

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. I. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karaginan.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Alno, M., Kurniawan, N., & Liviawaty, E. 2018 Subtitusi tepung daging buah lindur terhadap tingkat kesukaan bakso lele (*Subtitusion of lindur fruit flour on the preferences level of catfish meatball*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan p-ISSN, 2089*. 3469.
- Anwar, C., Aprita, I. R., & Irmayanti, M. 2019. Kajian penggunaan jenis ikan dan tepung terigu pada kualitas kimia, fisik, dan organoleptik kamaboko. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 3(3), 288-300.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di kecamatan pekuncen kabupaten banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 78-86.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100-108.
- Ariyani, M., Syahrumsyah, H., & Agustin, S. 2019. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 1-8.
- Astika, M., Fitriana Mustikaningrum, S. G., & Purwani, E. 2015. Formulasi pembuatan kerupuk karak dengan penambahan *sodium tripolyphosphate* (STPP). *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Bahar, Y., & Septianawati, P. 2018. Pengaruh ekstrak etanol daun kemangi (*ocimum basilicum l folium*) terhadap kadar sgot dan sgpt tikus putih (*rattus norvegicus strain wistar*) yang diinduksi msg. *Herb-Medicine Journal: Terbitan Berkala Ilmiah Herbal, Kedokteran dan Kesehatan*, 1(1).
- BPS. 2014. Statistik Indonesia 2011-2014 (Ekspor-Import Sirup Glukosa). Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional 2009. Cara uji fisika bagian 6 : penentuan mutu pasta pada produk perikanan. SNI 2372.6: 2009. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.

- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal AgriSains*, 4(6).
- Ekoningtyas, E. A., Triwiyatini., & Nisa, F. 2016. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1): 1-6.
- Eliasson, A. C., & Gudmundsson, M. 1996. *Starch: physicochemical and functional aspects. Food Science And Technology-New York-Marcel Dekker-*, 431-504.
- Fahrullah, F., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Mokoginta, M. M. 2022. Inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dalam pembuatan es krim bagi ibu rumah tangga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(1), 163-169.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al-Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Ginting, E., Yulifianti, R., Jusuf, M., & Mejaya, M. J. 2015. Identifikasi sifat fisik, kimia, dan sensoris klon-klon harapan ubi jalar kaya antosianin.
- Hadittama. N. 2009. Studi penggunaan ekstrak bawang putih (*allium sativum linn*) pada pengawetan bakso dengan asam asetat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hajrawati, H., Malaka, R., Fatma, F., Hakim, M. R., Novita, N., & Suharyanto, S. 2022, March. *Evaluation of physicochemical properties and antioxidant activity of chicken meatballs by substitution of tapioca flour with purple sweet potato. In International Conference on Improving Tropical Animal Production for Food Security (ITAPS 2021) (pp. 349-355). Atlantis Press.*
- Hambali M, Mayasari F, Noermansyah F. 2014. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven dan lama waktu ekstraksi. *Teknik Kimia*. 20(2): 25-35.
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. 2020. Kajian penggunaan daging ikan mas (*cyprinus carpio linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 17.
- Herdiana, N., Susilawati, S., Koesoemawardani, D., & Rahayu, E 2023. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas l*) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur nugget ikan lele. *agritech*, 43(2), 127-133.
- Ibrahim, I. 2002. Studi pembuatan kamaboko ikan belut (*monopterus anlbus*) dengan berbagai suhu perebusan dan konsentrasi tepung terigu. *Doctoral dissertation, IPB (Bogor Agricultural University)*.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap

- cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Khaldun, I. Erlidawati dan Munzir. 2013. Kestabilan zat warna alami dari umbiketela ungu. *Jurnal Chimica Didactica Acta*. Vol 1 (1) pp 34- 40.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarok, I. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 36(1).
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Liyani, N. U., Liyani, N. U., Haryati, I. S., Si, M., & Sudjatinah, I. 2018. Berbagai konsentrasi tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan sosis berbahan baku surimi "ITOYORP". Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Liur, I. J., Musfiroh, A. F., Mailoa, M., Bremeer, R., Bintoro, V. P., & Kusrahayu, K. 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional kota ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59-66.
- Lohachoompol, V., Srzednicki, G., & Craske, J. 2004. *The change of total anthocyanins in blueberries and their antioxidant effect after drying and freezing*. *Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2004(5), 248.
- Maharaja, L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Rosya, A. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal peternakan*, 7(2), 62-69.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, 32(5).
- Moorthy, S.N. 2000. 'Tropical sources of starch'. dalam *elliason a.c (ed). Starch in Foods: Structure, Function and Application*. CRC Press LLC.USA
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh konsentrasi *egg white powder* (ewp) terhadap kualitas bakso dari ikan lele, bandeng, dan kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9-16.
- Naruki, S., & Kanoni, S. 1991. Kimia dan teknologi pengolahan daging. Bahan Ajar Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Octaviani, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor .
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Radityo, C. T., & Darmanto, Y. S. 2014. Pengaruh penambahan *egg white powder* dengan konsentrasi 3% terhadap kemampuan pembentukan gel surimi dari berbagai jenis ikan. *Jurnal Pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(4), 1-9.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis tepung ubi jalar ungu (*ipomea batatas l*) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: Kajian Pustaka (In Press Juli 2015). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Rismunandar. 1987. Lada, budidaya dan tata niaganya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Saparinto, C. Hidayati, D. 2006. Bahan tambahan pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor.
- Suprapti, M. L. 2003. Tepung ubi jalar pembuatan dan pemanfaatannya.
- Suradi, K., 2007. Tingkat kesukaan bakso dari berbagai jenis daging melalui beberapa pendekatan statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*, 7: 52-57.
- Susiwi. 2009, Jurnal penilaian organoleptik (*handout*)". FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, 2009.
- Uke Y. H. 2008. Efek toksik monosodium glutamat (msg) pada binatang percobaan; Jakarta. *Sutisning*, Volume 3, Tahun II, Januari 2008, 306 –314.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenali bahan tambahan pangan berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 13(1), 3-12.
- Wibowo. 2013. Pembuatan bakso ikan dan bakso daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Winarno, F.G. 1997. Kimia pangan dan giz. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winedar, H. 2006. Daya cerna protein pakan, kandungan protein daging dan penambahan berat badan ayam broiler setelah pemberian pakan yang difermentasi dengan *Effective Microorganisms-4* (Em-4).
- Vebrianty, E. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan bubuk daun kangkung air (*Ipomoea Aquatica Forsk.*) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Yashimoto M.S, Okuna M, Yoshinaga O, Yamakawa M, Yamaguchi and J Yamada.1999. Antimutagenicity of sweet potato (*Ipomoeae batatas*) Root. Biosci Biotechnology Biochemistry 63, 541-543

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam nilai Uji Lipat Pada Bakso

Descriptives

FT

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0	4	5.00	.000	.000	5.00	5.00	5	5
1	4	5.00	.000	.000	5.00	5.00	5	5
2	4	4.50	.577	.289	3.58	5.42	4	5
3	4	3.75	.957	.479	2.23	5.27	3	5
4	4	3.25	.500	.250	2.45	4.05	3	4
Total	20	4.30	.865	.193	3.90	4.70	3	5

ANOVA

FT

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.700	4	2.425	8.083	.001
Within Groups	4.500	15	.300		
Total	14.200	19			

FT

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
4	4	3.25		
3	4	3.75	3.75	
2	4		4.50	4.50
0	4			5.00
1	4			5.00
Sig.		.216	.072	.239

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

Lampiran 2. Analisis Ragam nilai warna Bakso

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	150	3.44	1.223	1	6
Perlakuan	150	3.00	1.419	1	5

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P0	30	63.38
	P1	30	84.87
	P2	30	85.50
	P3	30	74.47
	P4	30	69.28
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Warna
Kruskal-Wallis H	6.295
df	4
Asymp. Sig.	.178

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 3. Analisis Ragam nilai Aroma Bakso

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Aroma	150	3.47	.967	1	6
Perlakuan	150	3.00	1.419	1	5

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	P0	30	91.97
	P1	30	75.90
	P2	30	81.40
	P3	30	74.77
	P4	30	53.47
	Total	150	

Test Statistics^{a,b}

	Aroma
Kruskal-Wallis H	14.280
df	4
Asymp. Sig.	.006

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 4. Analisis Ragam nilai Tekstur Bakso

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	428.500
Wilcoxon W	893.500
Z	-.360
Asymp. Sig. (2-tailed)	.719

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0	30	31.22	936.50
	P1	30	29.78	893.50
	Total	60		

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0	30	34.68	1040.50
	P2	30	26.32	789.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	324.500
Wilcoxon W	789.500
Z	-2.022
Asymp. Sig. (2-tailed)	.043

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0	30	34.35	1030.50
	P3	30	26.65	799.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	334.500
Wilcoxon W	799.500
Z	-1.819
Asymp. Sig. (2-tailed)	.069

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0	30	39.68	1190.50
	P4	30	21.32	639.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	174.500
Wilcoxon W	639.500
Z	-4.282
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	30	34.02	1020.50
	P2	30	26.98	809.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	344.500
Wilcoxon W	809.500
Z	-1.726
Asymp. Sig. (2-tailed)	.084

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	30	33.85	1015.50
	P3	30	27.15	814.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	349.500
Wilcoxon W	814.500
Z	-1.602
Asymp. Sig. (2-tailed)	.109

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	30	39.45	1183.50
	P4	30	21.55	646.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	181.500
Wilcoxon W	646.500
Z	-4.200
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	30	39.45	1183.50
	P4	30	21.55	646.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	181.500
Wilcoxon W	646.500
Z	-4.200
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P2	30	36.80	1104.00
	P4	30	24.20	726.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	261.000
Wilcoxon W	726.000
Z	-2.980
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P3	30	35.83	1075.00
	P4	30	25.17	755.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	290.000
Wilcoxon W	755.000
Z	-2.492
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 5. Analisis Ragam nilai Kekenyalan Bakso

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P0	30	29.50	885.00
	P1	30	31.50	945.00
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	420.000
Wilcoxon W	885.000
Z	-.493
Asymp. Sig. (2-tailed)	.622

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P0	30	34.78	1043.50
	P2	30	26.22	786.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	321.500
Wilcoxon W	786.500
Z	-2.045
Asymp. Sig. (2-tailed)	.041

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P0	30	35.57	1067.00
	P3	30	25.43	763.00
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	298.000
Wilcoxon W	763.000
Z	-2.372
Asymp. Sig. (2-tailed)	.018

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P0	30	38.48	1154.50
	P4	30	22.52	675.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	210.500
Wilcoxon W	675.500
Z	-3.671
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P1	30	35.92	1077.50
	P2	30	25.08	752.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	287.500
Wilcoxon W	752.500
Z	-2.618
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P1	30	36.67	1100.00
	P3	30	24.33	730.00
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	265.000
Wilcoxon W	730.000
Z	-2.915
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P1	30	39.58	1187.50
	P4	30	21.42	642.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	177.500
Wilcoxon W	642.500
Z	-4.196
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P2	30	31.90	957.00
	P3	30	29.10	873.00
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	408.000
Wilcoxon W	873.000
Z	-.654
Asymp. Sig. (2-tailed)	.513

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P2	30	35.55	1066.50
	P4	30	25.45	763.50
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	298.500
Wilcoxon W	763.500
Z	-2.337
Asymp. Sig. (2-tailed)	.019

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	P3	30	33.97	1019.00
	P4	30	27.03	811.00
	Total	60		

Test Statistics^a

Kekenyalan	
Mann-Whitney U	346.000
Wilcoxon W	811.000
Z	-1.604
Asymp. Sig. (2-tailed)	.109

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 6. Form Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) Bakso daging Ayam dengan Subtitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu

Form Uji Hedonik (Kesukaan) Bakso

Nama :
 Jenis Kelamin :Laki-Laki / Perempuan
 Umur :
 Hari/Tanggal :

Instruksi : Berilah skor penilaian anda terhadap atribut yang diminta untuk setiap sampel

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan			
	Warna	Aroma	Tekstur	Kekenyalan

KETERANGAN :

Skor Warna

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Agak suka
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka
- 6 : Amat sangat suka

Skor Aroma

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Agak suka
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka
- 6 : Amat sangat suka

Skor Tekstur

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Agak suka
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka
- 6 : Amat sangat suka

Skor Kekenyalan

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Agak suka
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka
- 6 : Amat sangat suka

Lampiran 7 . Dokumentasi penelitian



Pengujian Tingkat kesukaan dan uji lipat pada bakso ayam

RIWAYAT HIDUP



MUH TAUFIQ HIDAYAT (I011 18 1443), lahir di Bone-Pute pada tanggal 13 Mei 2000 sebagai anak Pertama dari dua orang bersaudara dari pasangan bapak Alm Akmaludin dan ibu Baiq Reni Supriati. Penulis Sekarang bertempat tinggal di Pondok Restu, Jl. Sahabat 3, Tamalanrea Indah, Tamalanrea, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah SDN 113 Mambotu. lulus tahun 2012, kemudian setelah lulus SD melanjutkan kejenjang MTSN Manempang Barru dan lulus tahun 2015. Kemudian setelah lulus MTS, melanjutkan kejenjang sekolah menengah atas SMA Negeri 1 Barru, dan lulus pada tahun 2018. Pengalaman organisasi adalah anggota GAPPEMBAR UNHAS, Pengurus HIMATEHATE_UH Periode 2020-2021, Anggota MAPERWA KEMA FAPET-UH periode 2022. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan mulai tahun 2018, penulis diterima dan menempuh Pendidikan S-1 (Strata 1) di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Hobbi penulis sendiri adalah olahraga badminton, menonton film, mendengarkan musik, dan bermain game online. Cita-cita penulis setelah lulus/menyelesaikan perkuliahan dengan nilai IPK diatas 3,00, penulis ingin menjadi seorang pengusaha yang sukses untuk membantu perekonomian keluarga dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.