faculty of Fisheries and Marine Science Universitas Riau

²⁾ Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine Science Universitas Riau

PENDAHULUAN

Daging adalah jaringan otot dari hewan yang berbentuk serat-serat otot yang panjang dan tipis yang diikat menjadi satu oleh lapisan tipis dari jaringan ikat yang menyambung antara satu dengan yang lain. Daging merupakan bahan makanan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena memiliki rasa yang lezat, mengandung nilai gizi tinggi dan sumber protein berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial, juga sebagai sumber vitamin B kompleks dan kandungan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak yaitu vitamin A, D, E, K. Dalam Setiap 100 gram daging sapi mengandung kalori 207 Kkal, protein 18,8 gram, lemak 14 gram, kalsium 11 mg, besi 2,8 mg dan vit A 30 mg dan Vit B 0,08 mg (DKBM, 2005).

Salah satu produk daging yang sudah lama dikenal dan sangat digemari masyarakat Indonesia adalah bakso. Penggunaan bahan baku daging sapi memiliki harga produksi yang lebih tinggi karena lebih enak, tekstur daging lebih kenyal. Hal ini menjadi dilema bagi masyarakat yang ingin memenuhi kebutuhan protein dari daging sapi. Disisi lain ada penyakit yang mengancam seperti: hiperkolesterol, jantung dan kanker. Sumber protein lain yang dapat dijadikan alternatif adalah kijing air tawar.

Kijing air tawar merupakan salah satu produk perikanan yang hidup di dasar sungai, memiliki ukuran 80 g perekor, daging 50 % dan cangkang 50 %. Kijing Air Tawar (*Plisbryoconcha exilis*) mengandung komponen gizi yang cukup tinggi, yaitu kadar protein 7,73%, lemak

0,78%, karbohidrat 3,3%, air 87,0% dan abu 1,6% serta kaya akan mineral salah satunya besi 31,02% (Hayati, dkk, 2015).

Pemanfaatan kijing selama ini terbatas dan belum banyak digemari sebagai bahan makanan manusia. Peningkatan produksi kijing air tawar terutama hasil budidaya di dasar kolam bersamaan dengan ikan telah menghasilkan ide pemanfaatan kijing air tawar tersebut menjadi olahan perikanan, khususnya pembuatan bakso.

Berdasarkan permasalahan tersebut perlu diupayakan pembuatan bakso yaitu mencampurkan daging sapi dengan daging kijing air tawar yang disukai konsumen, memiliki nilai gizi yang tinggi dan aman bagi kesehatan, menurunkan biaya produksi dari pengolahan bakso serta tidak mempengaruhi cita rasa dari bakso tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh daging sapi dan daging kijing air tawar terhadap mutu sensoris, penerimaan konsumen dan kimia bakso, Menemukan rasio atau proporsi daging sapi dan daging kijing air tawar yang optimum untuk menghasilkan bakso yang terbaik.

METODOLOGI

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April 2019 yang bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Kimia dan Hasil Perikanan dan Laboratorium Terpadu Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau.

Bahan dan Alat Penelitian

Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini adalah: daging sapi diperoleh dari pasar bawah Pekanbaru dan kijing air tawar diperoleh dari kolam Sungai Paku Kecamatan Kampar Kiri. Bahan yang digunakan yaitu tepung tapioka, tepung terigu, gula, merica, bawang merah, bawang putih telur, garam, es batu.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah baskom, pisau, dandang, blender, kain blacu, nampan, sendok, saringan, kompor.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen, yaitu pengolahan bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan B_0 =0% daging sapi : 100% daging kijing air tawar, B_1 =15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar, B_2 =30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar, B_3 =45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar, B_4 =100%

Perlakuan	B_0		B_1		B_2		B_3		B_4	
	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%
A.Sangat suka sekali	0	0,0	0	0,0	0	0,00	26	32,50	5	6,25
Sangat suka sekali	0	0,0	0	0,0	18	22,50	29	36,25	36	45,00
Sangat suka	4	5,0	18	22,50	39	48,75	24	30,00	31	38,75
Suka	21	26,25	23	28,75	23	28,75	1	1,25	6	7,50
Agak suka	17	21,25	25	31,25	0	0,00	0	0,00	1	1,25
Jumlah	42	52,5	66	82,5	80	100	80	100	79	98,75

Perlakuan dengan persentase tertinggi terhadap nilai tekstur adalah perlakuan B_3 yaitu 100% (80 panelis menyatakan kesukaannya), yang dinilai dari kategori amat sangat suka sekali hingga agak suka, serta memiliki karakteristik rupa yang sangat cemerlang dan utuh.

daging sapi : 0% daging kijing air tawar masing-masing dilakukan 3 kali ulangan. Parameter yang diuji adalah penerimaan konsumen (uji kesukaan), uji mutu sensoris.

Analisis Data

Data hasil penelitian diolah secara statistik dan disajikan dalam bentuk tabel kemudian dilakukan analisis variansi (ANOVA) untuk menentukan apakah hipotesis diterima atau ditolak. Berdasarkan analisis variansi, jika diperoleh $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada tingkat kepercayaan 95% maka H_0 ditolak dan dilakukan uji lanjut. Apabila $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada tingkat kepercayaan 95% maka H_0 diterima.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerimaan konsumen

Nilai rupa

Penerimaan konsumen (uji kesukaan) terhadap rupa bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar Tabel. 1

Hasil penelitian terhadap nilai rupa bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar B_0 (0% daging sapi : 100% daging kijing air tawar), B_1 (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar), B_2 (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar), B_3 (45% daging sapi : 55%

daging kijang air tawar), B₄ (100% daging sapi : 0% daging kijang air tawar) terhadap penerimaan konsumen.

Ulangan	Perlakuan				
	B ₀	B ₁	B ₂	B ₃	B ₄
1	4,55	5,50	6,91	7,98	7,43
2	4,52	5,40	6,98	7,98	7,4
3	4,52	5,51	6,97	7,98	7,4
Total	13,60	16,41	20,87	23,96	22,25
Rata-rata	4,53 ^a	5,47 ^b	6,95 ^c	7,98 ^e	7,41 ^d

Nilai rupa tertinggi bakso campuran daging sapi dengan daging kijang air tawar terdapat pada perlakuan B₃ dengan nilai 7,98 dan nilai terendah terdapat pada perlakuan B₀ dengan nilai 4,53.

Pada perlakuan B₀ (100% daging kijang air tawar) bakso tersebut memiliki rupa yang kurang cemerlang tetapi utuh. Perlakuan B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijang air tawar) bakso tersebut netral. Pada perlakuan B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijang air tawar) bakso tersebut memiliki rupa cemerlang dan utuh dan perlakuan B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijang air tawar) memiliki rupa yang sangat cemerlang dan utuh, sedangkan perlakuan B₄ (100% daging sapi) memiliki rupa yang cemerlang dan utuh.

Hal ini disebabkan karena daging sapi memiliki rupa yang merah sehingga setelah dicampurkan dengan daging kijang air tawar menghasilkan bakso yang memiliki rupa kecoklatan muda cerah yang sangat cemerlang dibuktikan pada perlakuan B₃ yang menghasilkan rupa terbaik (45% daging sapi : 55% daging kijang air tawar).

Nilai organoleptik rupa berkaitan dengan warna, bentuk, ukuran sifat-sifat permukaan seperti mengkilat, bulat, cemerlang dan lain-lain. Nilai warna dipengaruhi oleh adanya reaksi browning antara asam amino dan gula reduksi (Hardoko, 2003) dari komposisi bakso dan daging kijang tawar dengan daging sapi. Winarno (2004), bahwa pada reaksi Maillard gugus karbonat dari glukosa bereaksi dengan nukleofilik gugus amino dari protein yang menghasilkan warna khas (coklat).

Nilai aroma

Penerimaan konsumen (uji kesukaan) terhadap aroma bakso

campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar

Perlakuan	B ₀		B ₁		B ₂		B ₃		B ₄	
	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%
A. Sangat suka sekali	0	0,00	1	1,25	0	0,00	10	12,5	3	3,75
Sangat suka sekali	3	3,75	7	8,75	15	18,75	44	55,00	31	38,75
Sangat suka	44	55,00	44	55,00	40	50,00	26	32,5	36	45,00
Suka	29	36,25	23	28,75	24	30,00	0	0,00	8	10,00
Agak suka	4	5,00	5	6,25	1	1,25	0	0,00	1	1,25
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100	79	98,75

Perlakuan dengan persentase tertinggi terhadap nilai aroma adalah perlakuan B₃ yaitu 100% (80 panelis menyatakan kesukaannya), yang dinilai dari kategori amat sangat suka sekali hingga agak suka, serta memiliki karakteristik aroma yang harum khas bakso.

Hasil penelitian terhadap nilai aroma bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar B₀ (0%

daging sapi : 100% daging kijing air tawar), B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar), B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar), B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar), B₄ (100% daging sapi : 0% daging kijing air tawar) terhadap penerimaan konsumen.

Ulangan	Perlakuan				
	T ₀	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
1	6,51	6,71	6,73	7,73	7,33
2	6,50	6,68	6,85	7,73	7,31
3	6,52	6,70	6,95	7,80	7,23
Total	19,53	20,10	20,53	23,27	21,88
Rata-rata	6,51 ^a	6,70 ^b	6,84 ^b	7,75 ^d	7,29 ^c

Nilai aroma tertinggi bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar terdapat pada perlakuan B₃ dengan nilai 7,75 dan nilai terendah terdapat pada perlakuan B₀ dengan nilai 6,51.

Pada perlakuan B₀ (100% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki aroma yang sedikit berbau amis. Perlakuan B₁ (15% daging sapi 85% daging kijing air tawar) bakso tersebut berbau amis. Pada perlakuan

B₂ (30% daging sapi 70% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki aroma yang netral dan perlakuan B₃ (45% daging sapi 55% daging kijing air tawar) memiliki aroma harum khas bakso, sedangkan perlakuan B₄ (100% daging sapi) memiliki aroma harum khas bakso daging.

Hal ini disebabkan karena daging kijing air tawar diaklimatisasikan sehingga lendir dan kotoran pada kijing air tawar

berkurang, dan setelah ditambahkan daging sapi bakso tersebut tidak berbau busuk. Pencampuran daging sapi dengan daging kijing air tawar menghasilkan bakso yang memiliki aroma khas bakso dibuktikan pada perlakuan B₃ yang menghasilkan aroma terbaik (45% daging sapi 55% daging kijing air tawar).

Menurut Soeparno, 1992 aroma daging sapi ditentukan oleh pembebasan beberapa substansi volatile yang terdapat dalam daging. Senyawa voatil daging sapi terdiri dari

57 senyawa, diantaranya 2-metil-3tetrahidrofuranon, beberapa senyawa mengandung sulfur atau oksigen, H₂S, ammonia, asetaldehid, aseton, diasetil dan beberapa senyawa dalam jumlah sangat rendah termasuk formiat, asetat, butirir dan isobutirat serta dimetilsulfida.

Nilai rasa

Penerimaan konsumen (uji kesukaan) terhadap rasa bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar

Perlakuan	B ₀		B ₁		B ₂		B ₃		B ₄	
	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%
A. Sangat suka sekali	0	0,00	0	0,00	0	0,00	24	30,00	18	22,50
Sangat suka sekali	0	0,00	5	6,25	21	26,25	55	68,75	54	67,50
Sangat suka	13	16,25	45	56,25	44	55,00	1	1,25	8	10,00
Suka	25	31,25	25	31,25	15	18,75	0	0,00	0	0,00
Agak suka	34	42,50	5	6,25	0	0,00	0	0,00	0	0,00
Jumlah	72	90	80	100	80	100	80	100	80	100

Perlakuan dengan persentase tertinggi terhadap nilai tekstur adalah perlakuan B₃ yaitu 100% (80 panelis menyatakan kesukaannya), yang dinilai dari kategori amat sangat suka sekali hingga agak suka, serta memiliki karakteristik tekstur yang sangat kenyal dan sangat padat.

Hasil penelitian terhadap nilai tekstur bakso campuran daging sapi dengan

daging kijing air tawar B₀ (0% daging sapi : 100% daging kijing air tawar), B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar), B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar), B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar), B₄ (100% daging sapi : 0% daging kijing air tawar) terhadap penerimaan konsumen.

Ulangan	Perlakuan				
	B ₀	B ₁	B ₂	B ₃	B ₄
1	5,51	6,68	7,01	8,23	8,07
2	5,40	6,68	7,03	8,38	8,20
3	5,58	6,61	7,02	8,35	8,22
Total	16,50	19,98	21,07	24,97	24,50
Rata-rata	5,50 ^a	6,66 ^b	7,02 ^c	8,32 ^d	8,16 ^d

Nilai rasa tertinggi bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar terdapat pada perlakuan T₃ dengan nilai 8,32 dan nilai terendah terdapat pada perlakuan T₀ dengan nilai 5,50. Pada perlakuan B₀ (100% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki rasa gurih daging kijing. Perlakuan B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar) bakso tersebut . Pada perlakuan B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki rasa sedikit enak dan gurih dan perlakuan B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar) memiliki rasa sangat enak dan gurih, sedangkan perlakuan B₄ (100% daging sapi) memiliki rasa yang enak dan gurih.

Perlakuan B₃ yang menghasilkan rasa terbaik (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar) hal ini disebabkan hampir 50% daging sapi dicampurkan dengan daging kijing sehingga menghasilkan bakso yang enak dan gurih. Menurut (Joko, 2002) konsumen yang menyukai bakso daging dengan rasa gurih, disebabkan oleh kadar garam dan kadar daging dari bahan baku tersebut.

Perlakuan	B ₀		B ₁		B ₂		B ₃		B ₄	
	P	%	P	%	P	%	P	%	P	%
A. Sangat suka sekali	0	0,00	0	0,00	0	0,0	11	13,75	2	2,50
Sangat suka sekali	0	0,00	8	10,00	15	18,75	35	43,75	20	25,00
Sangat suka	8	10,00	44	55,00	39	48,75	26	32,50	48	60,00
Suka	41	51,25	23	28,75	24	30,00	8	10,00	8	10,00
Agak suka	31	38,75	5	6,25	2	2,50	0	0,00	1	1,25
Jumlah	80	100	80	100	80	100	80	100	79	98,75

Perlakuan dengan persentase tertinggi terhadap nilai tekstur adalah perlakuan B₃ yaitu 100% (80 panelis menyatakan kesukaannya), yang

Nilai khas gurih bakso diperoleh dari asam glutamat yang terkandung dalam daging sapi dan kijing air tawar. Asam glutamat yang terkandung di dalam daging sapi lebih tinggi dibandingkan dengan asam glutamat pada kijing air tawar. Lawrie (2003) menjelaskan asam glutamat pada daging sapi mencapai 14,4 g per 100 g bahan (Chang, 1982 dalam Usman, 2009). Penggunaan daging sapi yang semakin banyak dengan penurunan penggunaan kijing air tawar akan berbanding lurus dengan peningkatan rasa gurih yang dihasilkan, sebaliknya penggunaan kijing air tawar yang semakin banyak dengan penurunan daging sapi akan menurunkan rasa gurih bakso.

Nilai tekstur

Penerimaan konsumen (uji kesukaan) terhadap tekstur bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar

dinilai dari kategori amat sangat suka sekali hingga agak suka, serta memiliki karakteristik tekstur yang sangat kenyal dan sangat padat.

Hasil penelitian terhadap nilai tekstur bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar B₀ (0% daging sapi : 100% daging kijing air tawar), B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar), B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar), B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar), B₄ (100%

daging sapi : 0% daging kijing air tawar) terhadap penerimaan konsumen

Ulangan	Perlakuan				
	B ₀	B ₁	B ₂	B ₃	B ₄
1	5,72	6,63	6,73	7,63	7,18
2	5,65	6,62	6,85	7,63	7,13
3	5,85	6,70	6,87	7,56	7,15
Total	17,22	19,96	20,46	22,83	21,47
Rata-rata	5,74 ^a	6,65 ^b	6,82 ^b	7,61 ^d	7,15 ^c

Nilai tekstur tertinggi bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar terdapat pada perlakuan B₃ dengan nilai 7,61 dan nilai terendah terdapat pada perlakuan B₀ dengan nilai 5,74.

Pada perlakuan B₀ (100% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki tekstur kenyal tetapi tidak padat. Perlakuan B₁ (15% daging sapi : 85% daging kijing air tawar) memiliki tekstur kenyal dan sedikit padat. Pada perlakuan B₂ (30% daging sapi : 70% daging kijing air tawar) bakso tersebut memiliki tekstur kenyal dan padat dan perlakuan B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar) memiliki tekstur sangat kenyal dan padat, dan perlakuan B₄ (100% daging sapi) memiliki tekstur yang sangat kenyal dan padat.

Hal ini disebabkan karena daging sapi dapat mengikat kadar air yang ada pada daging kijing air tawar menghasilkan bakso yang memiliki tekstur daging menjadi

sangat kenyal dan padat dibuktikan pada perlakuan B₃ yang menghasilkan tekstur terbaik (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar). Kekenyalan bakso diduga berhubungan dengan kemampuan molekul pati untuk membentuk gel yang bersifat elastis. Sifat mutu ini dikombinasikan dengan daya ikat protein daging sapi yang menyebabkan bakso memiliki tekstur yang kenyal dan kompak untuk menahan tekanan dari luar dan kembali ke bentuk semula yang disebut dengan sifat kenyal. Semakin banyak daging sapi dan tepung yang digunakan maka semakin tinggi kekenyalan bakso.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar (*Plisbryoconcha exilis*) terhadap mutu sensoris, penerimaan konsumen dan kimia bakso berpengaruh nyata terhadap nilai

organoleptik dan mutu sensoris (rupa, aroma, rasa, tekstur) pada tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan nilai uji kesukaan penerimaan konsumen perlakuan terbaik adalah pada perlakuan bakso B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar) dengan secara keseluruhan 35% panelis menyukai (28 panelis), dan 100% panelis menerima secara keseluruhan rupa, aroma, rasa, dan teskstur), nilai uji mutu sensoris perlakuan terbaik adalah pada perlakuan bakso B₃ (45% daging sapi : 55% daging kijing air tawar) meliputi rupa 7,98 (berbentuk bulat dan sangat cemerlang), aroma 7,75 (berbau khas bakso), rasa 8,32 (sangat enak dan gurih), tekstur 7,61 (sangat kenyal dan padat).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan terhadap masa simpan bakso campuran daging sapi dengan daging kijing air tawar.

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 01-3818-1995. Persyaratan Mutu Bakso. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Hayati, M., Desmelati., Ira, S.N. 2015. Fortifikasi Tepung Kijing Air Tawar (*Pilsbryconcha exilis*) Pada Pengolahan Kulit Bakpao. Jurnal Online Mahasiswa. Vol 2. No 2. Hal: 1-2.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gamedia Pustaka Utama.