

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D, J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. America. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Daging Sapi. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Aulawi, T dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Riau. *Jurnal Peternakan*, 6(2):44-52.
- Badan Standrarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Despita, R.,S. Yuliasih, dan A.Rahmi. 2015. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap warna, kerenyahan dan rasa kerupuk ampas susu kedelai. *Prosiding seminar hasil penelitian tanaman aneka kacang dan umbi* : 340-345.
- Ergezer. H., H. I. Kaya., and Ö. Şimşek. 2018. Antioxidant and antimicrobial potential of artichoke (*Cynara scolymus* L.) extract in beef patties. *Czech J. Food Sci.* 36 (2): 154–162.
- Erniati. 2017. Tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap pedagang bakso dan penggunaan boraks pada bakso di SDN Lemahputro III Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 9(2):209-2016.
- Fauziah, R. R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Jember.
- Firahmi, N., S. Dharmawati., dan M, Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Gaspersz, V . 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico. Bandung.
- Hartono. B., U. W. Ningsih, dan N. F. Septiarini. 2011. Perilaku konsumen dalam pembelian bakso Malang, *Jurnal Buletin Peternakan*. 35(2):137-142.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi Arabika. *J. Floratek*, 7: 66-75.
- Hayyuningsih D.R.W., D. Sarbini dan P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus* Sp.) dan daging sapi yang berbeda. *Jurnal kesehatan*, volume 2 (1): 1-10.

- Hendrarti, E.N dan G. Adiwianto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan *sodium tripolifosfat* yang berbeda. Jurusan Penyuluhan Peternakan, Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian (STPP). Journal of Livestock Science and Production, 2(1):64-71.
- Herlambang, F.N., A. Latriyanto dan A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem, 7(3):253-258.
- Hermanianto, J, dan R.Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 13(1):1-10.
- Hidayah., D.Y, S.,Edy. 2018. Pengaruh kualitas produk, kualitas layanan, persepsi harga lokasi dan *word of mouth* terhadap keputusan pembelian. Majalah Ilmiah. 16(2) : 61-79.
- Hsu, S. Y. and S.H. Yu, 1999. Effects of phosphate and water on qualities of low-fat emulsified meatball. J Food Eng., 39:123-130.
- Huang, S.C., C.Y. Shiau, T.E. Liu, C.L. Chu and D.F. Hwang, 2005. Effects of rice bran on sensory and physico-chemical properties of emulsified pork meatballs. Meat Sci., 70:613-619.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Lee B. J, D. G Hendricks, D. P Cornforth. 1999. A comparison of carnosine and ascorbic acid on color and lipid stability in a ground beef pattie model system. Meat Science. 51(3): 245-253.
- Melia, S., L. Juliyarsi., dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan. 7(2): 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek, 32(5): 1-13.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Perez-Alvarez JA and J. Fernandez-Lopez. 2009. Color characteristics of meat and poultry processing. In Nollet LML, Toldra F. Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis. CRP Press. New York.
- Purwanto, A., A. Ali., dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Sagu.14 (2):1 – 9.

- Putri A.F.E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama postmortem yang berbeda dengan penambahan karagenan. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rachmawati, E. 2016. Perilaku konsumen dalam pembelian bakso di Purwokerto. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Media Ekonomi*. 16(1):150-162.
- Ranti, N.F. 2016. Karakteristik fisik dan organoleptik daging sapi Bali pada berbagai lokasi otot yang berbeda. Fakultas Peternakan, Universitas Haluoleo. Kendari.
- Renate, D. dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan ekstrak wortel pada bakso ikan gabus terhadap kadar β -karoten dan sifat organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM.
- Serdaroglu, M., G. Yildiz Turp and K. Abrodimove, 2005. Quality of low-fat meatballs containing legume flours as extenders. *Meat Sci.*, 70:99-105.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro: IPB Press. Bogor.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. Diktat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Jakarta: Yayasan Gizi Kuliner.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah 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.
- Triatmojo, S., A. Pertiwiningrum dan Y. Indaryanti. 1995. Physical and organoleptic quality of meatball beef filled by five kinds of filler. *Buletin of Animal Science*. Gajah Mada University. Special Ed: 399. Yogyakarta.
- Ulu, H., 2004. Effects of wheat flour, whey protein concentrate and soya protein isolate on oxidative process and textural properties of cooked meatballs. *Food Chem.*, 87:523-529.
- Wariyah, C., Riyanto. 2018. Efek Antioksidan dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Agritech*, 125-132.
- Wibowo S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisaran. Surabaya.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustakan Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yilmas, M. T. and C. Saricoban, 2010. Modeling the effect of processing factors on the changes in colour parameters of cooked meatballs using response surface methodology.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis statistik Uji Organoleptik

Test Statistics^{a,b}

	Warna	AROMA	Tekstur	kekenyalan	kesukaan	Rasa
Chi-Square	107.791	32.046	69.711	51.829	49.772	40.275
Df	6	6	6	6	6	6
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 1	30	39.52	1185.50
na 2	30	21.48	644.50
Total	60		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	179.500
Wilcoxon W	644.500
Z	-4.118
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 2	30	36.62	1098.50
na 3	30	24.38	731.50
Total	60		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	266.500
Wilcoxon W	731.500
Z	-2.859
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 3	30	17.95	538.50
na 4	30	43.05	1291.50
Total	60		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	73.500
Wilcoxon W	538.500
Z	-5.742
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 4	30	44.90	1347.00
na 5	30	16.10	483.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Warna
Mann-Whitney U	18.000
Wilcoxon W	483.000
Z	-6.533
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 5	30	20.20	606.00
na 6	30	40.80	1224.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Warna
Mann-Whitney U	141.000
Wilcoxon W	606.000
Z	-4.737
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
War 6	30	24.83	745.00
na 7	30	36.17	1085.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Warna
Mann-Whitney U	280.000
Wilcoxon W	745.000
Z	-2.602
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 1	30	27.47	824.00
MA 2	30	33.53	1006.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	AROMA
Mann-Whitney U	359.000
Wilcoxon W	824.000
Z	-1.419
Asymp. Sig. (2-tailed)	.156

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 2	30	31.73	952.00
MA 3	30	29.27	878.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	AROMA
Mann-Whitney U	413.000
Wilcoxon W	878.000
Z	-.582
Asymp. Sig. (2-tailed)	.561

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
AR 3	30	34.60	1038.00
OM 4	30	26.40	792.00
A Total	60		

Test Statistics^a

	AROMA
Mann-Whitney U	327.000
Wilcoxon W	792.000
Z	-1.943
Asymp. Sig. (2-tailed)	.052

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 4	30	35.47	1064.00
MA 5	30	25.53	766.00
Total	60		

Test Statistics^a

	AROMA
Mann-Whitney U	301.000
Wilcoxon W	766.000
Z	-2.354
Asymp. Sig. (2-tailed)	.019

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 5	30	20.42	612.50
MA 6	30	40.58	1217.50
Total	60		

Test Statistics^a

	AROMA
Mann-Whitney U	147.500
Wilcoxon W	612.500
Z	-4.682
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 6	30	35.58	1067.50
MA 7	30	25.42	762.50
Total	60		

Test Statistics^a

	AROMA
Mann-Whitney U	297.500
Wilcoxon W	762.500
Z	-2.341
Asymp. Sig. (2-tailed)	.019

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
ARO 6	30	35.58	1067.50
MA 7	30	25.42	762.50
Total	60		

Test Statistics^a

	AROMA
Mann-Whitney U	297.500
Wilcoxon W	762.500
Z	-2.341
Asymp. Sig. (2-tailed)	.019

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Teks 2	30	37.48	1124.50
tur 3	30	23.52	705.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	240.500
Wilcoxon W	705.500
Z	-3.238
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Teks 3	30	17.38	521.50
tur 4	30	43.62	1308.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	56.500
Wilcoxon W	521.500
Z	-6.011
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekst 4	30	42.90	1287.00
ur 5	30	18.10	543.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	78.000
Wilcoxon W	543.000
Z	-5.738
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekst 5	30	31.77	953.00
ur 6	30	29.23	877.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	412.000
Wilcoxon W	877.000
Z	-.603
Asymp. Sig. (2-tailed)	.547

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekst 6	30	34.72	1041.50
ur 7	30	26.28	788.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	323.500
Wilcoxon W	788.500
Z	-1.969
Asymp. Sig. (2-tailed)	.049

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks				
ULAN	GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny	1	30	29.43	883.00
alan	2	30	31.57	947.00
	Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekeny alan
Mann-Whitney U	418.000
Wilcoxon W	883.000
Z	-.507
Asymp. Sig. (2-tailed)	.612

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks				
ULAN	GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny	2	30	41.03	1231.00
alan	3	30	19.97	599.00
	Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekeny alan
Mann-Whitney U	134.000
Wilcoxon W	599.000
Z	-4.951
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks				
ULAN	GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny	3	30	18.73	562.00
alan	4	30	42.27	1268.00
	Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekeny alan
Mann-Whitney U	97.000
Wilcoxon W	562.000
Z	-5.522
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks				
ULAN	GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny	4	30	30.20	906.00
alan	5	30	30.80	924.00
	Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekeny alan
Mann-Whitney U	441.000
Wilcoxon W	906.000
Z	-.143
Asymp. Sig. (2-tailed)	.887

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks				
ULAN	GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny	5	30	37.03	1111.00
alan	6	30	23.97	719.00
	Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekeny alan
Mann-Whitney U	254.000
Wilcoxon W	719.000
Z	-3.056
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN GAN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kekeny alan 6	30	29.87	896.00
7	30	31.13	934.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	kekenyalan
Mann-Whitney U	431.000
Wilcoxon W	896.000
Z	-.309
Asymp. Sig. (2-tailed)	.757

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa 1	30	31.25	937.50
2	30	29.75	892.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	427.500
Wilcoxon W	892.500
Z	-.348
Asymp. Sig. (2-tailed)	.728

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa 2	30	27.25	817.50
3	30	33.75	1012.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	352.500
Wilcoxon W	817.500
Z	-1.522
Asymp. Sig. (2-tailed)	.128

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa 3	30	35.45	1063.50
4	30	25.55	766.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	301.500
Wilcoxon W	766.500
Z	-2.346
Asymp. Sig. (2-tailed)	.019

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa 4	30	33.38	1001.50
5	30	27.62	828.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	363.500
Wilcoxon W	828.500
Z	-1.400
Asymp. Sig. (2-tailed)	.161

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN		Mean	Sum of
GAN	N	Rank	Ranks
ras	5	26.43	793.00
a	6	34.57	1037.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	328.000
Wilcoxon W	793.000
Z	-1.888
Asymp. Sig. (2-tailed)	.059

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN		Mean	Sum of
GAN	N	Rank	Ranks
ras	6	38.08	1142.50
a	7	22.92	687.50
Total	60		

Test Statistics ^a	
	rasa
Mann-Whitney U	222.500
Wilcoxon W	687.500
Z	-3.476
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN		Mean	Sum of
GAN	N	Rank	Ranks
kesuk	1	35.20	1056.00
aan	2	25.80	774.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	kesukaan
Mann-Whitney U	309.000
Wilcoxon W	774.000
Z	-2.403
Asymp. Sig. (2-tailed)	.016

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN		Mean	Sum of
GAN	N	Rank	Ranks
kesuk	1	35.20	1056.00
aan	2	25.80	774.00
Total	60		

Test Statistics ^a	
	kesukaan
Mann-Whitney U	309.000
Wilcoxon W	774.000
Z	-2.403
Asymp. Sig. (2-tailed)	.016

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks			
ULAN		Mean	Sum of
GAN	N	Rank	Ranks
kesuk	4	27.90	837.00
aan	5	33.10	993.00
Total	60		

Test Statistics^a

	kesukaan
Mann-Whitney U	372.000
Wilcoxon W	837.000
Z	-1.284
Asymp. Sig. (2-tailed)	.199

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kesukaan 5	30	28.25	847.50
an 6	30	32.75	982.50
Total	60		

Test Statistics^a

	kesukaan
Mann-Whitney U	382.500
Wilcoxon W	847.500
Z	-1.096
Asymp. Sig. (2-tailed)	.273

a. Grouping Variable: ULANGAN

Ranks

ULANG AN	N	Mean Rank	Sum of Ranks
kesukaan 6	30	41.65	1249.50
an 7	30	19.35	580.50
Total	60		

Test Statistics^a

	kesukaan
Mann-Whitney U	115.500
Wilcoxon W	580.500
Z	-5.141
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: ULANGAN

Lampiran 2. Form Uji Mutu Hedonik Bakso

Form Uji Mutu Sensori Bakso

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

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

Kode Sampel	Atribut Sensori					
	Warna	Aroma	Tekstur	Kekenyalan	Kesukaan	Rasa

KETERANGAN :

Skor Warna

- 1 : Abu kehitaman
- 2 : Abu – abu
- 3 : Agak abu – abu
- 4 : Putih keabuan
- 5 : Putih
- 6 : Putih Sekali

Skor Tekstur

- 1 : Sangat Kasar
- 2 : Kasar
- 3 : Agak Halus
- 4 : Halus
- 5 : Sangat Halus
- 6 : Sangat amat halus

Skor Kesukaan

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Netral
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka
- 6 : Sangat amat suka

Skor Aroma

- 1 : Sangat tidak beraroma daging
- 2 : Tidak beraroma daging
- 3 : Agak beraroma daging
- 4 : Beraroma daging
- 5 : Sangat beraroma daging
- 6 : Sangat amat beraroma daging

Skor Kenyalan

- 1 : Sangat tidak kenyal
- 2 : Tidak kenyal
- 3 : Agak kenyal
- 4 : Kenyal
- 5 : Sangat kenyal
- 6 : Sangat amat kenyal

Skor Rasa

- 1 : Sangat tidak Gurih
- 2 : Tidak Gurih
- 3 : Agak Gurih
- 4 : Gurih
- 5 : Sangat Gurih
- 6 : Sangat amat Gurih

Lampiran 3 . Dokumentasi penelitian



Pengujian organoleptik bakso daging sapi

RIWAYAT HIDUP



NUR QALBI (I011 17 1063) Lahir pada tanggal 14 Agustus 1999 di Kota Pinrang Sulawesi Selatan. Penulis adalah anak kelima dari enam bersaudara dari pasangan bapak Sappe dan ibu Supang. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah SD Inpres Botae, SMPN 2 Cempa, dan SMKN 1 Pinrang. Setelah penulis menyelesaikan jenjang pendidikan Sekolah Menengah Atas, Pada tahun 2017 penulis kemudian melanjutkan pendidikannya di Universitas Hasanuddin dan mengambil jurusan Peternakan lulus melalui jalur SNMPTN.