

LAPORAN HASIL PENELITIAN MANDIRI

MUTU INDERAWI DAN KARAKTERISTIK KIMIAWI DENDENG KUPANG (*Corbula faba*). KAJIAN DARI KONSENTRASI KUPANG PUTIH DAN BAHAN PENGISI YANG BERBEDA



Oleh :

Ir. Nunuk Hariyani, MP

NIDN. 0004106002

JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS DR. SOETOMO

SURABAYA

2017

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Penelitian : Mutu Inderawi dan Karakteristik Kimiawi Dendeng Kupang (*Corbula faba*). Kajian Dari Konsentrasi Kupang Putih dan Jenis Bahan Pengisi Yang Berbeda.
2. Bidang Penelitian : Pertanian
3. Identitas Peneliti :
 - a. Nama lengkap : Ir. Nunuk Hariyani, MP
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP / NIDN : 19601004 198703 2001 / 0004106002
 - d. Disiplin Ilmu : Pertanian
 - e. Pangkat / gol : Penata / III c
 - f. Jabatan Fungsional : L e k t o r
 - g. Fak/Jurusan/Prodi : Pertanian/Teknologi Pertanian/
Teknologi Pangan dan Gizi.
 - h. Alamat institusi : Universitas Dr. Soetomo Surabaya
Jl. Semolowaru No. 84 Surabaya
 - i. Telp / E-mail : 082139095772
nunukhariyani195@yahoo.com
4. Biaya penelitian : Rp. 5.000.000,00
(Lima Juta Rupiah)

Mengetahui,
Dekan,

Ir. A. Kusyairi, M.Si
NPP.90.01.1.074

Surabaya, 13 April 2017
Peneliti,

Ir. Nunuk Hariyani, MP
NIP.19601004 198703 2 001

Mengetahui,
Ketua Lembaga Penelitian,

Dr. Guntur Ady, SE, MM.
NPP : 94.01.1.170

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KARAKTERISTIK KIMIAWI
DENDENG KUPANG *Corbula faba*)
KAJIAN DARI KONSENTRASI KUPANG PUTIH DAN
BAHAN PENGISI YANG BERBEDA
Oleh : Ir. Nunuk Hariyani, MP**

Abstrak

Dendeng termasuk produk makanan setengah matang yang biasanya terbuat dari daging atau ikan, berbentuk tipis dan lebar, dibumbui dan dikeringkan. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan dendeng adalah kupang putih. Kupang putih kaya akan protein dan banyak ditemukan di wilayah Sidoarjo. Pengolahan kupang putih menjadi dendeng memerlukan bahan tambahan yaitu bahan pengisi agar dapat menghasilkan tekstur dendeng yang padat dan kompak. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh konsentrasi kupang putih terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng, mengetahui pengaruh konsentrasi bahan pengisi terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng, mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi kupang putih dan bahan pengisi terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng serta menentukan perlakuan terbaik antara konsentrasi kupang putih dan bahan pengisi terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi bahan pengisi (sukun dan nangka muda) dan kupang yaitu 85% : 15%, 75% : 25% dan 65% : 35%. Setiap kombinasi perlakuan dilakukan enam kali ulangan. Penentuan perlakuan terbaik dari semua parameter penelitian dilakukan dengan menggunakan Uji Efektifitas. Perlakuan sukun 65% : kupang 35% merupakan perlakuan terbaik dengan Nilai Hasil (NH) tertinggi yaitu 0,63 dengan kriteria parameter adalah kadar protein 12,90%, kadar karbohidrat 69,35%, kadar lemak 3,94%, kadar air 9,67%, kadar abu 4,15%, warna 4,2 (netral), aroma 5,0 (agak suka), rasa 4,6 (agak suka) dan kerenyahan 3,9 (netral)

Kata kunci : Dendeng, konsentrasi kupang putih, konsentrasi bahan pengisi

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan limpahan nikmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan penelitian yang berjudul “Mutu Organoleptik dan Karakteristik Kimiawi Dendeng Kupang (*Corbula faba*). Kajian dari Konsentrasi Kupang Putih dan Bahan Pengisi Yang Berbeda” dengan lancar dan tepat waktu.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan penelitian ini untuk setiap bantuan, bimbingan, semangat dan doa yang diberikan sehingga laporan penelitian ini dapat terselesaikan.

Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Ir. Achmad Kusyairi, M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya.
2. Ir. Restu Tjiptaningdyah, M.Kes, selaku wakil Dekan dan Ir. Bambang Sigit, MP selaku Kepala Progam Studi Teknologi Universitas Dr. Soetomo Surabaya.
3. Spesial untuk ke empat anakku Gadisdara, Salma, Satria, Zahra dan Wisya yang menjadi motif dan spirit penulis dalam menjalani hidup.
4. Mahasiswaku Dyah Ayu Halina yang senantiasa membantu tenaga dan mendampingi peneliti selama ini.

Semoga tulisan ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Surabaya, April 2017

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.5 Hipotesa	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Deskripsi Kupang	6
2.2.1 Kupang Putih	6
2.2 Komposisi Gizi Kupang Putih	7
2.3 Pemanfaatan Kupang Sebagai Bahan Pangan	8
2.3.1 Dendeng	9
2.3.2 Dendeng Kupang	11
2.4 Bahan Pengisi	11
2.4.1 Sukun	12
2.4.2 Nangka Muda	14
2.5 Serat Kasar	15
2.6 Bahan Pendukung	16
2.7 Pembuatan Dendeng Kupang	19
2.8 Standar Mutu Dendeng Kupang	21
BAB III METODOLOGI	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Materi Penelitian	22
3.2.1 Bahan	22
3.2.2 Alat	22
3.3 Jadwal Penelitian.....	23
3.4 Metoda Penelitian	24
3.5 Prosedur Penelitian	25
3.6 Paramater Penelitian	26
3.7 Analisa Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kadar Protein.....	28

4.2 Kadar Karbohidrat	29
4.3 Kadar Lemak	31
4.4 Kadar Air	33
4.5 Kadar Abu	34
4.6 Uji Organoleptik	36
4.6.1 Warna	36
4.6.2 Aroma	38
4.6.3 Rasa	40
4.6.4 Kerenyahan	42
4.7 Uji Efektivitas.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Halaman
1.	Komposisi Gizi Kupang Putih	7
2.	Kandungan Asam Amino Kupang Putih	8
3.	Komposisi Gizi Dendeng	11
4.	Komposisi Gizi Sukun	14
5.	Komposisi Gizi Nangka Muda	15
6.	Standar Mutu Dendeng Sapi SNI 01-2908-1992	22
7.	Kombinasi Perlakuan Penelitian	24
8.	Signifikansi Uji Parameter Kimia Pada Dendeng Kupang	27
9.	Hasil Uji Organoleptik Dendeng Kupang	27
10.	Rerata Kadar Protein Dendeng Kupang	28
11.	Rerata Kadar Karbohidrat Dendeng Kupang	30
12.	Rerata Kadar Lemak Dendeng Kupang	32
13.	Rerata Kadar Air Dendeng Kupang	33
14.	Rerata Kadar Abu Dendeng Kupang	35
15.	Rerata Warna Dendeng Kupang	36
16.	Rerata Aroma Dendeng Kupang	38
17.	Rerata Rasa Dendeng Kupang	41
18.	Rerata Kerenyahan Dendeng Kupang	43
19.	Nilai Hasil Uji Efektivitas pada Semua Parameter Penelitian	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1.	Bentuk Morfologi Kupang Putih	7
2.	Lontong Kupang	9
3.	Perbedaan Dendeng Sapi Sayat dan Giling	10
4.	Sukun	12
5.	Nangka Muda	14
6.	Bahan-bahan Pendukung	18
7.	Diagram Alir Pengolahan Dendeng	21
8.	Diagram Alir Pengolahan Dendeng Kupang.....	25
9.	Histogram Warna Dendeng Kupang	37
10.	Histogram Aroma Dendeng Kupang	39
11.	Histogram Rasa Dendeng Kupang	41
12.	Histogram Kerenyahan Dendeng Kupang	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Teks	Halaman
1.	Hasil Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan	51
2.	Prosedur Analisa Kimia Penelitian	52
3.	Contoh Lembar Quisioner Uji Organoleptik	56
4.	Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	57
5.	Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Penelitian Berdasar SPSS-20	59
6.	Hasil Perhitungan BNJ 5 %	64
7.	Hasil Uji Rerata Kesukaan Terhadap Warna Dendeng Kupang	74
8.	Hasil Uji Kruskall Wallis Warna Dendeng Kupang	75
9.	Hasil Uji Rerata Kesukaan Terhadap Aroma Dendeng Kupang	76
10.	Hasil Uji Kruskall Wallis Aroma Dendeng Kupang	77
11.	Hasil Uji Rerata Kesukaan Terhadap Rasa Dendeng Kupang	78
12.	Hasil Uji Kruskall Wallis Rasa Dendeng Kupang	79
13.	Hasil Uji Rerata Kesukaan Terhadap Kerenyahan Dendeng Kupang	80
14.	Hasil Uji Kruskall Wallis Kerenyahan Dendeng Kupang	81
15.	Hasil Uji Efektivitas Parameter Penelitian	82