

Studi Pembuatan Bakso Daging Dengan Substitusi Brokoli (*Brassica oleracea* var *italica*)

Barbara Familia

ABSTRAK

Penggunaan brokoli sebagai bahan baku tambahan pada pembuatan bakso daging sapi sangat potensial untuk dikembangkan. Brokoli diketahui mengandung serat tinggi, antioksidan, dan vitamin C. Umumnya bakso hanya terbuat dari olahan daging, oleh karena itu perlu adanya penelitian pembuatan bakso daging dengan penambahn brokoli. Permasalahannya, seberapa banyak brokoli yang akan ditambahkan sebagai bahan baku pada pembuatan bakso daging. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan taraf penambahan brokoli yang tepat pada pembuatan bakso daging sapi. Penelitian dibagi menjadi dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan dan memverifikasi formula yang tepat untuk pembuatan bakso daging sapi dengan penambahan brokoli. Penelitian pendahuluan yang digunakan adalah dengan 5 taraf penambahn brokoli yaitu 0%; 15%; 25%; 35% dan 45%. Pengamatan dilakukan secara visual khususnya terhadap tekstur produk. Hasil penelitian terbaik akan digunakan sebagai acuan pada penelitian utama. Rancangan penelitiannya adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 (satu) faktor yaitu taraf penambahan brokoli (A). Faktor A terdiri atas 3 (tiga) taraf perlakuan yaitu $a_1 = 15\%$; $a_2 = 25\%$ dan $a_3 = 35\%$. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik, uji kadar air dan uji kadar serat. Taraf penambahan brokoli sebesar 15% adalah perlakuan yang terbaik pada pembuatan bakso daging sapi. Produk terbaik memiliki rata-rata nilai kesukaan warna 3,65 (biasa – suka); nilai kesukaan aroma 3,55 (biasa – suka); nilai kesukaan rasa 4,15 (biasa – suka); nilai kesukaan tekstur 4,30 (biasa – suka) dan nilai kadar air sebesar 68,62% dan kadar serat 1,36%.

Kata kunci : brokoli, daging sapi, bakso