

**PENGARUH PROPORSI  
PISANG KEPOK PUTIH DAN DAGING PAHA SAPI  
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK  
*PATTIES***

**PROPOSAL SKRIPSI**



**OLEH:**

**RAISSA BIANDA**  
**6103010106**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2014**

**PENGARUH PROPORSI  
PISANG KEPOK PUTIH DAN DAGING PAHA SAPI  
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK  
*PATTIES***

**PROPOSAL SKRIPSI**

**Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Petanian  
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:**

**RAISSA BIANDA  
6103010106**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2014**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Raissa Bianda

NRP : 6103010106

Menyetujui Proposal Skripsi saya:

Judul :

**“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Patties*”**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Januari 2014

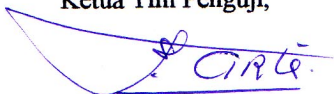
Yang menyatakan,



## LEMBAR PENGESAHAN

Proposal Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Patties”** yang ditulis oleh Raissa Bianda (6103010106), telah diujikan pada tanggal 16 November 2013 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.


Ketua Tim Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal:

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan,



Ir. A. Rulianto Utomo, MP.

Tanggal: 7 Januari 2014



## LEMBAR PERSETUJUAN

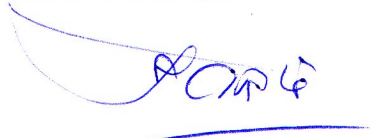
Makalah Proposal Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Patties*”** yang ditulis oleh Raissa Bianda (6103010106), telah diujikan dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Ir. A. Rulianto Utomo, MP.  
Tanggal: 14 Januari 2013

Dosen Pembimbing I,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.  
Tanggal: 14 Januari 2014

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proposal Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi  
Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Patties***

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2009).

Surabaya, 7 Januari 2014



Raissa Bianda

Raissa Bianda, NRP 6103010106. **Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Patties*.**

Dibawah bimbingan:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
2. Ir. A. Rulianto Utomo, MP.

### ABSTRAK

Pisang kepok putih merupakan buah yang melimpah di Indonesia. Pisang kepok putih memiliki rasa yang tawar, berwarna putih, aroma yang lemah dan tersedia tak kenal musim. Walaupun produksi pisang Indonesia melimpah, namun pemanfaatan produk pisang menjadi suatu olahan pangan masih tidak banyak, sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk pisang. Salah satu bentuk inovasi baru adalah dengan membuat pisang kepok menjadi *patties*. *Patties* merupakan daging yang dikecilkan ukurannya dengan cara penggilingan, kemudian dibentuk kembali menjadi bulat pipih dan biasanya terbuat dari daging sapi. Produk *patties* merupakan salah satu makanan siap saji restoran yang umumnya mengandung lemak yang cukup tinggi, maka digunakan pisang kepok putih sebagai bahan pengganti daging, sehingga cocok untuk orang yang sedang mengurangi asupan daging.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial dengan satu faktor, yaitu proporsi pisang kepok putih dan daging sapi terdiri dari 6 (enam) taraf perlakuan, yaitu proporsi 0:100%; 30:70%; 35:65%; 40:60%; 45:55%; 50:50%. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 4 (empat) kali. Parameter yang diuji adalah kadar air, *Water Holding Capacity* (WHC), tekstur (*hardness*, *cohesiveness*, *chewiness*), serta kesukaan produk secara organoleptik (*juiciness*, tekstur dan rasa). Data yang diperoleh selanjutnya dianalisa dengan menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Varians*) pada  $\alpha = 5\%$  yang bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh nyata terhadap parameter penelitian. Apabila ada pengaruh nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) dengan  $\alpha = 5\%$  untuk menentukan taraf perlakuan mana yang memberikan perbedaan nyata.

Perbedaan proporsi pisang kepok putih dan daging sapi diduga akan mempengaruhi karakteristik *patties* yang dihasilkan, baik sifat fisikokimia maupun organoleptik. Proporsi pisang kepok putih dan daging sapi yang tepat diharapkan dapat menghasilkan *patties* yang dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci : Pisang Kepok Putih, *Patties*, Sifat Fisikokimia, Organoleptik.

Raissa Bianda, NRP 6103010106. **The Effect of Different Proportion of *Musa Pradisiaca* and Beef Towards of Physicochemical and Organoleptic Properties of Patties.**

Advisory committee:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
2. Ir. A. Rulianto Utomo, MP.

### ABSTRACT

*Musa pradisiaca* are fruit which abundant in Indonesia. *Musa pradisiaca* has plain taste, white weak flavor and available on every season. Although production banana in Indonesia are overflow, but utilization of banana products into a processed food still not much, so it become necessary to diversifies product of banana. One form new innovations is to make kepok banana be patties. Patties is meat that size were reduced by grinding, then is shaped back into flattened round and usually made from beef. Patties is one of the junk food in restaurant that is generally containing fat, so that used *musa pradisiaca* as meat substitute so as that fit for a person who is reduce intake of meat.

The design of the study is a Randomized Block Design (RBD) with one factor, namely the proportion of white kepok banana and beef meat consisting of seven standard treatment is 20%:80%; 25%:75%; 30%:70%; 35%:65%; 40%:60%; 45%:55%; 50%:50% by repeating four times. The parameter of analysis are Water Holding Capacity (WHC), the initial pH of meat, water content, texture (hardness, cohesiveness, and chewiness), and organoleptic product preferences (juiciness, texture and flavor). The data obtained were then analyzed using ANOVA test (Analysis of Variance) at  $\alpha = 5\%$ , which aims to determine whether there is a real effect on the parameters of the study. If there is any real effect, then followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with  $\alpha = 5\%$  to determine the level of treatment which gives a real difference.

The different proportion of white kepok banana and beef meat can be affect the characteristic of patties are produced, in physicochemical and organoleptic properties. The correct proportion of white kepok banana and beef meat expected to produce patties that can be accepted by consumer.

Key Word: *Musa Pradisiaca*, Patties, Physicochemical and Organoleptic



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya penulis dapat menyelesaikan Proposal Skripsi dengan judul **Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Paha Sapi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Oragnoleptik *Patties***. Penyusunan proposal skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penyusunan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, Ms selaku pembimbing I dan Ir. A. Rulianto Utomo, MP. selaku pembimbing II yang telah banyak menyediakan waktu, memberikan berbagai masukan dan saran yang bermanfaat dalam penulisan makalah ini.
2. Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan moril, semangat dan doa sehingga makalah ini dapat terselesaikan
3. Teman-teman dan semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga proposal skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, September 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pisang Kepok.....	5
2.2. <i>Patties</i> .....	7
2.2.1. Penggilingan dan Pencampuran.....	8
2.2.2. Pencetakan.....	9
2.2.3. Pembekuan .....	9
2.3. Daging Sapi Bagian Paha .....	9
2.4. Garam .....	10
2.5. Lada Hitam .....	12
2.6. Oregano .....	12
BAB III. HIPOTESA.....	13
BAB IV. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	14
4.1. Bahan.....	14
4.1.1. Bahan untuk Penelitian .....	14
4.1.2. Bahan untuk Analisa.....	14
4.2. Alat .....	14
4.2.1. Alat untuk Proses.....	14
4.2.2. Alat untuk Analisa .....	14

	Halaman
4.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
4.3.1. Waktu Penelitian.....	15
4.3.2. Tempat Penelitian .....	15
4.4. Rancangan Penelitian.....	15
4.5. Pelaksanaan Penelitian.....	15
4.6. Metode Analisa.....	22
4.6.1. Analisa Sifat Fisikokimia.....	22
4.6.1.1. Analisa pH .....	22
4.6.1.2. Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri.....	22
4.6.1.3. Analisa WHC (Water Holding Capacity) .....	23
4.6.1.4. Analisa Tekstur .....	23
4.6.2. Uji Organoleptik .....	25
4.6.3. Uji Pembobotan .....	26
 DAFTAR PUSTAKA .....	 28
LAMPIRAN .....	31

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Patties</i> .....	8
Gambar 4.1. Diagram Alir pembuatan Hancuran Pisang Kepok Putih ....	20
Gambar 4.2. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Patties</i> Pisang Sapi .....	21

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Pisang Kepok/100g Bahan .....	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Daging Sapi .....	10
Tabel 2.3. Komposisi Gizi Daging Sapi Bagian Paha Belakang .....	10
Tabel 4.1. Rancangan Penelitian .....	16
Tabel 4.2. Formulasi <i>Patties</i> Pisang Sapi.....	17

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner .....	30