

**PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*)
DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI
BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana Strata I (S-I)
Pendidikan Biologi**



Disusun oleh:

ROMARISA DWIWATI

A420100187

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

2014

PERSETUJUAN

PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*) DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

ROMARISA DWIWATI

A420 100 187

Disetujui Untuk Dipertahankan

Di hadapan Dewan Penguji Skripsi S-1

Pembimbing I



Drs. Djumadi, M.Kes

5 Maret 2014

PENGESAHAN

PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*) DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

ROMARISA DWIWATI

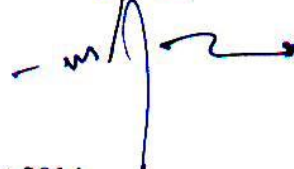
A 420 100187

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 12 Maret 2014

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

1. Drs. Djumadi, M.Kes. ()
2. Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si. ()
3. Dra. Hariyatmi, M.Si. ()

Surakarta, 12 Maret 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum

NIP. 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, 05 Maret 2014



Romarisa Dwiwati
A 420 100 187

MOTTO

*Sesungguhnya aku tidak akan merubah keadaan suatu kaum
sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri
mereka sendiri*

(Q.S. Ar-Ra'd: 11)

*Mohon pertolongan dengan sholat dan sabar, sesungguhnya
Allah bersama orang yang sabar*

(Q.S. Al Baqarah: 153)

*Dan bahwa manusia hanya memperoleh apa yang telah
diusahakannya*

(Q.S. An-Najm: 39)

*Hidup adalah pilihan dan pada setiap pilihan ada
konsekuensi yang harus dipertanggungjawabkan*

(Agus Supardi)

PERSEMBAHAN

Ya Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan , nikmat iman, nikmat islam , nikmat kesehatan dan masih banyak nikmat yang tak terhitung jumlahnya, terima kasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan kepada:

- 1. Bapak dan Ibu tercinta, terima kasih atas dukungan material dan spiritual yang telah kalian berikan kepadaku. Kasih sayangmu tak akan terganti oleh apapun. Terima kasih Ayah dan Ibuku tercinta.*
- 2. Kakakku (Nia, Pipit dan Dian) yang selalu mendukungku untuk selalu kuat menjalani ini semua. Terima kasih atas semua dukungannya.*
- 3. Keponakanku (Kayla), yang membuat hari-hariku lebih ceria.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat iman, islam, kesehatan dan nikmat lain yang tak terhitung jumlahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*) DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratanguna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si. selaku ketua program studi pendidikan biologi dan penguji III yang telah banyak membantu dan memperlancar dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Drs. Djumadi M,Kes. selaku pembimbing akademik yang telah memberikan arahan untuk menuju ke tahap skripsi ini dan selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.

3. Ibu Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si. selaku Dosen Penguji II terima kasih atas kesediaannya meluangkan waktu dan memberi masukan dalam pengujian skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staff karyawan atas pelayanannya.
5. Sahabat-sahabatku semua (Eka Wahyu Qoniah, Imega, Risa, Intan, Desi, Uswatun, Umay, Dhiyan, Novita, Bagus, Efran, Sidiq, Linda, Endang dan Tami), teman-teman Dhealova dan almamater angkatan 2010, terimakasih atas motivasi yang kalian berikan selama ini.
6. Adik-adik kostku tersayang (Ana, Amwa, Susan dan Ulya), terima kasih dukungan yang telah kalian berikan selama ini.
7. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun 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 di masa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 5 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	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
 BAB II LANDASAN TEORI	 6
A. Kajian Teori.....	6
1. Bakso	6
2. Pengertian pengawet.....	7

	3. Ekstraksi	8
	4. Wortel.....	10
	5. Waluh	12
	6. Uji organoleptik.....	14
	B. Kerangka Berfikir	14
	C. Hipotesis	16
BAB III	METODE PENELITIAN	17
	A. Tempat dan Waktu Penelitian	17
	B. Alat dan Bahan Penelitian	17
	C. Rancangan Penelitian	17
	D. Pelaksanaan Penelitian	19
	1. Persiapan.....	19
	2. Pelaksanaan	19
	3. Pengamatan.....	20
	E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	22
	1. Metode Penelitian.....	22
	2. Teknik Pengumpulan Data	22
	F. Teknik Analisis Data	22
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	23
	A. Hasil Penelitian.....	23
	B. Pembahasan	25
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	35
	A. Kesimpulan.....	35
	B. Saran	35

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi kimia wortel untuk setiap 100g	11
2.2 Hasil Analisis kadar gizi daging buah waluh setiap 100g	12
3.1 Rancangan Penelitian pemberian ekstrak wortel dan waluh pada bakso daging dengan penyimpanan suhu yang berbeda.....	18
3.2 Form uji organoleptik dan daya terima masyarakat bakso daging dengan penambahan ekstrak buah waluh dan ekstrak wortel.....	20-21
3.3 Form uji daya simpan bakso daging dengan penambahan ekstrak buah waluh, ekstrak wortel dan penyimpanan suhu yang berbeda.	21-22
4.1 Hasil uji daya simpan bakso daging dengan penambahan ekstrak buah waluh, ekstrak wortel dan penyimpanan suhu yang berbeda.....	23
4.3 Hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat dengan penambahan ekstrak buah waluh dan ekstrak wortel.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Bagan kerangka pemikiran	15
4.1 Grafik hasil uji daya simpan bakso daging dengan penambahan ekstrak buah waluh, ekstrak wortel dan penyimpanan suhu yang berbeda.	27
4.2 Histogram hasil organoleptik warna bakso daging dengan penambahan ekstrak waluh dan ekstrak wortel.	29
4.3 Histogram hasil organoleptik aroma bakso daging dengan penambahan ekstrak waluh dan ekstrak wortel.	30
4.4 Histogram hasil organoleptik rasa bakso daging dengan penambahan ekstrak waluh dan ekstrak wortel.	31
4.5 Histogram hasil organoleptik tekstur bakso daging dengan penambahan ekstrak waluh dan ekstrak wortel.	33
4.6 Histogram hasil uji daya terima masyarakat dengan penambahan ekstrak waluh dan ekstrak wortel.	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Hasil Daya Simpan, Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat
2. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat
3. Foto Dokumentasi Penelitian
4. Surat Keterangan

PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*) DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING

Romarisa Dwiwati, A 420 100 187, Program Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014, 35 halaman.

ABSTRAK

Bakso merupakan produk olahan daging yang digiling kemudian dibentuk bulat-bulat yang melalui proses perebusan. Penelitian bakso ini menggunakan ekstrak wortel dan ekstrak waluh sebagai perlakuan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perlakuan yang memiliki daya simpan paling lama, hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat terhadap bakso dengan pengawet alami yaitu ekstrak wortel dan buah waluh . Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial. Faktor tersebut yaitu parameter suhu (8°C dan 34°C) serta komposisi ekstrak wortel dan ekstrak waluh (0:0, 0:2, 2:0, 1:1) dengan 8 taraf perlakuan 4 kali ulangan. Analisis data secara deskriptif kualitatif dengan uji daya simpan bakso, uji organoleptik dan daya terima masyarakat. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa komposisi ekstrak wortel dan ekstrak waluh berpengaruh terhadap daya simpan bakso. Kesimpulan dari penelitian ini perlakuan yang memiliki daya simpan bakso yang paling lama yaitu selama 18 hari pada perlakuan yang menggunakan ekstrak wortel dengan suhu kulkas 8°C (P₂N₁). Dan hasil uji organoleptik dari bakso daging dengan ekstrak buah waluh dan wortel tidak mempengaruhi uji organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) sehingga baik untuk bahan pengawet alami makanan.

Kata kunci: bakso, wortel, waluh, daya simpan, uji organoleptik dan daya terima