

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

AKSEIBILITAS KONSUMEN TERHADAP BERBAGAI BAHAN BAKSO
CONSUMER ACCESSIBILITY TO VARIOUS MEAT BALL INGREDIENTS

¹Uci Sukarno Putri¹, ²Dra. Agustina W., MMA, ³Ahmad Rofiq G.S.Pt., M.PdI

Program Studi Ilmu Ternak, Universitas Islam Balitar
Universitas Islam Balitar Blitar
Jl. Mojopahit 4A Blitar

Email : ucisukarnoputri@gmail.com Agustina.widyasworo@gmail.com ahmadrofiq1312@gmail.com

ABSTRACT

Seeing the need for beef animal foods that continue to increase, but beef on the market does not meet the market's needs, experts have the initiative to meat. Animal meat in this study was beef, chicken, duck and rabbit. One of the processed meat products that has long been known and very popular with Indonesian people is meatballs. This research is used for various types of meatball ingredients. The level of consumer acceptance used in this study uses organoleptic tests through sensory devices. Panel that in this study is a consumer panel consisting of 30 investigators. Palatability of panelists can be done through an organoleptic test which includes taste, color, aroma, texture and elasticity by waiting for RAL statistical tests. The results of acceptability study showed that the respondent's response to beef meatballs was not higher / better than recurrent meatballs (chicken, duck, rabbit).

Keywords: Organoleptic Test, RAL, Aksetability.

1. Latar Belakang

Daging merupakan komponen esensial dalam makanan manusia untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan tubuh yang optimal karena kandungan zat gizi daging yang lengkap meliputi protein, lemak, air, karbohidrat, mineral dan vitamin(Hammes et al, 2003). Daging merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki nilai jual tinggi dan sangat digemari masyarakat dibuktikan dengan persentase rata-rata pengeluaran makanan untuk daging meningkat dari tahun 2015 sebanyak 4,38 persen menjadi 4,46 persen ditahun 2016 (Anonimus, 2017) Daging dapat diartikan sebagai salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Kenyataan yang terjadi sampai saat ini tidak semua masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi daging. Pemenuhan kebutuhan protein hewani untuk meningkatkan gizi suatu bangsa masih terus digalakan khususnya di negara berkembang seperti Indonesia. Rata-rata pengeluaran perkapita sebulan penduduk Indonesia tahun 2016 untuk makanan sebesar Rp 460.639,00 (48,68%), dengan perbedaan yang cukup tinggi antara daerah perkotaan dan pedesaan, yaitu dimana masing-masing Rp 520.631,00 dan 397.100,00. Apabila dibandingkan tahun 2015, rata-rata pengeluaran per kapita sebulan penduduk Indonesia untuk makanan meningkat sebesar 11,68 persen. Pengeluaran per kapita untuk daging meningkat pada tahun 2016 menjadi 4,46 dan daging dari makanan jadi seperti soto/gule/sop/bakso meningkat sebanyak 8,030 porsi (Anonimus, 2017).

Dari pernyataan diatas melihat kebutuhan akan bahan pangan hewani khususnya daging sapi terus meningkat, tetapi ketersediaan daging sapi dipasaran tidak mencukupi kebutuhan pasar, peneliti berinisatif untuk memaksimalkan daging dari hewan lain. Daging hewan yang digunakan

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

dalam penelitian ini adalah daging sapi, ayam, itik dan kelinci. Peneliti akan melihat bagaimana respon konsumen terhadap produk olahan dari berbagai macam bahan dasar daging tersebut. Peneliti berharap bahan dasar daging tersebut dapat mencukupi kebutuhan pangan hewani manusia. Produk olahan daging yang dipilih oleh peneliti adalah bakso. Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan-bulatan dan kemudian direbus hingga matang (Astawan, 2008). Dipilihnya bakso karena pendistribusian bakso di wilayah Indonesia sudah sangat luas sehingga produk ini memegang peranan penting dalam penyebarluasan protein hewani bagi konsumsi zat gizi masyarakat Indonesia. Penelitian ini menguji tingkat penerimaan konsumen terhadap berbagai bahan bakso. Bahan bakso yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi, ayam, itik dan kelinci. Tingkat penerimaan konsumen yang diukur dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik melalui alat indra. Media sosial mampu merubah cara pembeli dan penjual berinteraksi dengan meningkatkan keterlibatan pembeli. Dalam penelitian ini media sosial yang diteliti adalah Facebook. Dalam kegiatan CRM, Facebook menghadirkan tools yang bernama audience insights yang dapat digunakan oleh penjual untuk menjangkau konsumen. Palatabilitas penulis melalui uji organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan kekenyalan.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Peternakan, Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Islam Balitar, yang berlangsung selama bulan Mei 2018.

2.2. Alat dan Bahan

Materi penelitian ini menggunakan daging sapi, ayam, itik, dan kelinci. Bahan yang digunakan adalah daging sapi giling, ayam giling, itik giling, kelinci giling, es batu, tapioka, bawang merah, bawang putih, merica bubuk, garam, stpp dan penyedap rasa. Alat yang digunakan terdiri dari panci, wadah plastik, kompor, sendok, grinder/ mesin penggiling daging, pisau dan telenan. Peralatan yang digunakan untuk uji organoleptik antara lain adalah mangkuk, garpu, gelas, kertas, tisu, kertas kuisioner, dan alat tulis.

2.3. Tahapan Pembuatan Bakso

1. Persiapan awal memisahkan bagian daging dan tulang.
2. Bahan-bahan seperti daging, bawang putih dan bawang merah dicuci menggunakan air yang mengalir.
3. Penggilingan I menggunakan bahan dasar pembuatan bakso digiling \pm 3 mnt
4. Hasil dari penggilingan I kemudian ditambahkan es batu serta bumbu bumbu (bawang merah, bawang putih, garam, merica, dan penyedap rasa (micin)).
5. Setelah adonan tercampur rata, pembentukan dilakukan menggunakan sendok makan. Adonan dibentuk bulatan-bulatan
6. Setelah dibentuk bulatan-bulatan kemudian dilakukan perebusan dengan menggunakan air panas (80^0) selama kurang lebih 10 menit

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

7. Setelah melakukan perebusan adonan bakso, kemudian dilakukan penirisan dan pendinginan

2.4 Proses Penelitian

Proses penelitian dimulai dengan menyebarkan kuesioner ke 30 penelis yang meliputi indikator rasa, aroma, warna, tekstur dan kekenyalan menggunakan analisis data sidik ragam ANOVA dan diteruskan dengan uji BNT 5% jika perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata ($P < 0,05$). Skala yang digunakan dalam penelitian menggunakan skala likert 5-point. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 30 ulangan.

3. Hasil dan Pembahasan

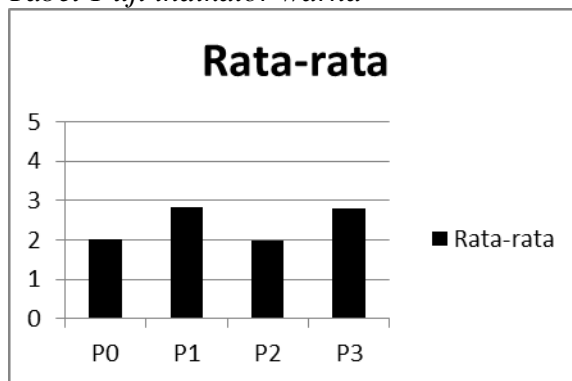
3.1 Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik dilakukan oleh 30 penelis menggunakan kuesioner. Hasil dari uji organoleptic tersebut kemudian dimasukkan kedalam table. Keterangan nilai dari table yang disajikan pada table hasil uji menunjukkan bahwa nilai 1 yang artinya penelis tidak suka, nilai 2 penelis kurang suka, nilai 3 penelis cukup suka, 4 penelis suka, 5 penelis sangat suka.

3.2 Hasil Uji Kesukaan indikator warna

Hasil uji indikator warna tersaji dalam table 1.

Tabel 1 uji indikator warna



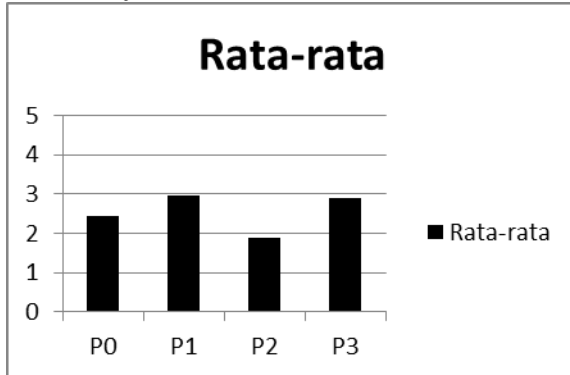
Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap warna bakso diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna bakso pada P3 (daging kelinci) dan kurang menyukai warna bakso pada P2 (daging itik) dengan perlakuan yang sama

3.3 Hasil Uji Kesukaan indikator Rasa

Hasil uji indikator rasa tersaji dalam table 2.

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Table 2 uji indikator rasa

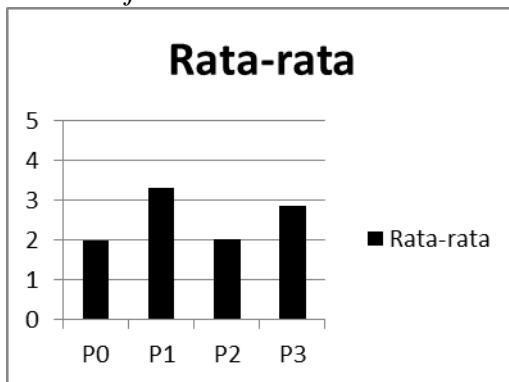


Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap rasa bakso diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa bakso pada P1 (daging ayam) dan kurang menyukai rasa bakso pada P2 (daging itik) dengan perlakuan yang sama.

3.4 Hasil Uji Kesukaan indikator Aroma

Hasil uji indikator aroma tersaji dalam table 3.

Table 3 uji indikator aroma



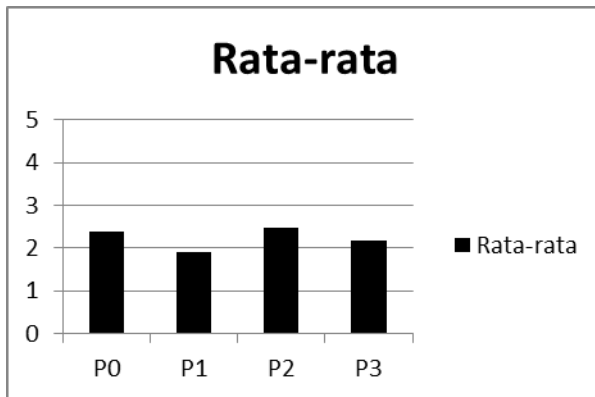
Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bakso diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai aroma bakso pada P1 (daging ayam) dan kurang menyukai rasa bakso pada P0 (daging sapi) dengan perlakuan yang sama

3.5 Hasil Uji Kesukaan indikator tekstur

Hasil uji indikator tekstur tersaji dalam table 4.

Table 4 uji indikator tekstur

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

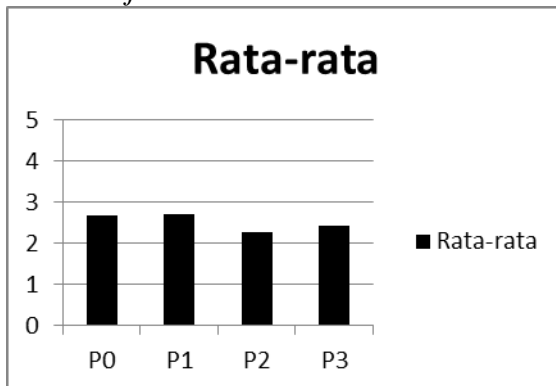


Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur bakso diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur bakso pada P2 (daging itik) dan kurang menyukai tekstur bakso pada P1 (daging ayam) dengan perlakuan yang sama

3.5 Hasil Uji Kesukaan Indikator Kekenyalan

Hasil uji indikator aroma tersaji dalam table 5.

Table 5 uji indikator aroma



Hasil dari penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap kekenyalan bakso diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai kekenyalan bakso pada P1 (daging ayam) dan kurang menyukai kekenyalan bakso pada P2 (daging itik) dengan perlakuan yang sama

3.6 SPSS

Data dari kuesioner yang dibagikan kepada 30 responden lalu data tersebut diolah dengan perhitungan RAL menggunakan SPSS versi 23 untuk mengetahui *Between Subjects*

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Factors, Levene's Test of Equality of Error Variances, Tests of Between Subjects Effects, Estimated Marginal Means, Post Hoc Tests, Homogeneous Subsets, dan Profile Plots.

3.7 Between-Subjects Factors

Hasil dari between-subjects factors disajikan dalam table 6.

Tabel 6 Between-Subjects Factors

		N
Pelakuan	Kontrol	5
	P1	5
	P2	5
	P3	5

Dari tabel 4.1 dapat dilihat bahwa ada 4 perlakuan yaitu P0 (kontrol) daging sapi, P1 daging ayam, P2 daging itik dan P3 daging kelinci. Setiap perlakuan memiliki 5 ulangan dengan menggunakan uji organoleptik yaitu rasa, aroma, warna, tekstur dan kekenyalan.

3.8 Levene's Test of Equality of error Variance

Hasil dari between-subjects factors disajikan dalam table 7

Tabel 7 Levene's Test of Equality of Error Variances^a

Dependent Variable: Jumlah			
F	df1	df2	Sig.
,590	3	16	,630

Kesimpulan pada tabel 7 yaitu nilai sig (0,630) > 0,05. Maka H0 (variansi homogen) diterima, sehingga memenuhi asumsi distribusi normal

3.9 Test Of Between-Subjects Effects

Dari tabel sidik ragam atau tabel hasil analisis variansi dapat dilihat bahwa besarnya F_{hitung} akibat pengaruh perlakuan sebesar 3,172 dengan peluang kesalahan 5,3%. Sehingga tidak signifikan karena kesalahan diatas 5%. Kesimpulannya yaitu sig 0,053 > 0,05 artinya pengaruh perlakuan signifikan berpengaruh tidak nyata.

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

3.10 Estimated Marginal Means

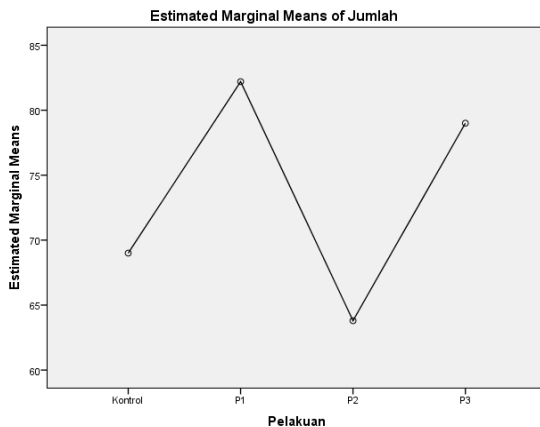
Setelah dilakukan perhitungan diperoleh besarnya nilai rata-rata dari setiap perlakuan daging bakso serta batasan atas dan batasan bawah pada taraf kesalahan 5%. Rata-rata kontrol yaitu 69.000. Selang kepercayaan untuk nilai rata-rata kontrol berkisar antara 58.801 sampai dengan 79.199.

3.11 Homogeneous Subsets

No	Perlakuan	
P2	63,80	a
P0	69,00	ab
P3	79,00	b
P1	82,20	b

1. Artinya nilai rata-rata perlakuan P2 berbeda signifikan dengan P0, P3 dan P1.
2. Nilai rata-rata perlakuan P0 (kontrol) berbeda signifikan dengan P2, P3 dan P1.
3. Nilai rata-rata perlakuan P3 tidak berbeda signifikan dengan P1 karena sama-sama diberi notasi “a” tetapi berbeda signifikan dengan P2 dan P0 (control).

3.12 Profile Plots



Setelah di uji oleh 30 panelis diperoleh hasil yaitu panelis lebih menyukai bakso P1 (daging ayam). Artinya bakso daging pengganti tidak lebih baik dibandingkan bakso dari daging pengganti.

4 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti kepada 30 panelis di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Islam Balitar dapat disimpulkan bahwa dari berbagai bahan dasar bakso daging sapi, ayam, itik dan kelinci dalam uji organoleptik yaitu rasa, warna, aroma, tekstur dan kekenyalan dengan uji statistik RAL menggunakan SPSS dapat diuraikan bahwa dalam uji lanjut (LSD), P3 (daging itik) dan P1 (daging ayam) tidak berbeda signifikan.

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Sedangkan pada profile plots P1 (daging ayam) memiliki nilai lebih tinggi dari pada P3 (daging kelinci) sehingga P1 (daging ayam) lebih disukai panelis daripada P3 (daging kelinci).

Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

DAFTAR PUSTAKA

- Anggie. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anggraeni, Y. 2005. *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama postmortem di Suhu Ruang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anonimus. 2010. Badan Pusat Statistik. <http://www.suaramerdeka.com/harian>, diakses [10/11/2010].
- Anonimus. 2017. *Konsumsi Periode Tahun 2016*. Newsletter Data Makro, Vol. 01/Konsumsi/03/2017. Hal 1. DOI. Dinjenpkh.pertanian.go.id/userfiles/File/Konsumsi1_Periode_2016.pdf?time=1501058657531.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). *Jurnal Peternakan Vol 6. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*, 44-52.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Bakso Daging Sapi*. SNI 01-3818-1995. Dewan Standardisasi Nasional, 1995.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Daging Sapi*. SNI 01-3947. Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Batoq. 2015. *Uji Validitas dan Uji Realibilitas*. Buku SPSS 22 Pengolah Data Praktis, 2014. Universitas Brawijaya, Malang.
- Hammes, W. P., D. Haller. dan G. Ganzle. 2003. *Fermented Meat Dalam: E. R. Farriworth (Ed). Handbook of Fermented Functional Foods*. CPC Press, Boca Raton.
- Harsojuwono, B. A., Arnata, I. W., & Puspawati, G. A. 2011. *Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel*. Malang: Lintas Kata Publishing.
- Hendryadi. 2014. *Content Validity (Validitas Isi), 1, 5*. Buku SPSS 22 Pengolah Data Praktis, 2014. Universitas Brawijaya, Malang.
- Hermanianto, J, dan R. Yudtyhia. A. 2002. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. Hasil Penelitian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hikmah, N. 2010. *Sifat Fisik dan Palatabilitas Daging Bakso Kelinci pada lama Postmortem yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Janti Suhar. 2014. *Analisis Validitas dan Reliabilitas dengan Skala Likert terhadap Pengembangan SI/TI dalam Penentuan Pengambilan Keputusan Penerapan Strategic Planning pada Industri Garmen*. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) 2014, Yogyakarta
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Volume 1, Nomor 4. *Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (Xantoshoma undipes) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten*, 941-946.

- Putri, U.S., Widyasworoi. A., & Ghozali. A.R. (2018). Akseibilitas Konsumen Terhadap Berbagai Bahan Bakso. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 22-31. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>
- Mendoza, G. A., Macoun, P., Prabhu, R., Sukadri, D., Purnomo, H., & Hartanto, H. 1999. *Panduan Untuk Menerapkan Analisis Multikriteria dalam Menilai Kriteria dan Indikator*. Bogor: Center for International Forestry Research (CIFOR).
- Sonbait, L, K. 2011. *Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Daging Sapi di Kota Manokwari*. Universitas Negeri Papua, Papua.
- Sudarmanto. 2013. *Uji Validitas dan Uji Realibilitas*. Buku SPSS 22 Pengolah Data Praktis, 2014. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sugiyono. 2009. *Uji Instrumen, Validitas konstruksi isi dan prediktif*. Retrieved August 22, 2017, from <http://datariset.com/olahdata/detail/olah-data-jogja-uji-instrumen>
- Suradi, K. 2009. *Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik*