

**ANALISIS SIFAT FISIK, KIMIA, DAN PENILAIAN
ORGANOLEPTIK BURGER DAGING SAPI DENGAN
PENAMBAHAN JANTUNG PISANG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**ANALISIS SIFAT FISIK, KIMIA, DAN PENILAIAN
ORGANOLEPTIK BURGER DAGING SAPI DENGAN
PENAMBAHAN JANTUNG PISANG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

ANALISIS SIFAT FISIK, KIMIA, DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK BURGER DAGING SAPI DENGAN PENAMBAHAN JANTUNG PISANG

M. Halqi Yaumazikri, dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra,S.Pt.,M.Sc.,Ph.D dan Afriani Sandra S.Pt, M.Sc
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2022

ABSTRAK

Jantung pisang adalah bunga dari tanaman pisang yang utamanya digunakan dalam masakan tradisional meski dalam jumlah terbatas. Penelitian bertujuan untuk menentukan persentase pemberian jantung pisang pada burger daging sapi yang dapat menghasilkan kualitas terbaik dari segi kimia (kadar air dan serat), fisik (susut masak, penyusutan diameter, dan **lightness*), dan organoleptik (hedonik dan mutu hedonik). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan jantung pisang pada penelitian ini dibagi menjadi A = 0%, B = 5%, C = 10%, D = 15%, dan D = 20%. Hasil menunjukkan bahwa susut masak dan hedonik tekstur mengalami kenaikan nilai secara signifikan sejalan dengan banyaknya penambahan jantung pisang ($P < 0,05$), sementara itu terdapat penurunan kualitas secara signifikan pada warna (**Lightness*), hedonik warna, serta mutu hedonik aroma dan warna ($P < 0,05$). Di lain pihak, penambahan jantung pisang berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai dan kualitas kadar air, kadar serat, penyusutan diameter, hedonik aroma, hedonik rasa, penerimaan keseluruhan, serta mutu hedonik rasa dan tekstur. Penambahan 15% jantung pisang pada daging burger merupakan hasil terbaik pada penelitian ini.

Kata kunci : burger; jantung pisang; kualitas kimia; kualitas fisik; organoleptik