

**KADAR PROTEIN DAN BETAKAROTEN BAKSO IKAN
TUNA YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG
(*Volvariella volvaceae*) DAN UMBI WORTEL**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi**



Disusun Oleh :

DESTI TRISNANINGSIH

A 420 100 128

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
TAHUN 2014**

PERSETUJUAN

KADAR PROTEIN DAN BETAKAROTEN BAKSO IKAN TUNA YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) DAN UMBI WORTEL

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

DESTI TRISNANINGSIH

A 420 100 128

Disetujui Untuk Dipertahankan

Di hadapan Dewan Penguji Skripsi S-1

Pembimbing



Dra. Titik Suryani, M.Sc

11 Maret 2014

PENGESAHAN

KADAR PROTEIN DAN BETAKAROTEN BAKSO IKAN TUNA YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) DAN UMBI WORTEL

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

DESTI TRISNANINGSIH

A 420 100 128

- Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 15 Maret 2014
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

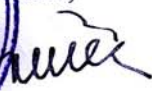
1. Dra. Titik Suryani, M.Sc ()
2. Dra. Aminah Asngad, M.Si ()
3. Drs. Djumadi, M.Kes ()

Surakarta, 15 Maret 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dekan,


Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum

NIK. 19650428 199303 1001

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 7 Maret 2014



Desti Trisnainingsih
A 420/100 128

MOTTO

“Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakan dengan sungguh-sungguh pula urusan yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”

(Q.S. Al-Insyirah : 6-8)

“Sesungguhnya Allah tidak mengubah keadaan sesuatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri”

(Q.S. Ar-Ra’d : 13)

“Janganlah kau katakan sulit dulu suatu hal, sebelum kamu mencobanya. Belajar dengan tekun dan sungguh uh-sungguh insyaAllah membuahkan hasil yang maksimal”

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang,

Ya Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan , Ya Allah yang Maha pemberi petunjuk kepada hambaNya dan maha segalanya, terima kasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Bapak dan Ibu tersayang, terima kasih atas dukungan dan doa yang telah kau berikan kepadaku. Tanpamu aku tidak berarti di dunia ini. Terimakasih Bapak, Ibu yang selalu menjadi tumpuanku dan semangatku selama ini. Kalianlah yang selalu mengajarku untuk tidak putus asa dan untuk terus berjuang.

Aku sayang Bapak dan Ibu....

2. Adikku tercinta Bagus Ardianto yang selalu mendoakanku dan menyemangatiku, walaupun kita dipisahkan oleh jarak tapi dedek selalu memberikan perhatian untuk mbak, terimakasih dek kamulah motivasiku untuk selalu tersenyum dihari-hariku.

Aku sayang kamu dek...

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“KADAR PROTEIN DAN BETAKAROTEN BAKSO IKAN TUNA YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) DAN UMBI WORTEL”** sesuai dengan waktu yang telah direncanakan.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Titik Suryani, M.Sc, selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, motivasi dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.
2. Drs. Djumadi, M.Kes, selaku pembimbing akademik yang telah memberikan arahan untuk menuju ke tahap skripsi ini.

3. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si dan Drs. Djumadi, M.Kes, selaku Dosen Penguji terima kasih atas kesediaannya meluangkan waktu dan memberi masukan dalam pengujian skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan dorongan motivasi dan bekal ilmu yang bermanfaat dan staff karyawan atas pelayanannya.
5. Ayah, ibu dan adikku tercinta terimakasih atas doa, motivasi dan dukungannya selama ini.
6. Sahabat-sahabatku semua (Erma, Tiwi, Widi, Gista, Shinta, Dian, Untsa, Wati, Widya) dan almamater angkatan 2010, terimakasih atas motivasi yang kalian berikan selama ini.
7. Teman- teman dan adik-adikku (Putut, Wuri, Arif, Dwi, Muji, Ina, Esti) terimakasih atas semangat dan dukungannya.
8. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri dan bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan selanjutnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 11 Maret 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II LANDASAN TEORI	 6
A. Kajian Teori.....	6
1. Bakso	6
2. Pembuatan bakso.....	7

	3. Ikan tuna	8
	4. Jamur merang	11
	5. Wortel	13
	6. Protein	16
	7. Betakaroten	18
	8. Uji organoleptik	20
	9. Kajian penelitian relevan	22
	B. Kerangka Pemikiran	24
	C. Hipotesis	26
BAB III	METODE PENELITIAN	27
	A. Waktu dan Tempat Penelitian	27
	B. Alat dan Bahan	27
	C. Rancangan Penelitian	27
	D. Prosedur Pelaksanaan Penelitian	29
	1. Pembuatan bakso	29
	2. Tahap Uji Protein bakso	30
	3. Tahap Uji Betakaroten bakso	31
	4. Tahap Uji Organoleptik bakso	31
	E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	34
	F. Teknik Analisis Data	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
	A. Hasil Penelitian	36
	B. Pembahasan	39
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	55
	A. Kesimpulan	55

B. Saran.....	55
---------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Omega-3 Ikan Tuna.....	10
2.2 Komposisi gizi berbagai jenis ikan tuna.....	11
2.3 Komposisi jamur merang.....	13
2.4 Kandungan gizi wortel.....	16
3.1 Rancangan percobaan	28
3.2 Rancangan penelitian.....	28
3.3 Komposisi bahan pembuatan bakso	29
3.4 Form penilaian uji organoleptik.....	32
4.1 Hasil uji kadar protein dan betakaroten	36
4.2 Hasil uji organoleptik	37
4.3 Hasil uji normalitas	41
4.4 Hasil uji normalitas.....	41
4.5 Hasil uji homogenitas	42
4.6 Hasil uji normalitas.....	44
4.2 Hasil uji normalitas.....	45
4.2 Hasil uji homogenitas	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Bagan kerangka pemikiran	25
4.1 Histogram hasil uji kadar protein bakso	40
4.2 Histogram hasil uji kadar betakaroten bakso.....	43
4.3 Histogram hasil organoleptik warna bakso	47
4.4 Histogram hasil organoleptik rasa bakso	49
4.5 Histogram hasil organoleptik aroma bakso	50
4.6 Histogram hasil organoleptik kekenyalan bakso	52
4.7 Histogram hasil uji daya terima bakso.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Hasil Uji Kadar Protein
2. Hasil Uji Kadar Betakaroten
3. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik
4. Form Uji Organoleptik
5. Foto Dokumentasi Penelitian
6. Surat Keterangan

KADAR PROTEIN DAN BETAKAROTEN BAKSO IKAN TUNA YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) DAN UMBI WORTEL

Desti Trisnaningsih ⁽¹⁾, A 420 100 128, Titik Suryani ⁽²⁾,
⁽¹⁾Mahasiswa/Alumni, ⁽²⁾Staff Pengajar, Program Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta,
2014, 54 halaman.

ABSTRAK

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging sapi dan ayam yang dibentuk seperti bola. Penelitian ini menggunakan daging ikan tuna yang mengandung protein sebesar 22 g/100g dengan penambahan jamur merang yang mengandung protein 3,8 g dalam keadaan segar, dan wortel sebagai sumber vitamin A (12.000 SI/100 g). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar protein, betakaroten dan uji organoleptik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor, faktor 1 yaitu komposisi jamur merang (25% dan 50%) dan faktor 2 wortel (20%, 30%, 40%) dengan 6 taraf perlakuan 3 kali ulangan. Analisis data secara deskriptif kualitatif (uji kadar protein, betakaroten/ dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi jamur merang dan wortel berpengaruh terhadap kadar protein dan betakaroten bakso ikan tuna. Kadar protein dan betakaroten tertinggi bakso ikan tuna pada perlakuan jamur merang 50% dan wortel 40% (M_2W_3) yaitu 24,3 g dan 0,48 g. Kadar protein dan betakaroten terendah bakso ikan tuna pada perlakuan jamur merang 25% dan wortel 20% (M_1W_1) yaitu 13,4 g dan 0,23 g. Bakso ikan tuna perlakuan jamur merang 25% dan wortel 40% (M_1W_3) yang disukai oleh panelis.

Kata kunci: bakso, ikan tuna, jamur merang, wortel, protein, betakaroten, uji organoleptik.

