

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SALAM (*Eugenia polyantha* Wight)
UNTUK MEMPERTAHANKAN KUALITAS
BAKSO DAGING SAPI**



SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
mencapai derajat Sarjana S- 1**

**Oleh :
KADAR ASIH BUDI UTOMO
1304020032**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN

PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SALAM (*Eugenia polyantha* Wight)

UNTUK MEMPERTAHAKAN KUALITAS

BAKSO DAGING SAPI

Oleh:

KADAR ASIH BUDI UTOMO

1304020032

Telah diterima dan disetujui

Hari dan tanggal: Jumat, 24 Agustus 2018

Dosen Pembimbing I,



Arif Prashadi Santosa, S.TP., M.Sc.
NIK. 2160661

Dosen Pembimbing II,



Hamami Alfasani Dewanto, S.Si, M.Si.
NIK. 2160652

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian**



Ir. Bambang Nugroho, M.P.
NIK. 2160154

HALAMAN PENGESAHAN

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SALAM (*Eugenia polyantha* Wight)
UNTUK MEMPERTAHAKAN KUALITAS
BAKSO DAGING SAPI**

**Kadar Asih Budi Utomo
1304020032**

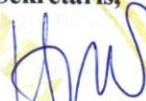
Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Skripsi
Pada Tanggal 24 Agustus 2018

Ketua,



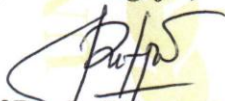
Ir. Bambang Nugroho, M.P.
NIK. 2160154

Sekretaris,



Oetami Dwi Hajoeningtjas, S.P., M.P.
NIK, 2160180

Penguji I,



Arif Prashadi Santosa, S.TP., M.Sc.
NIK. 2160661

Penguji II,



Hamami Alfasani Dewanto, S.Si, M.Si.,
NIK. 2160652

Penguji III



Dr. Ir. Gayuh Prasetyo Budi, M.P.
NIP. 19650506 1990031004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian**




Ir. Bambang Nugroho, M.P.
NIK. 2160154

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Kadar Asih Budi Utomo
NIM : 1304020032
Program studi : Agroteknologi
Fakultas/universitas : Pertanian/Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Purwokerto, 24 Agustus 2018

Yang Menyatakan



Kadar Asih Budi Utomo
NIM. 1304020032

MOTTO

“Hidup adalah Anugerah”

“Syukuri”



PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SALAM (*Eugenia polyantha* Wight) UNTUK MEMPERTAHANKAN KUALITAS BAKSO DAGING SAPI di bawah bimbingan Arif Prashadi Santosa, S.TP., M.Sc., Hamami Alfasani Dewanto, S.Si., M.Si.

RINGKASAN

Bakso, makanan favorit Indonesia yang terbuat dari daging, bumbu dan aditif, mudah busuk karena kandungan air dan nutrisi yang tinggi. Oleh karena itu, untuk mempertahankan kualitasnya, ada kebutuhan untuk menambahkan pengawet alami yang memiliki kemampuan mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap karakteristik bakso. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial, dengan faktor pertama adalah konsentrasi ekstrak daun salam yang terdiri dari empat taraf yaitu konsentrasi 0% (K0), 30% (K1), 60% (K2) dan 100% (K3) faktor kedua adalah variasi lama penyimpanan yang terdiri dari empat taraf yaitu penyimpanan 0 hari, 1 hari, 2 hari, dan 3 hari. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Biologi dan Laboratorium Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto pada Januari 2018 sampai dengan Maret 2018. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap semua variabel warna, tekstur, rasa, bau, kesukaan dan total bakteri. Perlakuan konsentrasi ekstrak daun salam menunjukkan berpengaruh nyata terhadap variabel warna dan tekstur. Interaksi antara ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan bakso daging sapi menunjukkan berpengaruh nyata terhadap semua variabel dari bau, warna, tekstur, rasa, kesukaan dan total mikroba. Perlakuan terbaik berdasarkan kesukaan adalah K3T3 dengan nilai kesukaan 1,64 (tidak suka) yang memajukan kemampuan menjaga kualitas bakso daging sapi di hari ke 3 dibanding perlakuan yang lain.

Kata kunci: Bakso, Ekstrak Daun Salam, Lama Penyimpanan

*SALAM LEAF EXTRACT USE (*Eugenia polyantha* Wight) TO KEEP THE QUALITY OF BEEF MEATBALL*

By Kadar Asih Budi Utomo Universitas Muhammadiyah Purwokerto

SUMMARY

Meatballs, Indonesia's favorite food made from meat, herbs and additives, are easily decayed due to high water content and nutrition. Therefore, to maintain its quality, there is a need to add natural preservatives to prevent the growth of microorganisms. The purpose of this study was to find out the effect of adding bay leaf extract to meatball characteristics. This study used factorial completely randomized design (CRD), with the first factor of the concentration of bay leaf extract consisting of four levels, namely concentration of 0% (K0), 30% (K1), 60% (K2) and 100% (K3) and the second factor of the variation of storage time which consists of four levels, namely storage of 0 days, 1 day, 2 days, and 3 days. This research was carried out in the Laboratory of Microbiology, Biology Study Program and Laboratory of Agrotechnology, Agriculture Faculty, UNiversitas Muhammadiyah Purwokerto, from January 2018 to March 2018. The results showed that the storage duration had a significant effect on all variables of color, texture, taste, smell, preference and total bacteria . The treatment of bay leaf extract concentration showed a significant effect on color and texture variables. The interaction between bay leaf extract with the duration of beef meatball storage showed a significant effect on all variables of odor, color, texture, taste, preference and total microbes. The most effective treatment based on preference was K3T3 with a preference of 1.64 (dislike) which promoted the ability to maintain the quality of beef meatballs on the 3rd day compared to other treatments.

Keywords: meatballs, bay leaf extract, storage time

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan untuk :

1. Ayah dan Ibu yang senantiasa selalu memberikan Doa dan dukungan disetiap langkah-langkahku untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Teman-teman kelas Agroteknologi 2013 yang selalu kompak menyemangati satu sama lain serta teman-teman kos yang senantiasa memberikan doa dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang selalu mendukung dan memberi pelayanan untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Teman-teman Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Biologi yang telah membantu dan menyemangati dalam proses penyelesaian penelitian.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, puji syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Usulan Penelitian dengan judul "Pemanfaatan Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Daging Sapi" dapat terselesaikan.

Laporan Penelitian diajukan sebagai pedoman dalam melaksanakan penelitian untuk memenuhi salah satu syarat akademis guna mendapatkan gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Ir. Bambang Nugroho M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas izin untuk melaksanakan Penelitian yang sudah diberikan.
2. Arif Prashadi Santosa, S.TP, M.Sc., selaku dosen pembimbing I atas segala arahan dan bimbingan dalam penyusunan laporan penelitian ini.
3. Hamami Alfasani Dewanto, S.Si, M.Si., selaku dosen pembimbing II atas segala arahan dan bimbingan dalam penyusunan laporan penelitian ini.
4. Kedua orangtua yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan usulan penelitian ini.
5. Semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan usulan penelitian.

Penulis sadar bahwa dalam penyusunan laporan penelitian ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun agar supaya bermanfaat dalam penyusunan laporan skripsi.

Akhir kata penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, Aamiin.

Purwokerto, 24 Agustus 2018



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Hipotesis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Bakso	6
B. Daun Salam	10
C. Analisis Total Mikroba.....	13
D. Uji Organoleptik	15

BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	18
B. Bahan dan Alat	18
C. Rancangan Penelitian	19
D. Pelaksanaan Penelitian	20
E. Variabel Pengamatan	21
F. Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Keadaan Selama Penelitian	24
B. Hasil Penelitian	25
C. Pembahasan Sifat Organoleptik	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Objektif Bakso Daging Sapi Menurut SNI	9
Tabel 2.	Kriteria Mutu Sensori Bakso	10
Tabel 3.	Kombinasi perlakuan ekstrak daun salam dan lama penyimpanan	19
Tabel 4.	Hasil Analisis Statistika Data Uji F Pemanfaatan Ekstrak Daun Salam (<i>Eugenia polyantha</i> Wight) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Daging Sapi	25
Tabel 5.	Angka Rata-rata Sifat Organoleptik Hasil Analisis Statistik Pada Perlakuan Pemanfaatan Ekstrak Daun Salam (<i>Eugenia polyantha</i> Wight) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Daging Sapi	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Diagram Pengaruh Lama penyimpanan ekstrak daun salam terhadap bau bakso sapi	28
Gambar 2.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap bau bakso sapi	29
Gambar 3.	Diagram Pengaruh lama penyimpaan terhadap warna bakso sapi	31
Gambar 4.	Diagram Pengaruh konsentrasi ekstrak daun salam terhadap warna bakso sapi	32
Gambar 5.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap warna bakso sapi	33
Gambar 6.	Diagram Pengaruh lama penyimpanan terhadap tekstur bakso sapi	34
Gambar 7.	Diagram Pengaruh konsentrasi ekstrak daun salam terhadap tekstur bakso sapi	35
Gambar 8.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap tekstur bakso sapi	36
Gambar 9.	Diagram Pengaruh lama penyimpanan terhadap rasa bakso sapi	37
Gambar 10.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap rasa bakso sapi	38
Gambar 11.	Diagram Pengaruh lama penyimpanan terhadap kesukaan bakso sapi	39
Gambar 12.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap kesukaan bakso sapi	41
Gambar 13.	Diagram Pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri pada bakso sapi	
Gambar 14.	Diagram Pengaruh Interaksi Konsentrasi ekstrak daun salam dengan lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri pada bakso sapi	44