

**PENGARUH JENIS TEPUNG TERHADAP DAYA SIMPAN  
BAKSO ITIK AFKIR PADA LEVEL BERBEDA**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**FITRI YENI  
04 163 016**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2010**



## **PENGARUH JENIS TEPUNG TERHADAP DAYA SIMPAN BAKSO ITIK AFKIR PADA LEVEL BERBEDA**

**Fitri Yeni**, dibawah bimbingan  
**Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan Deni Novia, STP, MP**  
Program Studi Teknologi Hasil Ternak  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2010

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian beberapa jenis tepung pada level berbeda terhadap daya simpan bakso itik afkir. Penelitian ini menggunakan daging itik afkir sebanyak 3600 gram yang diperoleh dari peternakan itik Anduring Padang dan tepung tapioka, tepung sagu serta tepung jagung masing-masing 240 gram yang dibeli di Pasar Raya Padang. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 9 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuannya adalah penambahan tepung tapioka 10% (A), tepung tapioka 20% (B), tepung tapioka 30% (C), tepung sagu 10% (D), tepung sagu 20% (E), tepung sagu 30% (F), tepung jagung 10% (G) tepung jagung 20% (H) dan tepung jagung 30% (I). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan bakso itik afkir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemakaian tepung sagu, tapioka dan jagung dalam pembuatan bakso itik afkir sangat nyata menurunkan kadar air, pH dan total koloni bakteri serta meningkatkan daya simpan bakso itik afkir. Pemakaian tepung pada level 30% menghasilkan bakso itik afkir dengan daya simpan yang paling lama yaitu sekitar 11.67 - 12.67 jam.

Kata kunci : bakso, tepung, kadar air, pH, total koloni bakteri, daya simpan.



## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ternak itik merupakan ternak unggas penghasil telur yang cukup potensial. Daging itik merupakan salah satu alternatif protein hewani yang termasuk murah juga memiliki rasa yang enak dan gurih. Tekstur dagingnya tidak terlalu kasar dan kadar lemaknya relatif rendah yaitu 5 % (Murtidjo, 1990). Daging itik mempunyai warna daging agak gelap dibanding ayam, meski kandungan gizinya sama bahkan kandungan vitamin B pada itik lebih tinggi dibanding ayam (Srigandono, 1996).

Di Sumatera Barat khususnya Bukittinggi yaitu daerah Koto Gadang, biasanya daging itik diolah menjadi *itik sambalado hijau* yang merupakan masakan khas minang yang bertujuan untuk difersifikasi pangan. Populasi ternak itik yang tertinggi di Sumatera Barat terdapat di Kabupaten Padang Pariaman yaitu 168.057 ekor, yang diikuti oleh Kabupaten 50 Kota yaitu 157.188 ekor (Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, 2009). Ternak itik yang tidak produktif lagi (afkir) biasanya mempunyai nilai ekonomis yang rendah, karena dagingnya sudah alot. Maka dari itu diperlukan tehnik pengolahan sebagai upaya peningkatan daya guna itik afkir selain juga bertujuan untuk penganeekaragaman produk hasil ternak khususnya daging itik afkir. Produk olahan tersebut di antaranya adalah bakso.

Bakso adalah bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik. Bakso merupakan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat. Umumnya bakso dibentuk

menjadi bulatan-bulatan menyerupai bola. Cita rasa bakso yang lezat dan tekstur yang kenyal menjadikan bakso disukai anak-anak hingga orang dewasa. Bakso umumnya diolah menjadi beragam hidangan, seperti bakso kuah, bakso panggang, sate bakso, tumis bakso dan beragam hidangan bakso lainnya. Pembuatan bakso dengan menambahkan es, tepung, garam dan bumbu-bumbu seperti bawang putih dan merica.

Tepung yang umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Tepung tapioka memiliki tingkat elastisitas dan kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi. Tepung sebagai bahan pengikat bakso berguna untuk memperbaiki tekstur, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan elastisitas produk dan meningkatkan daya ikat air. Daya ikat air dapat mempengaruhi ketersediaan air yang diperlukan oleh mikroorganisme sebagai salah satu faktor penunjang pertumbuhannya. Semakin meningkat daya ikat air maka ketersediaan air yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme semakin berkurang, sehingga aktivitas bakteri dalam bahan makanan terhambat yang dapat menyebabkan kebusukan. Hal ini akan mempengaruhi daya simpan pada bakso itik afkir.

Selain tepung tapioka dapat juga digunakan tepung sagu dan tepung jagung (maizena) sebagai alternatif lain. Pada umumnya pemakaian tepung pada campuran bahan pangan adalah 10-30% (Wibowo, 1999). Tepung sagu adalah pati yang diekstrak dari batang sagu (*Metroxylon sago rottb*), mempunyai karakter mirip dengan tepung tapioka tetapi lebih kering selain itu juga dapat mengikat air dan menarik air menjadi lebih sedikit. Tepung sagu kaya akan karbohidrat (pati) dan sering digunakan sebagai bahan kue, selain itu juga dipakai dalam pembuatan

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Pemakaian tepung sagu, tapioka dan jagung dalam pembuatan bakso itik afkir sangat nyata menurunkan kadar air, pH dan total koloni bakteri serta meningkatkan daya simpan bakso itik afkir.

Pemakaian tepung pada level 30% menghasilkan bakso itik afkir dengan daya simpan yang paling lama yaitu sekitar 11.67 - 12.67 jam.

### **B. Saran**

Sesuai dengan hasil penelitian ini, dalam pembuatan bakso itik afkir dapat ditambahkan tepung sagu, tapioka atau tepung jagung sebanyak 30% agar menghasilkan bakso itik afkir dengan daya simpan yang lebih lama.



## DAFTAR PUSTAKA

- AAFC. 2009. Tepung Jagung untuk Gizi dan Industri Terapan. <http://www.asnswers.yahoo.com>. Akses 20 Maret 2009. 13.56 WIB.
- Agromedia. 2003. Beternak Itik tanpa Air. Edisi Pertama. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Aminah, S. 2005. Tepung Jagung pada Pengolahan Empek-mpek Ikan Patin terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. <http://teknindustri.net>. Akses 4 Februari 2010. 17.05 WIB.
- Apriyantono, D. Fardiaz, N.L.Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyo. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M, Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan : H. Purnomo. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Jurusan Jasa dan Teknologi. Universitas Semarang. <http://teknindustri.net>. Akses tanggal 4 Februari 2010. 16.20. WIB.
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Departemen Pertanian. 2000. Info Ristek. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Diakses 4 Februari 2010. 17.10 WIB.
- Dijaya, A. S. 2003. Penggemukan Itik Jantan Potong. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. 2003. Mutu Keamanan Pangan. Disajikan dalam Seminar Sehari Teknologi Hasil Ternak. Universitas Andalas. Padang.
- Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat. 2009. Sumatera Barat dalam Angka. Badan Pusat Statistik Sumbar.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. Kandungan Gizi Zat Makanan. Depkes RI.
- Farida. 2008. Mengetahui Berbagai Macam Tepung. <http://www.mommygadget.com>. Akses 23 Maret 2009. 10.20 WIB.
- Harley, J.P. dan L.M.Prescott. 1993. *Laboratory Exercises In Microbiology. Second Edition*. Wcb Publishers. Oxford.