



TEST OF CONSUMER'S FAVORITE LEVEL OF BEEF, GOAT AND CHICKEN MEATBALLS

UJI TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO DAGING SAPI, KAMBING DAN AYAM

Refika Komala¹⁾, Fildza Arief Shuhada²⁾

¹⁾ Program Studi Peternakan FMIPA, Universitas Negeri Padang.

E-mail: Refika.komala@gmail.com

²⁾ Program Studi Agribisnis, FMIPA, Universitas Negeri Padang

E-mail: fildza0424@gmail.com

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Correspondent:

Refika Komala

Refika.komala@gmail.com

Key words:

Test, preference, Meatballs, meat

Website:

<https://idm.or.id/JSCR>

page: 491 - 496

Meat is one of the food ingredients which is a source of animal protein. The high level of meat consumption is due to the nutritional value contained in meat which is more when compared to other food ingredients. Purpose The purpose of this study was to test the level of consumer preference for beef, mutton and chicken meatballs. The materials used in this study were 500 g of beef (shank), 500 g of mutton (shank), and 500 g of chicken (shank) and 20 panelists as replicates. Parameters measured were taste and aroma. The results of the research on the taste of the three types of meat showed that there was no significant difference between the treatments ($P < 0.05$). Meanwhile, the aroma was not significantly different between treatments ($P < 0.05$). From the results of the study it can be concluded that the meatballs made from different meats do not affect the level of preference in terms of taste and aroma with a level of preference of 4 (rather like)

Copyright © 2022 JSR. All rights reserved.

INFO ARTIKEL

ABSTRAK

Koresponden

Refika Komala

Refika.komala@gmail.com

Kata kunci:

Uji, kesukaan, Bakso, daging

Website:

<https://idm.or.id/JSCR>

hal: 491 - 496

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi sumber protein hewani. Tingginya tingkat konsumsi daging disebabkan nilai gizi yang terkandung di dalam daging lebih banyak bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat uji tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso daging sapi, kambing dan ayam. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi (shank) 500 g, daging kambing (shank) 500 g, dan daging ayam (shank) 500 g dan 20 orang panelis sebagai ulangan. Parameter yang diukur adalah rasa dan aroma. Hasil penelitian terhadap rasa dari ketiga jenis daging menunjukkan bahwa tidak berbeda nyata antar perlakuan ($P < 0,05$). Sedangkan untuk aroma juga tidak berbeda nyata antar perlakuan ($P < 0,05$). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bakso yang dibuat dari daging yang berbeda tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan dari segi rasa dan aroma dengan nilai tingkat kesukaan adalah 4 (agak suka).

Copyright © 2022 JSR. All rights reserved..

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara yang sangat kaya akan budaya, jenis makanan dan hasil ternak. Keanekaragaman sumber pangan yang sangat potensial tersebut meliputi pangan sumber karbohidrat, sumber protein nabati dan hewani, hingga sumber vitamin dan mineral. Salah satu sumber protein hewani yang cukup dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging sapi, kerbau, kambing dan ayam.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi sumber protein hewani. Tingginya tingkat konsumsidaging disebabkan nilai gizi yang terkandung di dalam daging lebih banyak bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Selain itu, daging mempunyai asam amino esensial yang lebih lengkap apabila dibandingkan dengan protein yang berasal dari nabati.

Bakso daging menurut SNI No 01-3818-1995 adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa bumbu BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang diizinkan, setelah dimasak bakso memiliki tekstur yang kenyal sebagai spesifiknya [BPS. 2021]. Bakso merupakan olahan makanan yang berasal dari daging. Bakso yang dikonsumsi oleh masyarakat lebih sering menggunakan daging sapi saja sehingga masyarakat tidak terbiasa dengan bakso

daging lainnya. Padahal selain daging sapi bakso juga bisa terbuat dari daging kambing dan ayam broiler yang rasanya tak kalah enak dan nikmat untuk dikonsumsi.

Menurut Winarno (2004) dalam Rokana dan Bebill (2016), cita rasa dan aroma merupakan pengujian bahan pangan selain aspek kimiawi. Oleh karena itu uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk bakso yang menggunakan bahan baku selain daging sapi dapat disukai oleh konsumen. Rasa, bau dan kekenyalan merupakan faktor-faktor yang perlu mendapatkan perhatian dalam pembuatan bakso.

Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang kompak, elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek. Rasa merupakan kriteria penting dalam menilai suatu produk pangan yang banyak melibatkan indra pengecap yaitu lidah. Ayunita et al (2014), menyatakan bahwa senyawa kimia, suhu, konsistensi dan interaksi dengan komponen penyusun makanan seperti protein, lemak, vitamin dan banyak komponen lainnya sangat mempengaruhi rasa. Bau yang berasal dari daging dapat terbawa sampai pada produk olahannya, bau yang terdapat didalam daging dipengaruhi oleh umur, genetik, bangsa, lingkungan pemeliharaan, makanan dan komposisi kimia dari daging.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di laboratorium Departemen Agroindustri Universitas Negeri Padang selama 3 bulan.

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi (shank) 500 g, daging kambing (shank) 500 g, dan daging ayam (shank) 500 g. Bahan pendukung yang digunakan adalah tepung sagu 250 g untuk 1 kg daging, ladaku bubuk 1 bungkus untuk 1 kg daging, bawang putih ½ g, telur 1 butir untuk 1 kg daging.

Peralatan yang digunakan adalah mesin penggiling daging, priuk, kompor, sendok, wajan, piring, garpu, pisau, gelas, kertas tisu, kertas kuisioner dan alat tulis. Penelitian eksperimen ini dilakukan dengan menggunakan 3 macam perlakuan yang berasal dari tiga macam jenis daging. Daging yang dipakai di setiap-setiap bakso yaitu: daging sapi, daging kambing, dan daging ayam. Penelitian ini menggunakan panelis yang agak terlatih sebanyak 20 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat menentukan dalam keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Rata-rata penerimaan panelis terhadap rasa bakso dari berbagai jenis daging dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Nilai rata-rata dari tingkat kesukaan terhadap rasa bakso dari berbagai jenis daging

No	Perlakuan	Rataan dari tingkat kesukaan (panelis)	Rataan dengan uji statistic (Gaspersz, 1995)
1	Daging sapi	4,15	2,14
2	Daging ayam	3,90	2,09
3	Daging kambing	4,30	2,16

Dari hasil penelitian tidak terdapat perbedaan nyata ($P > 0,05$) dari ketiga perlakuan dengan tingkat kesukaan agak suka, mempunyai arti jika bakso yang dibuat dari daging sapi (perlakuan A), daging ayam (perlakuan B), dan daging kambing (perlakuan C) mempunyai tingkat kesukaan yang sama yaitu agak suka. Sehingga masyarakat bisa memilih salah satu daging (sapi, ayam, kambing) untuk membuat bakso sesuai dengan keinginan masyarakat terhadap daging (sapi, ayam, dan kambing) karena rasa yang dihasilkan akan sama.

Tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dari ketiga perlakuan disebabkan karena rasa bakso sangat dipengaruhi oleh jumlah daging dan bahan lain yang digunakan. Penggunaan bumbu-bumbu dalam penelitian ini seperti, penyedap, bawang putih, dan mecina akan mempengaruhi cita rasa yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan pendapat Wibowo (2009) dalam Rosida *et al* (2020) yang menyatakan bahwa bakso dipengaruhi oleh bahan baku utama dan bumbu-bumbu yang digunakan.

Ditambahkan Firami *et al* (2015), bahwa bumbu-bumbu yang digunakan selama pengolahan yaitu garam, lada, bawang putih, flavor daging selama pemasakan mempengaruhi rasa bakso yang dihasilkan, sehingga menimbulkan rasa yang utuh. Penggunaan tepung sebagai bahan pengisi juga dapat mempengaruhi rasa, sebab amilosa dalam tepung dapat membentuk inklusi dalam senyawa cita rasa seperti garam dan bumbu-bumbu (Giodshall dan Solms, 1992) dalam Montolalu *et al* (2013). Menurut Sofyan (2018), penambahan bahan pengisi pada produk daging dapat meningkatkan stabilitas, citarasa, dan daya ikat air, menstabilkan emulsi, membentuk tekstur yang padat, serta dapat mengurangi biaya formulasi produk daging Tepung yang umum digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bakso adalah tapioka Menurut Mustafa (2015), tapioca merupakan pati dari ubi kayu atau singkong yang di peroleh melalui proses pengendapan. Tapioka mempunyai kandungan *amilopetin* yang tinggi, mempunyai suhu gelatinasi yang rendah dan tidak berasa. Rusli *et al.* (2018) melaporkan bahwa untuk membuat bakso sebaiknya digunakan pengikat tepung tapioca sebesar 35% dari bobot daging.

Aroma

Aroma merupakan faktor yang menentukan kelezatan suatu makanan. Rata-rata penerimaan panelis terhadap aroma bakso dari berbagai jenis daging dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Nilai rata-rata dari tingkat kesukaan terhadap aroma bakso dari berbagai jenis daging

No	Perlakuan	Rataan dari tingkat kesukaan (panelis)	Rataan dengan uji statistic (Gaspersz, 1995)
1	A (bakso sapi)	3,35	2,13
2	B (bakso ayam)	3,35	2,09
3	C (bakso kambing)	3,80	2,16

Dari hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perbedaan daging tidak berpengaruh terhadap aroma bakso yang dihasilkan ($P > 0,05$) dengan tingkat kesukaan agak suka, mempunyai arti jika bakso yang dibuat dari daging sapi (perlakuan A), daging ayam (perlakuan B), dan daging kambing (perlakuan C) mempunyai tingkat kesukaan yang sama yaitu agak suka. Sehingga masyarakat bisa memilih salah satu daging (sapi, ayam, daging) untuk membuat bakso dengan sesuai keinginan masyarakat terhadap daging (sapi, ayam dan kambing) karena aroma yang dihasilkan akan sama dari hasil penelitian. Jika dengan pemberian tepung dan bumbu-bumbu yang sama dan perlakuan pembuatan yang sama tidak akan memberikan perbedaan terhadap rasa atau aroma walaupun dengan daging yang berbeda. Hasil analisis aroma dari ragam bakso, hal ini bahwa meskipun daging kambing yang terkenal dengan bau amis, setelah diolah menjadi bakso dapat diterima dengan baik oleh konsumen seperti halnya bakso daging sapi. Uji aroma dapat menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas bahan pangan karena uji aroma lebih banyak melibatkan indera penciuman dan suatu makanan sangat dipengaruhi oleh bau makanan (Fausiah *et al*, 2019). Perubahan nilai aroma disebabkan oleh perubahan sifat-sifat pada bahan pangan yang pada umumnya mengarah pada penurunan mutu. Penyimpanan juga mempengaruhi nilai aroma, dimana semakin lama penyimpanan maka nilai aroma semakin rendah (Solihin *et al*, 2015; Dasir *et al*, 2021). Perubahan ini tergantung pada jenis produk pangan dan jenis mikroba yang tumbuh dominan (Soekarto, 1990 dalam Aimin *et al*, 2017).

SIMPULAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa bakso yang dibuat dari daging yang berbeda tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan dari segi rasa dan aroma dengan nilai tingkat kesukaan adalah 4 (agak suka).

Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bagaimana organoleptik terhadap tekstur dan kekenyalan dari ke tiga jenis daging (Sapi, kambing dan Ayam)

DAFTAR PUSTAKA

Aimin, M., Syahrul dan S. Loekman. 2017. Pengaruh Bahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Ikan Gabus (*Canna striata*) terhadap

- Mutu Bakso Selama Penyimpanan Suhu Dingin, Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan 4(1): 1-11.
- Ayunita, N. M. E., Miwada dan Lindawati. 2014. Respon Konsumen Terhadap Masa Simpan Bakso Yang Dikemas Dengan *Edible Coating* Berbahan Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam. Journal of Tropical Animal Science. Vol. 2 No.3
- BPS. 2021. Populasi Ayam ras. Menurut Provinsi 2019-2021. <https://www.bps.go.id/indicator/24/478/1/populasi-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Firami, N. Dharmawati, S dan Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. Jurnal *Al Ulum Sains dan Teknologi* Vol.1 No.1
- Dasir. Idealistuti. Suyatno. 2021. Perubahan Karakteristik Sensoris Dan Kimia Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Penyimpanan Dingin. Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedp) Vol. 10, No.2.
- Fausiah.A. Mahmud. A.t.B., Rab. S.A. 2019. Uji Organoleptik Daging Persilangan Ayam Kampung Broiler dengan Kepadatan Kandang yang Berbeda. Jurnal Ternak. Volume 10 Nomor 02.
- Montolalu.S, Lontaan, N, Sakul, Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.* Jurnal Zootek Vol. 32 No.5
- Mustafa. A 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Jurnal Agritek. Vol.9 No2.
- Rokana.E dan Bebilla B. D. 2016. Uji Organoleptik Nugget Daging Kambing dan Domba yang Diberi Perlakuan Tepung Sagu dengan Dosis yang Berbeda. Jurnal Filia Cendikia Volume 1 Nomor 2.
- Rosida, D.F., Putri, N.A dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. Jurnal Agrotek Vol. 14 No.1
- Rusli. Novieta, I.D., Rasbawati2018. Kandungan Protein dan Kadar Air Bakso Daging Ayam Broiler pada Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature, Volume 19 Nomor 2.
- Sofyan, I. Ikrawan, Y. Yani, L. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Sodium Tripolyphosphate ($Na_5P_3O_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan food Technology Journal, Volume 5, No.1
- Solihin. Muhtarudin. Sutrisna. R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(2)