

SKRIPSI

**NILAI WARNA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK
BAKSO DAGING SAPI DARI BERBAGAI MEREK YANG
DIJUAL DI KOTA MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh

**NUR QALBI
I011 17 1063**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

NILAI WARNA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING SAPI DARI BERBAGAI MEREK YANG DIJUAL DI KOTA MAKASSAR

Disusun dan diajukan oleh

NUR QALBI
I011 17 1063

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan Fakultas
Peternakan
Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 27 September 2021
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui :

Pembimbing Utama,

Dr. Hajrawati, S.Pt., M.Si
NIP. 19781005 200501 2 002

Pembimbing Anggota,

drh. Farida Nur Yuliati, M.Si
NIP. 19640719 198903 2 001

Ketua Program Studi,

Dr. Ir. Muh. Ridwan, S.Pt., M.Si., IPU
NIP. 19760616 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Qalbi

NIM : 1011 17 1063

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya tulis dengan judul: **Nilai Warna dan Karakteristik Fisik Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Berbagai Merek yang dijual di Kota Makassar** adalah asli.

Apabila sebagian atau seluruhnya dari karya skripsi saya ini tidak asli atau plagiasi maka saya bersedia dikenakan sanksi akademik sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Makassar, Oktober 2021



Nur Qalbi

ABSTRAK

Nur Qalbi. I011171063. Nilai Warna dan Karakteristik Fisik Organoleptik Bakso Daging Sapi dari Berbagai Merek yang dijual di Kota Makassar. Dibimbing oleh : **Hajrawati** dan **Farida Nur Yuliati**.

Bakso daging sapi umumnya didapatkan di berbagai tempat dengan merek bakso yang berbeda-beda. Pengolahan produk bakso merupakan upaya untuk memperbaiki karakteristik fisik dan organoleptik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik fisik dan organoleptik bakso daging sapi dari berbagai merek yang dijual di kota Makassar. Analisis data dilakukan secara statistik deskriptif. Data organoleptik (warna, aroma, tekstur, kekenyalan, dan kesukaan) dianalisis dengan Kruskal Wallis. Hasil penelitian menunjukkan setiap merek sampel nilai warna $L^*a^*b^*$, semakin tinggi nilai L^* (cerah) (65,6) dan nilai b^* (kuning) (18,64) maka nilai a^* (merah) semakin menurun (1,96). Uji organoleptik pada bakso daging sapi dari berbagai merek yang dijual di Kota Makassar untuk warna nilai tertinggi adalah bakso A dan terendah di bakso E. Nilai tertinggi aroma yang diberikan panelis yaitu pada bakso F dan terendah bakso E. Nilai tertinggi tekstur yang diberikan panelis terdapat di bakso D dan terendah di bakso G. Nilai tertinggi kekenyalan adalah bakso D dan terendah di bakso C. Nilai tertinggi kesukaan adalah bakso F terendah bakso G. Bakso merek F yang paling disukai secara keseluruhan dan yang tidak disukai bakso merek G.

Kata Kunci : Bakso, warna, karakteristik organoleptik

ABSTRACT

Nur Qalbi. I011171063. Color Value and Organoleptic Physical Characteristics of Beef Meatballs from Various Brands sold in Makassar City. Supervised by **Hajrawati and Farida Nur Yuliati.**

Beef meatballs are generally found in various places with different brands of meatballs. Processing of meatball products is an effort to improve physical and organoleptic characteristics. The purpose of this study was to determine the physical and organoleptic characteristics of beef meatballs from various brands sold in the city of Makassar. Data analysis was carried out by descriptive statistics. Organoleptic data (color, scentsy, texture, elasticity, and preference) were analyzed by Kruskal Wallis. The results showed that each brand of meatball sample had a color value of $L^*a^*b^*$, the higher the value of L^* (bright) (65.6) and the value of b^* (yellow) (18.64), the lower the a^* (red) value. (1.96). Organoleptic test on beef meatballs from various brands sold in Makassar City for the color, the highest value was meatball A and the lowest was meatball E. The highest value of scentsy given by the panelists was in meatballs F and the lowest was Meatball E. The highest value for texture given by the panelists was in meatballs D and the lowest was in meatball G. The highest value of elasticity is meatball D and the lowest is meatball C. The highest value of preference is meatball F, the lowest is meatball G. The most preferred brand F meatball overall and the most disliked brand G meatball.

Keywords : Meatballs, color, organoleptic characteristics

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan taufik-Nya sehingga penulis dapat menyusun makalah usulan penelitian ini. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan makalah ini utamanya kepada:

1. Ibu Dr. Hajrawati, S.Pt., M.Si sebagai pembimbing utama dan Ibu drh. Farida Nur Yuliati, M.Si sebagai pembimbing anggota yang telah mencurahkan perhatian untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan makalah ini.
2. Ibu Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., MP sebagai penasehat akademik yang telah memberikan masukan dan nasehat agar saya dapat menyelesaikan studi saya tepat waktu.
3. Ibu Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM dan Ibu Dr. Wahniyathi Hatta, S.Pt M.Si selaku dosen pembahas dan penguji dalam memberikan saran dan perbaikan terhadap penyelesaian skripsi ini dengan baik.
4. Kedua orang tua Ayahanda Sappe dan Ibunda Supang juga saudara yaitu Rafika Sappe, S.Sos , Zulfikar Sappe, Nur Samsir, Ahmadi Sappe, Nur Arika Sappe serta keluarga yang telah memberikan doa, bantuan dan dukungan bagi penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan sesuai waktunya.
5. Teman Seperjuangan Penelitian Asmaul Husna, Andi Nuryani Sarni yang sudah menemani dan berjuang bersama hingga selesai.

6. Saudariku Akhwat 17 Fapet Iffah Aulia Idrus, Dwi Riska Heriyani, A. Annisa Fajriana Mismar, Fitri Wandanu, Risma Andriani, Nirmawati, Sulianti, S.Pt, Fauziyyah Divayanti, S.Pt, Nurhasmiati, S,Pt yang senantiasa memberikan motivasi dan nasehat, ilmu serta informasi mulai dari maba hingga saat ini.
7. Kakak dan Adik LD An Nahl Departemen Kemuslimahan yang sudah banyak memberikan wadah untuk menuntut ilmu agama, cerita serta pengalaman dan sudah menjadi keluarga kedua penulis.
8. Teman – teman angkatan Griffin 17 terima kasih telah banyak memberikan pembelajaran.
9. Pihak – pihak yang tidak sempat penulis sebut satu persatu, terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis. .

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan, karena itu diharapkan kritik dan saran untuk perbaikan. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya. Aamiin.

Makassar, Oktober 2021

Nur Qalbi

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Tinjauan Umum Bakso.....	3
Persepsi Konsumen terhadap Bakso.....	5
Sifat Fisik Warna dan Organoleptik Bakso.....	5
Warna (L*a*b).....	6
Uji Organoleptik Warna.....	6
Aroma.....	7
Tekstur.....	8
Kekenyalan.....	9
Tingkat Kesukaan secara umum.....	9
METODE PENELITIAN.....	11
Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
Materi Penelitian.....	11
Rancangan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Prosedur Penelitian.....	11
Pengambilan Sampel.....	11
Pengujian Sampel.....	12
Komposisi Bahan Bakso Daging Sapi.....	Error! Bookmark not defined.
Parameter yang Diukur.....	12
Uji Warna (L*a*b).....	12
Analisis Sensori.....	12
Warna.....	13
Aroma.....	13
Tekstur.....	13
Kekenyalan.....	13
Tingkat Kesukaan.....	14
Analisis Data.....	14
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
Nilai L*, a*, b* Bakso Daging Sapi.....	15
Penilaian Organoleptik Bakso Daging Sapi.....	16
Warna bakso.....	16

Aroma bakso	18
Tekstur bakso	19
Kekenyalan bakso	21
Kesukaan bakso secara keseluruhan	22
KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
Kesimpulan.....	25
Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	30
RIWAYAT HIDUP.....	41

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Syarat Mutu Bakso	4
2. Nilai L*a*b* Bakso daging sapi	16
3. Komposisi bahan bakso daging sapi	13
4. Karakteristik bakso F dan G.....	28

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1. Diagram Alir Prosedur Penelitian	13
2. Diagram Warna Bakso	19
3. Diagram Aroma Bakso.....	20
4. Diagram Tekstur Bakso.....	22
5. Diagram Kekenyalan Bakso.....	23
6. Diagram Kesukaan Bakso	26

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging adalah salah satu jenis pangan hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi. Jenis daging yang umum dikonsumsi di Indonesia adalah daging yang berasal dari sapi, kerbau, kambing, domba dan unggas (Purwanto dkk., 2015). Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang mengandung protein tinggi dan mampu memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging dapat diolah dalam berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk dan rasa. Salah satu produk olahan daging yang sangat digemari masyarakat Indonesia adalah bakso (Montolalu dkk., 2013).

Bakso adalah produk makanan berbentuk bulat atau bentuk lain yang bahan utamanya campuran daging ternak dan pati. Berdasarkan Badan Standardisasi Nasional (BSN) kadar daging pada bakso tidak kurang dari 50% (SNI No. 01-3818, 1995). Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas bakso adalah kualitas daging, bahan mentah, tepung yang digunakan, bahan-bahan tambahan dan perbandingan adonan serta cara pemasakan.

Bakso daging sapi banyak dijual baik di pasar-pasar tradisional maupun di gerai-gerai swalayan dengan berbagai merek, bentuk kemasan serta harga yang beragam. Demikian pula kualitas dari setiap jenis bakso sapi yang dijual tersebut akan berbeda. Berdasarkan penelitian Firahmi dkk. (2015) penilaian konsumen terhadap kualitas bakso dari segi rasa yaitu agak gurih, warna agak cerah. Sedangkan menurut Montolalu dkk. (2013) konsumen lebih suka tekstur yaitu agak halus, dari segi aroma lebih disukai yang beraroma daging, kekenyalan yang

konsumen lebih suka bakso yang kenyal. Hal inilah yang melatarbelakangi dilakukan penelitian untuk mengetahui lebih jauh nilai warna (L^*a^*b) dan organoleptik bakso daging sapi dengan berbagai merek yang dijual di Kota Makassar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui warna (L^*a^*b) dan karakteristik organoleptik bakso daging sapi dengan berbagai merek yang dijual di Kota Makassar.

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah baik mahasiswa, dosen dan masyarakat tentang warna (L^*a^*b) dan karakteristik organoleptik bakso daging sapi dengan berbagai merek yang dijual di Kota Makassar.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Umum Bakso

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan di masyarakat. Bakso banyak ditemukan di pasar tradisional maupun di supermarket, bahkan dijual oleh pedagang keliling. Banyak orang menyukai bakso, dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso merupakan produk gel dari protein daging, baik daging sapi, ayam, ikan, maupun udang (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Daging tersebut dihaluskan kemudian dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat. Cita rasa bakso yang lezat dan tekstur yang kenyal menjadikan bakso disukai anak-anak hingga orang dewasa (Melia dkk., 2010).

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang bergizi tinggi. Bahan penyusun utamanya adalah daging dan tepung tapioka. Pengolahan daging menjadi bakso bertujuan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan meningkatkan nilai ekonomis (Musfiroh, 2009). Hendrarti dan Adiwinarso (2018), daging sapi yang umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging yang masih segar (*pre-rigor*) tanpa mengalami proses penyimpanan. Hal tersebut karena nilai pH, tingkat kelarutan dan kemampuan daya mengikat air oleh proteinnya masih tinggi sehingga dapat meningkatkan kualitas bakso yang dihasilkannya.

Karakteristik bakso yang disukai konsumen adalah rasanya yang gurih, agak asin, memiliki rasa daging kuat, berwarna abu-abu pucat atau muda, beraroma daging serta memiliki tekstur yang tidak keras dan agak halus. Standar

yang disukai konsumen dan memperpanjang masa simpan bakso, banyak pedagang yang tidak bertanggung jawab menambahkan bahan-bahan kimia yang sebenarnya dilarang untuk makanan seperti boraks dan formalin (Fauziah, 2014). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01- 3818-1995 kandungan daging pada bakso minimal 50%, namun kenyataan di lapangan untuk menekan biaya produksi, banyak penjual bakso membuat bakso yang kandungan dagingnya kurang dari 50%. Standar mutu bakso menurut Standar Nasional Indonesia (SNI), dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Standar Mutu Bakso

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Aroma	-	Normal, khas daging
1.2	Rasa	-	Normal, khas daging
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Kenyal
2.	Air	%b/b	Maks 70,0
3.	Abu	%b/b	Maks 3,0
4.	Protein	%b/b	Min 11,0
5.	Lemak	%b/b	Maks 10
6.	Boraks	-	Tidak boleh ada
7.	Cemaran logam		
7.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,3
7.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 1,0
7.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
7.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
8.	Cemaran arsen	mg/kg	Maks 0,5
9.	Cemaran Mikroba		
9.1	Angka Lempeng Total	koloni/g	Maks 1×10^5
9.2	Koliform	APM/g	Maks 10
9.3	<i>E. Coli</i>	APM/g	<3
9.4	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	Maks 1×10^2
9.5	<i>Salmonella</i>	-	Negatif
9.6	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 1×10^2

Sumber: Standar Nasional Indonesia, (2014)

Persepsi Konsumen terhadap Bakso

Konsumen merupakan unit utama pada suatu pembelian yang akan menikmati secara fisik atau cita rasa. Rasa bakso merupakan salah satu faktor yang dapat menarik konsumen, tekstur, ukuran serta kehalalan. Pola dalam mengkonsumsi bakso bukan hanya sebagai makanan pokok melainkan sebagai kuliner dan makanan cemilan (Rachmawati, 2016).

Kualitas produk adalah menjadi nilai yang tertinggi dalam keputusan pembelian, karena saat membeli suatu produk harus memprioritaskan kualitas dari produk, misalnya produk bakso, kemudian konsumen juga mempertimbangkan harga dari produk bakso. Oleh karena itu konsumen lebih mencari kualitas produk, harga dan lokasi pembelian. Semakin meningkat kualitas produk bakso di pasar atau ditempat lain maka akan meningkatkan kuantitas bakso tersebut. (Hidayah dan Suryawardana, 2018)

Konsumen yang melakukan pembelian lebih cenderung memperhatikan rasa bakso yang enak, harga bakso sesuai kualitas, informasi mengenai bakso yang mudah didapatkan dan kenyamanan tempat membuat konsumen merasa puas dengan bakso yang dikonsumsi (Hartono dkk., 2011). Harga bakso sapi umumnya ditentukan oleh tingginya kadar daging yang digunakan serta mutu di tempat penjualan bakso. Semakin besar kadar daging maka harga bakso akan lebih mahal, sehingga konsumen menyadari bahwa bakso yang bermutu tinggi akan memiliki harga yang mahal pula (Hermanianto dan Andayani, 2002)

Sifat Fisik Warna dan Organoleptik Bakso

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda

karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Uji ini digunakan untuk mengetahui perbedaan antara produk yang diuji dan mengetahui daya suka konsumen. Analisis sensori merupakan suatu metode yang dilakukan oleh manusia menggunakan panca indera yaitu mata, hidung, mulut, tangan dan juga telinga. Melalui lima panca indera dasar ini, orang dapat menilai atribut sensori sesuatu produk seperti warna, rupa, bentuk, rasa, dan tekstur (Hayati dkk., 2012).

Warna (L^*a^*b)

Warna daging adalah kesan total yang terlihat dan dipengaruhi oleh kondisi ketika memandang. Faktor yang dideteksi oleh mata salah satunya yaitu warna (Muchtadi dan Sugiyono, (1992). Faktor-faktor yang mempengaruhi warna daging seperti pakan, spesies, umur, jenis kelamin, *stress* (tingkat aktivitas dan tipe otot), pH, oksigen dan konsentrasi pigmen daging mioglobin (Suparno, 2004).

Atribut warna produk daging yang dimasak akan tampak terutama yang berasal dari pigmentasi bentuk daging, proses pengolahan serta bahan tambahan yang digunakan dalam formulasinya (Serdaroglu, 2006). Selain nilai (L^*) warna bakso juga dipengaruhi oleh notasi (a^*) dan notasi (b^*). Notasi (a) menyatakan warna kromatik campuran merah hijau. Sedangkan notasi (b) menyatakan warna kromatik campuran biru kuning (Hermanianto dan Andayani, 2002).

Uji Organoleptik Warna

Warna mempunyai peranan yang sangat penting pada komoditas pangan. Warna biasanya menjadi parameter utama dan pertama bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu produk pangan. Peranan warna pada produk

pangan antara lain sebagai indikator kerusakan, petunjuk tingkat mutu dan proses pengolahan (Soekarto, 1990).

Warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Bahan pangan dengan warna yang tidak menarik atau memberikan kesan menyimpang dari yang seharusnya tidak akan dikonsumsi. Sehingga penentuan mutu suatu bahan pangan umumnya tergantung warna yang terlihat lebih dahulu (Winarno, 2004).

Kualitas bakso ditentukan dengan warna bakso yang dihasilkan. Penentu warna daging adalah konsentrasi pigmen. Zat warna atau pigmen yang terdapat pada daging adalah mioglobin. Konsentrasi mioglobin daging dipengaruhi oleh spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, dan jenis urat daging. Selain faktor-faktor tersebut, kadar mioglobin pada daging juga dipengaruhi oleh aktivitas urat daging. (Lawrie, 1995).

Aroma

Aroma merupakan bagian terpenting dari segi cita rasa suatu produk makanan dan salah satu yang menentukan kualitas makanan sehingga dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap suatu makanan. Aroma memiliki zat atau komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam makanan, diantaranya dapat bersifat memperbaiki produk lebih baik. Aroma makanan merupakan interaksi yang ditimbulkan oleh suatu makanan yang dibedakan oleh indera pembau (Shewfelt, 2014).

Aroma daging olahan dipengaruhi oleh jenis bahan, lama dan temperatur pemasakan serta bumbu yang ditambahkan selama pemasakan, aroma menempati peringkat kedua sifat mutu yang menentukan pilihan konsumen terhadap bakso

sapi. Aroma bakso sapi dipengaruhi oleh aroma daging, aroma tepung bahan pengisi, bumbu-bumbu dan bahan lain yang ditambahkan. Pemasakan dapat mempengaruhi warna bau, rasa dan produk daging (Sudrajat, 2007).

Sifat sensori yang sulit untuk diklasifikasi atau dijelaskan salah satunya yaitu aroma. Aroma dapat merangsang indera penciuman sehingga dapat meningkatkan selera makan (Sinaga, 2007). Aroma makanan dapat menentukan kelezatan bahan. Aroma dihasilkan dari interaksi zat yang menguap dalam air atau yang larut dalam minyak (Setyaningsih dkk, 2010).

Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Ciri yang sering dijadikan acuan adalah kekerasan, dan kandungan air. Tekstur daging sapi sangat ditentukan oleh kandungan air, kandungan lemak dan jenis karbohidrat (Ranti, 2016). Tekstur merupakan karakteristik daging yang sulit diuji secara objektif, sifat ini diukur oleh konsumen secara visual, diraba dan dirasa.

Tekstur bakso ditentukan oleh kandungan air, kandungan lemak dan jenis karbohidrat. Kandungan air yang tinggi akan menghasilkan tekstur yang lembek begitu juga dengan kadar lemak yang tinggi akan menghasilkan bakso yang berlubang-lubang sehingga dapat mempengaruhi tekstur bakso. Aspek yang dinilai dari tekstur bakso ditandai dengan kasar atau halus nya produk yang dihasilkan (Montolalu dkk., 2013).

Tekstur makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak. Tekstur makanan juga merupakan komponen yang ikut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita

rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan dan adonan yang emulsinya stabil akan menyebabkan tekstur yang lebih baik (Renate dan Nurlismita, 2015).

Kekenyalan

Kekenyalan atau elastisitas adalah kemampuan produk untuk kembali ke bentuk semula setelah diberi tekanan. Kekenyalan bakso daging sapi berhubungan dengan kekuatan gel yang terbentuk akibat pemanasan. Gelatinisasi pada bakso terdiri dari gelatinisasi pati dan gelatinisasi protein, tetapi gelatinisasi pati lebih dominan mempengaruhi kekenyalan bakso. Proses gelatinisasi melibatkan pengenyalan air oleh jaringan yang dibentuk rantai molekul pati atau protein (Aulawi dan Ninsix, 2009)

Kekenyalan adalah kemampuan produk pangan untuk pecah akibat gaya tekan. Kekenyalan terbentuk sewaktu pemasakan dan protein akan mengalami denaturasi sehingga molekulnya mengembang. Kondisi tersebut mengakibatkan gugus reaktif pada rantai polipeptida dan selanjutnya akan terjadi pengikatan kembali pada gugus reaktif yang sama atau berdekatan (Winarno, 1998)

Kekenyalan bakso merupakan kemampuan produk pangan untuk kembali ke produk asal sebelum pecah akibat daya tekan. Kekenyalan merupakan bagian pembentuk tekstur yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan dan penerimaan daging serta produknya (Montolalu dkk.,2013)

Tingkat Kesukaan secara umum

Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur menggunakan uji organoleptik melalui alat indra. Pengujian bahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimia, tetapi juga ditilik dari cita rasa dan aroma. Oleh karena itu tingkat kesukaan perlu dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk bakso yang menggunakan

bahan baku selain daging sapi dapat disukai atau tidak disukai oleh konsumen.
(Winarno 1997)

Tingkat kesukaan panelis dipengaruhi oleh bau, rasa dan rangsangan di mulut sehingga cita rasa sangat erat kaitannya dengan tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk khususnya produk bakso (Winarno 1993). Menurut Triatmojo *et al.*, (1995) penggunaan bumbu yang tepat akan menghasilkan rasa disukai oleh konsumen.