

## **TINJAUAN NILAI GIZI DAN TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP BAKSO SAPI**

Dyah Purwaningsih; Regina Tutik Padmaningrum

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kimia, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta, bertujuan untuk mengetahui (1) tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso sapi dari berbagai produsen bakso, (2) kandungan nilai gizi (air, protein, lemak) bakso sapi, dan (3) kadar zat aditif (fosfat, boraks, dan formalin) dalam bakso sapi berbagai produsen bakso di wilayah Kotamadya Yogyakarta.

Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap yaitu pengujian organoleptik dan analisis sifat fisika kimia bakso sapi. Pengambilan sampel bakso dilakukan di wilayah kota Yogyakarta dengan teknik *purposive sampling*. Penentuan penjual bakso yang digunakan sebagai sampel dilakukan dengan menggunakan teknik gugus bertahap. Kota Yogyakarta dibagi menjadi 12 kecamatan. Setiap kecamatan ini diambil secara acak satu kelurahan yang selanjutnya akan diambil secara purposivesatu tempat penjualan bakso yang digunakan sebagai tempat pengambilan sampel. Tahap pertama penelitian adalah uji organoleptik menggunakan metode uji Hedonik (Soekarto, 1985). Tujuan uji organoleptik adalah untuk mengetahui contoh bakso sapi yang disukai oleh panel konsumen. Pengujian organoleptik dilakukan dengan melakukan uji menggunakan 10 orang panelis terhadap 12 contoh bakso dari berbagai produsen yang sudah ditentukan. Tahap kedua adalah analisis sifat fisika dan kimia bakso meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar zat aditif (fosfat, boraks, dan formalin). Analisis kadar lemak dengan metode ekstraksi Soxhlet (Slamet Sudarmadji dkk, 1984), kadar air dengan metode oven (Slamet Sudarmadji dkk, 1984), kadar protein dengan metode makro-Kjehldahl (AOAC, 1970), kadar fosfat dan kadar formalin secara spektrofotometri sinar tampak, dan kadar boraks secara titrasi asam basa.

Tingkat penerimaan konsumen terhadap 12 sampel bakso dapat diurutkan dari amat sangat paling disukai sampai tidak disukai/tidak diterima adalah nomor sampel 9, 10, 2, 6, 8, 1=4, 11, 5, 12, 3, dan 7. Sampel yang dianalisis dipilih sampel yang paling disukai dengan nomor urut 1 dan 2 yaitu sampel nomor 9 dan 10, sampel yang mempunyai tingkatan “sedang/netral” dengan nomor urut 6 (ditengah) yaitu sampel nomor 1, dan sampel yang paling tidak disukai dengan nomor urut 11 dan 12 yaitu sampel nomor 3 dan 7. Berdasar hasil analisis data uji organoleptik dan uji kadar gizi maupun zat aditif dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut. bakso yang paling disukai (tingkat penerimaan paling tinggi) oleh masyarakat Yogyakarta adalah bakso nomor 9. Karakteristik bakso ini adalah mempunyai (i) kadar lemak (1,86%) dan (ii) kadar formalin (0,225 ppm) yang merupakan ranking 2 tertinggi dari keseluruhan bakso, (iii) kadar protein tertinggi (14,00%), sedangkan (iv) kadar boraks merupakan ranking ke-3 tertinggi (2,14%), (v) kadar air yang terendah (25,53%) dan (vi) kadar fosfat ranking ke-4 (1315,84 mg/100g).

*Kata kunci:* *bakso, boraks, formalin, protein, lemak, fosfat*

FMIPA, 2006 (PEND. KIMIA)