

**WARNA DAN TEKSTUR BAKSO DAGING AYAM
PETELUR AFKIR DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG SAGU**

SKRIPSI

**Dini Wulansari
NPM. 18510100744**

Disetujui dan disahkan pada :

**Hari :
Tanggal : 07 JUL 2022
Tempat : Purwokerto**

**Mengetahui:
Dekan,**

**Menyetujui:
Pembimbing I,**

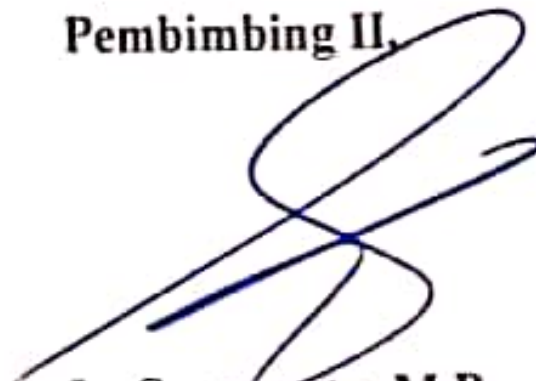


**Dr. Ir. Doso Sarwanto, M.P
NIP. 196401201991031001**



**Ir. Sari Eko Tuswati, M.P
NIP. 196608011992032001**

Pembimbing II,



**Ir. Supranoto, M.P
NIS. 6100751022**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan karunia - Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Warna dan Tekstur Bakso Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Sagu”**. Shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan pada Rasulullah SAW yang telah membawa kita dari suatu keadaan yang tidak berilmu pengetahuan menuju suatu keadaan yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Selama penyusunan skripsi, tentu tidak terlepas dari berbagai hambatan dan tantangan, namun berkat petunjuk, bimbingan, arahan serta dukungan moril dari berbagai pihak maka hambatan dan tantangan tersebut dapat teratasi. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Supardi dan Ibu Suwarni selaku kedua orang tua tercinta, dengan penuh kasih sayang membesarkan, mendidik, memberikan doa dan dukungannya disetiap langkah keberhasilan serta kelancaran penulis dalam menyelesaikan pendidikan hingga saat ini.
2. Bapak Suryat Sudama dan Ibu Anisah selaku kakek dan nenek tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungannya demi kelancaran penulis dalam menyelesaikan pendidikan hingga saat ini.
3. Dr. Ir. Doso Sarwanto, MP., selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto.

4. Ir. Sari Eko Tuswati, MP., selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan selama ini dan banyak meluangkan waktu ditengah kesibukannya untuk mengarahkan penulis mulai dari penyusunan proposal sampai skripsi.
5. Ir. Supranoto, MP., selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan selama ini dan banyak meluangkan waktu ditengah kesibukannya untuk mengarahkan penulis mulai dari penyusunan proposal sampai skripsi.
6. Ria Safitri yang telah menjadi rekan penulis dalam melakukan penelitian dan telah banyak memberi semangat dan dukungan dalam penyusunan skripsi.
7. Muchamad Ramdhani Amrullah, Fathikah Rizki, dan Akmal Jamaludin yang telah membantu mengarahkan, memberi semangat, dukungan dan doa dalam penyusunan skripsi.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini, untuk itu segala kritik dan saran sangat penulis harapkan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan untuk penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Purwokerto, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN.....	ix
SUMMARY	x
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Daging Ayam Petelur Afkir	5
B. Bakso Daging Ayam	7
C. Tepung Tapioka	8
D. Tepung Sagu	10
E. Warna Bakso	12
F. Tekstur Bakso	13
III. MATERI DAN METODE PENELITIAN	15
A. Materi Penelitian	15
B. Peralatan Penelitian	15
C. Metode Penelitian.....	16
D. Parameter	16
E. Cara Kerja.....	17

F. Cara Memperoleh Data.....	18
G. Analisis Data.....	19
H. Model Matematis	20
I. Analisis Variansi	20
J. Waktu dan Tempat	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Warna Bakso	21
B. Tekstur Bakso	24
V. KESIMPULAN.....	29
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi tepung tapioka dalam 100 gram bahan	10
2. Kandungan nutrisi tepung sagu dalam 100 gram bahan	11
3. Deskripsi warna dan tekstur bakso	18
4. Tabulasi data	19
5. Analisis Variansi.....	19
6. Rataan warna bakso	21
7. Rataan tekstur bakso	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabulasi Data Warna Bakso	33
2. Analisis Variansi Warna Bakso.....	34
3. Uji BNT Warna Bakso	37
4. Tabulasi Data Tekstur Bakso	38
5. Analisis Variansi Tekstur Bakso	39
6. Uji BNT Tekstur Bakso	42
7. Dokumentasi Penelitian	43