

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta. R. 2016. Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayumurasaki*) Sebagai Bioindikator Kerusakan Pada Daging Ayam. Skripsi. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Aprita. I. R., Irhami., C. Anwar., R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan Bakso Ayam dengan ubi jalar (*ipomoea batatas* L). Jurnal Peternakan Sriwijaya. 9 (1):7-15.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ariani. D. A. 2014. Kombinasi tepung tapioka dengan pati sagu terhadap mutu bakso jantung pisang dan ikan patin. Jurnal Pertanian. 1(1): 1-9
- Arniati, 2019. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Dengan Variasi Waktu Pengeringan. Skripsi Politeknik Pertanian. Pangkajene.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso ikan. SNI 7266-2014. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahrudin. 2008. Penggunaan Na-Sitrat Pada Jenis Tepung Yang Berbeda Dalam Pembuatan Bakso Kering Ikan Mata Goyang (*Priacanthus Tayenus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chakim I., b. dwiloka., dan kusrahyu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *animal agriculture journal*. 2 (1). 97-104.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara: 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.
- Eliason. A. C. dan M. Gudmundsson. 1996. *Starch: Physicochemical and functional Carbohydrate in food*: 431-504.
- Hadittama. N. 2009. Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn) Pada Pengawetan Bakso Dengan Asam Asetat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hajrawati., Fadliah M., Wahyuni., dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikroorganisme, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (3): 386-389.
- Hasrati. E., dan R. Rusnawati. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*cyprinus carpoi linn*) terhadap tekstru dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Agromedia*. 2(1): 17-31.
- Ibrahim. I. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko dengan berbagai suhu perebusan dan konsentrasi tepung terigu. Skripsi. Program Studi Teknoogi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Indiarto. R., B. Nurhadi., dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*teksture profile analysis*) dan organoleptik daging ayam berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Lohachoompo. V., G. Srzednicki., J. Craske. 2004. *The change of total anthocyanins in blueberries and their antioksidant effect drying and freezing*. *Journal Biomed. Biotechool*. 5: 248-252.
- Liur. I. J., A. F. Musfiroh., M. Mailoa., R. Bremeer., V. P. Bintoro., dan Kusrahayu. 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 40-42
- Montilla. E.C., S. Hillebrand., dan P. Winterhalter. 2010. Anthocyanins in Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L.*) Varietas. Edisi ke-2. Technische University Braunschweig, Jerman. 21
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., A. D.P. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal ZooteK*, 32(5): 1-13.
- Naruki.S dan Konani. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nollet. 1996. *Handbook of Food Analysis: physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marce Dekker Inc. New York.
- Ockerman. 1983. Kimia Jaringan Daging. Departemen Ilmu Daging. Universitas Negeri Ohio dan Departeman Penelitian Pertanian. Ohio.
- 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.

- Pramuditya dan Yuwono. 2014. penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurna Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 200-209.
- Purnomo. H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat, dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rakhmat, L. I., H. Juliastuti., E. R. Yuslianti., D. R. Handayani., K. B. Fauzan., N. S. Mutiadewi, dan B. D. Candra. 2021. *Sayur Dan Buah Bewarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rismunandar.1993. *Budidaya Lada Dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana. R. 1997. *Budidaya dan Pasca panen Ubi Jalar*. Kanisius. Jogjakarta.
- Sasahan. I., F.S. Ratulangi., M. Sompie., dan J.E.G. Rompis. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai *filler* terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Jurnal Zootek*. 41(1): 131-138.
- Siswanto.S., dan Rachmat. Y. 2000. Pengaruh tingkat penggunaan tepung tapioka dan lama simpan daging terhadap ph, whc, kadar air, kadar protein, kadar lemak dan keempukan daging sapi. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 2(3):51-61
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada university Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudrajat. G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Kitosan*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Suprapti. L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Jogjakarta.
- Susilowati. E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang diubstitusikan dengan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) sebagai bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Triatmodjo. S. 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, Kelinci pada Konsumsi dan Kualitas Fisik Bakso*. Buletin Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyudi. J. 2017. Mengenal bahan tambahan pangan berbahaya. *Jurnal Litbang*. 13 (1): 3-12.
- Wibowo. 2000. *Membuat Bakso*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 2013. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wijayanti. D. A., A. Hintono., dan Y. B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan *nugget* ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. Jurnal Peternakan. 2(1): 295-300.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2010. Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M- Brio Press, Bogor.
- Wirakusumah, 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wulandari. C., Y.L. Anggrayni., I. Siska. 2020. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) terhadap nilai organoleptik bakso ayam. Jurna Of Animal Center. 2(2):59-66

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis statistik Data Nilai Warna L*

Tabel Analisis Deskriptif Nilai Warna L*

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
0	4	72.56	.726	.363	71.41	73.72	72	73
25	4	60.86	2.034	1.017	57.62	64.09	59	63
50	4	55.43	.488	.244	54.65	56.20	55	56
75	4	52.09	1.312	.656	50.00	54.18	51	54
100	4	48.79	.752	.376	47.59	49.98	48	49
Total	20	57.95	8.609	1.925	53.92	61.97	48	73

Tabel Analisis of Varians Nilai Warna L*

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1386.596	4	346.649	241.054	.000
Within Groups	21.571	15	1.438		
Total	1408.167	19			

Tabel Uji Lanjut Duncan Nilai Warna L*

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.01				
		1	2	3	4	5
100	4	48.79				
75	4		52.09			
50	4			55.43		
25	4				60.86	
0	4					72.56
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000

Lampiran 2. Analisis Statistik Data Nilai Warna a*

Tabel Analisis Deskriptif Nilai Warna a*

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
0	4	.60	.258	.129	.19	1.01	0	1
25	4	4.85	.898	.449	3.42	6.28	4	6
50	4	6.33	.403	.202	5.68	6.97	6	7
75	4	7.60	.374	.187	7.00	8.20	7	8
100	4	9.07	.544	.272	8.21	9.94	9	10
Total	20	5.69	3.017	.675	4.28	7.10	0	10

Tabel Analisis of Varians Nilai Warna a*

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	168.510	4	42.127	143.210	.000
Within Groups	4.412	15	.294		
Total	172.922	19			

Tabel Uji Lanjut Duncan Nilai Warna a*

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.01				
		1	2	3	4	5
0	4	.60				
25	4		4.85			
50	4			6.33		
75	4				7.60	
100	4					9.07
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000

Lampiran 3. Analisis Statistik Data Nilai Warna b*

Tabel Analisis Deskriptif Nilai Warna b*

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		
					Lower Bound	Upper Bound	Min
0	4	11.51	.710	.355	10.38	12.64	10
25	4	5.82	.489	.245	5.04	6.60	6
50	4	4.88	.419	.209	4.21	5.54	4
75	4	4.18	.536	.268	3.32	5.03	3
100	4	3.20	.869	.435	1.81	4.58	2
Total	20	5.92	3.052	.682	4.49	7.34	2

Tabel Analisis of Varians Nilai Warna b*

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	171.047	4	42.762	108.967	.000
Within Groups	5.886	15	.392		
Total	176.933	19			

Tabel Uji Lanjut Duncan Nilai Warna b*

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.01			
		1	2	3	4
100	4	3.20			
75	4	4.18	4.18		
50	4		4.88	4.88	
25	4			5.82	
0	4				11.51
Sig.		.043	.135	.050	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

Lampiran 4. Analisis statistik Nilai Aroma Bakso Ayam

	Aroma
Kruskal-Wallis H	16.263
Df	4
Asymp. Sig.	.003

- a. Kruskal Wallis Test
b. Grouping Variable: perlakuan

Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	0	30	33.17	995.00
	25	30	27.83	835.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	370.000
Wilcoxon W	835.000
Z	-1.255
Asymp. Sig. (2-tailed)	.209

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	0	30	33.77	1013.00
	50	30	27.23	817.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	352.000
Wilcoxon W	817.000
Z	-1.590
Asymp. Sig. (2-tailed)	.112

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	0	30	34.43	1033.00
	75	30	26.57	797.00
	Total	60		

Test Statistics^a				
				Aroma
Mann-Whitney U				332.000
Wilcoxon W				797.000
Z				-1.823
Asymp. Sig. (2-tailed)				.068
Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	0	30	38.18	1145.50
	100	30	22.82	684.50
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Aroma
Mann-Whitney U				219.500
Wilcoxon W				684.500
Z				-3.522
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000
Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	25	30	31.90	957.00
	50	30	29.10	873.00
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Aroma
Mann-Whitney U				408.000
Wilcoxon W				873.000
Z				-.689
Asymp. Sig. (2-tailed)				.491
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	25	30	31.93	958.00
	75	30	29.07	872.00
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Aroma
Mann-Whitney U				407.000
Wilcoxon W				872.000
Z				-.684
Asymp. Sig. (2-tailed)				.494
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	25	30	36.63	1099.00
	100	30	24.37	731.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Aroma
Mann-Whitney U	266.000
Wilcoxon W	731.000
Z	-2.832
Asymp. Sig. (2-tailed)	.005

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	50	30	30.82	924.50
	75	30	30.18	905.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Aroma
Mann-Whitney U	440.500
Wilcoxon W	905.500
Z	-.152
Asymp. Sig. (2-tailed)	.879

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	50	30	36.33	1090.00
	100	30	24.67	740.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Aroma
Mann-Whitney U	275.000
Wilcoxon W	740.000
Z	-2.737
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	75	30	34.75	1042.50
	100	30	26.25	787.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Aroma
Mann-Whitney U	322.500
Wilcoxon W	787.500
Z	-1.948
Asymp. Sig. (2-tailed)	.051

Lampiran 5. Analisis statistik Nilai Tekstur Bakso Ayam

Test Statistics^{a,b}	
	Tekstur
Kruskal-Wallis H	14.931
Df	4
Asymp. Sig.	.005

c. Kruskal Wallis Test

d. Grouping Variable: perlakuan

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	0	30	36.10	1083.00
	25	30	24.90	747.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	282.000
Wilcoxon W	747.000
Z	-2.633
Asymp. Sig. (2-tailed)	.008

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	0	30	34.78	1043.50
	50	30	26.22	786.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Tekstur
Mann-Whitney U	321.500
Wilcoxon W	786.500
Z	-2.075
Asymp. Sig. (2-tailed)	.038

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	0	30	36.77	1103.00
	75	30	24.23	727.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	262.000
Wilcoxon W	727.000
Z	-2.899
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	0	30	37.12	1113.50
	100	30	23.88	716.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	251.500
Wilcoxon W	716.500
Z	-3.071
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	25	30	28.45	853.50
	50	30	32.55	976.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	388.500
Wilcoxon W	853.500
Z	-.980
Asymp. Sig. (2-tailed)	.327

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	25	30	32.38	971.50
	75	30	28.62	858.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	393.500
Wilcoxon W	858.500
Z	-.870
Asymp. Sig. (2-tailed)	.384

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	25	30	32.32	969.50
	100	30	28.68	860.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	395.500
Wilcoxon W	860.500
Z	-.845
Asymp. Sig. (2-tailed)	.398

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	50	30	34.17	1025.00
	75	30	26.83	805.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	340.000
Wilcoxon W	805.000
Z	-1.717
Asymp. Sig. (2-tailed)	.086

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	50	30	34.32	1029.50
	100	30	26.68	800.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	335.500
Wilcoxon W	800.500
Z	-1.800
Asymp. Sig. (2-tailed)	.072

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	75	30	30.23	907.00
	100	30	30.77	923.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	tekstur
Mann-Whitney U	442.000
Wilcoxon W	907.000
Z	-.123
Asymp. Sig. (2-tailed)	.902

Lampiran 6. Analisis statistik Nilai Kekenyalan Bakso Ayam

Test Statistics^{a,b}	
	kekenyalan
Kruskal-Wallis H	25.793
Df	4
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	0	30	33.50	1005.00
	25	30	27.50	825.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	360.000
Wilcoxon W	825.000
Z	-1.412
Asymp. Sig. (2-tailed)	.158

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	0	30	34.70	1041.00
	50	30	26.30	789.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	324.000
Wilcoxon W	789.000
Z	-1.983
Asymp. Sig. (2-tailed)	.047

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	0	30	38.70	1161.00
	75	30	22.30	669.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	204.000
Wilcoxon W	669.000
Z	-3.781
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	0	30	39.07	1172.00
	100	30	21.93	658.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	193.000
Wilcoxon W	658.000
Z	-3.950
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	25	30	31.47	944.00
	50	30	29.53	886.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	421.000
Wilcoxon W	886.000
Z	-.454
Asymp. Sig. (2-tailed)	.650

Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	25	30	36.23	1087.00
	75	30	24.77	743.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Kekenyalan
Mann-Whitney U	278.000
Wilcoxon W	743.000
Z	-2.643
Asymp. Sig. (2-tailed)	.008

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	25	30	36.50	1095.00
	100	30	24.50	735.00
	Total	60		

Test Statistics^a				
		Kekenyalan		
Mann-Whitney U		270.000		
Wilcoxon W		735.000		
Z		-2.778		
Asymp. Sig. (2-tailed)		.005		
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	50	30	35.85	1075.50
	75	30	25.15	754.50
	Total	60		
Test Statistics^a				
		Kekenyalan		
Mann-Whitney U		289.500		
Wilcoxon W		754.500		
Z		-2.485		
Asymp. Sig. (2-tailed)		.013		
Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	50	30	36.28	1088.50
	100	30	24.72	741.50
	Total	60		
Test Statistics^a				
		Kekenyalan		
Mann-Whitney U		276.500		
Wilcoxon W		741.500		
Z		-2.704		
Asymp. Sig. (2-tailed)		.007		
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Kekenyalan	75	30	30.30	909.00
	100	30	30.70	921.00
	Total	60		
Test Statistics^a				
		Kekenyalan		
Mann-Whitney U		444.000		
Wilcoxon W		909.000		
Z		-.093		
Asymp. Sig. (2-tailed)		.926		

Lampiran 7. Analisis statistik Nilai Warna Bakso Ayam

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	0	30	15.55	466.50
	25	30	45.45	1363.50
	Total	60		

Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				1.500
Wilcoxon W				466.500
Z				-7.014
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	0	30	16.15	484.50
	50	30	44.85	1345.50
	Total	60		

Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				19.500
Wilcoxon W				484.500
Z				-6.784
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	0	30	15.55	466.50
	75	30	45.45	1363.50
	Total	60		

Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				1.500
Wilcoxon W				466.500
Z				-7.014
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	0	30	15.50	465.00
	100	30	45.50	1365.00
	Total	60		

Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				.000
Wilcoxon W				465.000
Z				-7.089
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	25	30	34.28	1028.50
	50	30	26.72	801.50
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				336.500
Wilcoxon W				801.500
Z				-1.783
Asymp. Sig. (2-tailed)				.075
Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	25	30	30.50	915.00
	75	30	30.50	915.00
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				450.000
Wilcoxon W				915.000
Z				.000
Asymp. Sig. (2-tailed)				1.000
Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	25	30	19.08	572.50
	100	30	41.92	1257.50
	Total	60		
Test Statistics^a				
				Warna
Mann-Whitney U				107.500
Wilcoxon W				572.500
Z				-5.375
Asymp. Sig. (2-tailed)				.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	50	30	26.72	801.50
	75	30	34.28	1028.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Warna
Mann-Whitney U	336.500
Wilcoxon W	801.500
Z	-1.783
Asymp. Sig. (2-tailed)	.075

Ranks				
	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	50	30	17.17	515.00
	100	30	43.83	1315.00
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Warna
Mann-Whitney U	50.000
Wilcoxon W	515.000
Z	-6.133
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	75	30	19.08	572.50
	100	30	41.92	1257.50
	Total	60		

Test Statistics^a	
	Warna
Mann-Whitney U	107.500
Wilcoxon W	572.500
Z	-5.375
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

Lampiran 8. Form pengujian organoleptik

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			
	Aroma	Tekstur	Warna	Kekenyalan

KETERANGAN :

Skor Warna

- 1 : Putih
- 2 : Putih Keunguan
- 3 : Ungu Muda
- 4 : Ungu Agak Gelap
- 5 : Ungu Gelap
- 6 : Ungu Sangat Gelap

Skor Tekstur

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

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 Kekenyalan

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

Lampiran 9 . Dokumentasi penelitian



Pengujian warna L* a* b* dan organoleptik bakso ayam

BIODATA



Suriani (I011 18 031) lahir di Takalar, 07 April 1999.

Berasal dari Dusun Balang, Desa Bontomanai, Kecamatan Mangarabombang, Kabupaten Takalar.

Penulis merupakan anak tiga dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Sariwang Dg Nassa dan Ibu Puji Dg

Sangnging. Lulus dari Sekolah Dasar di SDN Inpres Balang kemudian melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi di SMP Negeri 5 Mangarabombang. Tiga tahun berikutnya, penulis melanjutkan sekolah menengah atas di Sma Negeri 2 Takalar. Kini penulis sedang melanjutkan pendidikan Strata Satu (S1) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis lulus melalui jalur SNMPTN.