

TUGAS AKHIR

**KUALITAS ORGANOLEPTIK PADA BAKSO DAGING AYAM
DENGAN PENGGUNAAN JENIS TEPUNG BERBEDA**

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PETERNAKAN

**FEBY GAMANTINA
NIRM 04.09.19.473**



**POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MALANG
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2023

TUGAS AKHIR

**KUALITAS ORGANOLEPTIK PADA BAKSO DAGING AYAM
DENGAN PENGGUNAAN JENIS TEPUNG BERBEDA**

Diajukan sebagai syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Terpan Peternakan (S.Tr.Pt)

PROGRAM STUDI

AGRIBISNIS PETERNAKAN

**FEBY GAMANTINA
NIRM 04.09.19.473**



**POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MALANG
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2023

HALAMAN PERUNTUKAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

- 1. Allah SWT karena atas limpahan nikmat dan karunia-Nya saya diberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir saya.*
- 2. Alm Mama tercinta, Bapak, dan Ibu terimakasih atas doa, cinta dan kasihnya.*
- 3. Kakak Ayuni Rizkya Zuhriani yang terhormat terimakasih atas kalimat-kalimat motivasinya yang kadang bikin down*
- 4. Adik Lelia Salsabila tercinta yang selalu kebersamai dan menjadi sumber inspirasi tercetusnya ide-ide dalam penelitian ini*
- 5. Keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan dalam penyelesaian Tugas Akhir saya*
- 6. Semua pihak terkait yang selalu kebersamai dalam proses penyusunan Tugas Akhir saya.*
- 7. Terakhir, teruntuk diri saya sendiri terimakasih sudah mau berusaha dan bertahan.*

“Kesuksesan dan kebahagiaan terletak pada diri sendiri. Tetaplah bahagia karena kebahagiaanmu dan kamu yang akan membentuk karakter kuat untuk melawan kesulitan”

(Helen Keller)

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah tugas akhir saya ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain sebagai Tugas Akhir atau untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah tugas akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia tugas akhir ini digugurkan dan gelar vokasi yang telah saya peroleh (S.Tr.Pt) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Malang, 12 Juli 2023
Mahasiswa,

Feby Gamantina
04.09.19.473

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

**KUALITAS ORGANOLEPTIK PADA BAKSO DAGING AYAM
DENGAN PENGGUNAAN JENIS TEPUNG BERBEDA**

Diajukan oleh:

FEBY GAMANTINA
04.09.19.473

Telah disetujui,
Pada hari/tanggal Jumat, 12 Juli 2023

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Dr. Ir Novita Dewi K., S.Pt., MSi., IPU
NIP. 19741108 200212 2 001

Luki Amar H., S.Pt., M.Sc
NIP. 19690223 199303 2 002

Direktur
Politeknik Pembangunan
Pertanian Malang

Ketua Program Studi
Agribisnis Peternakan

Dr. Ir Setya Budi Udrayana, S.Pt., M.Si., IPM
NIP. 19690511 199602 1 001

Luki Amar H., S.Pt., M.Sc
NIP. 19690223 199303 2 002

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

TUGAS AKHIR

**KUALITAS ORGANOLEPTIK PADA BAKSO DAGING AYAM
DENGAN PENGGUNAAN JENIS TEPUNG BERBEDA**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

FEBY GAMANTINA
04.09.19.473

Telah dipertahankan di depan dewan penguji pada

Jumat, 12 Juli 2023

dan dinyatakan telah memenuhi syarat sebagai kelengkapan

memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt)

di Program Studi Agribisnis Peternakan

Politeknik Pembangunan Pertanian Malang

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Penguji 1	<u>Dr. Ir Novita Dewi K., S.Pt., MSi., IPU</u> NIP. 19741108 200212 2 001
Penguji 2	<u>Luki Amar H., S.Pt., M.Sc</u> NIP. 19690223 199303 2 002
Penguji 3	<u>drh. Isyunani, M.Agr</u> NIP. 19580618 198603 2 001
Penguji 4	<u>Hardi SST., MIM</u> NIP. 19850410 200912 1 003

RINGKASAN

Feby Gamantina, NIRM 04.09.19.473. Kualitas Organoleptik Pada Bakso Daging Ayam Dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda. Komisi Pembimbing Dr. Ir. Novita Dewi K., S.Pt., MSi., IPU dan Luki Amar H., S.Pt., M.Sc.

Bakso merupakan produk olahan daging yang khas Indonesia dan banyak diminati. Bakso daging menurut SNI No 01-3818 1995 merupakan produk makanan basah berbentuk bulatan atau bentuk lain yang diperoleh dari campuran daging ternak yang dapat berupa sapi atau ayam (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendidkripsikan hasil uji organoleptic penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan bakso daging ayam dan untuk mengetahui implementasi bisnis plan pada penggunaan tepung yang terbaik dari kajian pembuatan bakso daging ayam.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan analisa data menggunakan uji *Anova* lanjut uji *Duncan Multiple Range Test 0,05%*. Parameter yang diuji pada penelitian ini adalah Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur. Analisa usaha dilakukan dengan menghitung BEP produk, BEP harga, *R/C Ratio*, dan ROI.

Hasil penelitian pengaruh penambahan tepung tapioka, tepung sagu, dan tepung maizena terhadap uji organoleptik warna, rasa, dan tekstur berbeda nyata ($P < 0,05$) dan untuk aroma tidak berbebeda nyata ($P > 0,05$). Dapat dibuktikan dari hasil uji *anova* dan *uji lanjut Duncan Multiple Range Test 0,05%*. Hasil perlakuan terbaik dari uji organoleptik pada bakso daging ayam adalah P0 dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 40%. Hasil bisnis plan usaha bakso Selaras yaitu penerimaan dan keuntungan selama satu bulan sebanyak Rp18.480.000 dan keuntungan Rp9.238.77,90. Berdasarkan hal tersebut hasil bisnis plan usaha bakso Selara layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Bakso, Organoleptik, RAL

ABSTRAK

Feby Gamantina, NIRM 04.09.19.473. Organoleptic Quality of Chicken Meatballs Using Different Types of Flour. Advisory Commission Dr. Ir. Novita Dewi K., S.Pt., MSi., IPU dan Luki Amar H., S.Pt., M.Sc.

Meatballs are processed meat products that are typical of Indonesia and are in great demand. Meat meatballs according to SNI No 01-3818 1995 are wet food products in the form of spheres or other forms obtained from a mixture of livestock meat which can be beef or chicken (meat content not less than 50%) and starch or cereals with or without food additives (BTP) allowed. The purpose of this study was to describe the results of organoleptic tests using different types of flour in making chicken meatballs and to find out the implementation of a business plan for using the best flour from studies on making chicken meatballs.

The research method used in this study was to use a Completely Randomized Design (CRD) with data analysis using the Anova test further Duncan's Multiple Range Test 0.05%. The parameters tested in this study were Color, Aroma, Taste and Texture. Business analysis is carried out by calculating product BEP, price BEP, R/C Ratio, and ROI.

The results of the study showed that the effect of adding tapioca flour, sago flour, and cornstarch on the organoleptic test for color, taste, and texture had a significant effect ($P < 0.05$) and for aroma was not significantly different ($P > 0.05$). It can be proven from the results of the ANOVA test and the 0.05% Duncan Multiple Range Test. The best treatment results from the organoleptic test on chicken daging meatballs were P0 with the addition of 40% tapioca flour. The results of the Selaras meatball business plan are receipts and profits for one month amounting to IDR 18,480,000 and profits IDR 9,238,77.90. Based on this, the results of the Selara meatball business plan are feasible to run

Keywords: Meatballs, Organoleptic, RAL

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Kualitas Organoleptik Pada Bakso Daging Ayam Dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda”.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang terkait. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat Penulis menyampaikan terima kasih yang terhingga kepada:

1. Dr. Ir Setya Budhi Udrayana, S.Pt., M.Si., IPM selaku Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian Malang
2. Dr. Ir Novita Dewi K, S.Pt., MSi., IPU selaku Wakil Direktur dan dosen Penguji I
3. Wahyu Windari, S.Pt., M.Sc selaku Ketua Jurusan Peternakan
4. Luki Amar H, S.Pt., M.Sc selaku Ketua Program Studi Agribisnis Peternakan dan dosen Penguji II
5. Drh. Isyunani, M.Agr selaku dosen Penguji III
6. Hardi, SST., MIM selaku Penguji IV
7. Saraswati Ayu P., SST., M.Si selaku Kepala Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak

Tugas Akhir ini dibuat mengacu pada kaidah dan tata penulisan dari pihak akademik. Segala kritik dan saran yang bersifat membangun senantiasa Penulis harapkan. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Malang, 12 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	ii
HALAMAN PERUNTUKAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING.....	v
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	vi
RINGKASAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Penelitian Terdahulu	4
2.2 Landasan Teori	6
2.2.1 Bakso	7
2.2.2 Tepung Tapioka.....	7
2.2.3 Tepung Sagu	8
2.2.4 Tepung Maizena	9
2.2.5 Uji Organoleptik	10
2.2.6 Analisis Usaha	11
2.3 Kerangka Pikir.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15

3.1 Lokasi dan Waktu	15
3.2 Pelaksanaan Penelitian	15
3.2.1 Alat	15
3.2.2 Bahan	15
3.2.3 Prosedur	15
3.3 Metode Penelitian	16
3.3.1 Rancangan Percobaan	16
3.3.2 Parameter Pengamatan	16
3.4 Jenis dan Sumber Data	19
3.4.1 Data Primer	19
3.4.2 Data Sekunder	19
3.5 Metode Analisis Data	19
3.6 Metode Analisis Usaha	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Hasil Penelitian	22
4.1.1 Hasil Uji Organoleptik	22
4.1.2 Hasil Terbaik Uji Organoleptik	26
4.2 Hasil Implementasi	27
4.2.1 Ringkasan Eksekutif	27
4.2.2 Bab I Pendahuluan	27
4.2.3 Bab II Aspek Pemasaran	29
4.2.4 Bab III Aspek Produk	31
4.2.5 Hasil Bab IV Aspek Keuangan	32
BAB V PENUTUP	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

No	Hal
1. SNI Bakso	7
2. Kandungan Tepung Tapioka dalam 100 gram	8
2. Kandungan Tepung Sagu dalam 100 gram.....	9
3. Kandungan Tepung Maizena dalam 100 gram.....	9
4. Skor Penilaian Uji Organoleptik	19
5. Hasil Uji Organoleptik Warna	22
6. Hasil Uji Organoleptik Aroma	23
7. Hasil Uji Organoleptik Rasa	24
8. Hasil Uji Organoleptik Tekstur.....	25
9. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik.....	26
10. SWOT.....	31
11. Biaya Investasi.....	33
12. Biaya Tetap	34
13. Biaya Variabel.....	34
14. Cash Flow.....	37

DAFTAR GAMBAR

No		Hal
1.	Struktur Organisasi	29

DAFTAR LAMPIRAN

No	Hal
1. Rencana Kegiatan	44
2. Kuesioner Uji Organoleptik	45
3. Hasil Uji Anova dan Duncan Warna	48
4. Hasil Uji Anova dan Duncan Aroma	49
5. Hasil Uji Anova dan Duncan Rasa	50
6. Hasil Uji Anova dan Duncan Tekstur.....	51
7. Hasil Kuesioner Warna	52
8. Hasil Kuesioner Aroma	53
9. Hasil Kuesioner Rasa	54
10. Hasil Kuesioner Tekstur	55
11. Desain Poster dan Packgiing Produk.....	56
12. Dokumentasi Penelitian	57
13. Business Model Canvas	60

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peluang usaha merupakan kesempatan yang datang dan dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan keuntungan. Sebelum memulai usaha pelaku usaha perlu melakukan analisis peluang usaha yang bertujuan untuk mengetahui produk/jasa yang dibutuhkan pasar setempat dan dapat mencegah terjadinya kerugian maupun kebangkrutan suatu usaha. Di Indonesia salah satu produk yang memiliki peluang usaha tinggi adalah olahan bakso. Olahan bakso tersebar diseluruh wilayah Indonesia.

Bakso adalah olahan daging yang khas Indonesia dan banyak diminati. Berdasarkan SNI No 01-3818 1995 bakso daging merupakan produk makanan basah yang berbentuk bulatan ataupun bentuk lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak dapat berupa sapi ataupun ayam (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealiala dengan atau tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan. Pembuatan olahan bakso dilakukan dengan cara menghaluskan daging dan dicampurkan dengan tepung serta bumbu-bumbu lainnya. Bentuk bakso yang banyak dijumpai saat ini yaitu berbentuk bulat, namun saat ini bentuk bakso juga sudah beragam seperti bentuk kotak, bentuk gepeng, bentuk love, ataupun bentuk gunung.

Usaha bakso merupakan suatu usaha yang sudah bermasyarakat di Indonesia, hal ini menjadikan banyaknya pesaing dalam menjalankan usaha bakso. Strategi yang mampu menarik minat konsumen di tengah banyaknya pesaing adalah dengan memberikan inovasi yang baru pada olahan atau usaha

bakso, sehingga akan memunculkan cita rasa yang baru pada olahan bakso yang belum dimiliki pengusaha bakso lainnya.

Pada umumnya untuk pembuatan bakso menggunakan tepung tapioka, namun tidak jarang pembuatan bakso saat ini ditambahkan dengan tepung sagu dan tepung maizena. Berdasarkan hal tersebut penulis berkeinginan melakukan penelitian dengan judul “Kualitas Organoleptik pada Bakso Daging Ayam dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda”, untuk hasil percobaan pembuatan bakso dengan penggunaan tepung tapioka, tepung sagu, dan tepung maizena ini nantinya akan dilakukan uji organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap masing-masing percobaan. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Januari 2023 sampai Maret 2023 di Laboratorium TPHT Politeknik Pembangunan Pertanian Malang.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian Kualitas Organoleptik Pada Bakso Daging Ayam dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil uji Organoleptik penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan bakso daging ayam?
2. Bagaimana implementasi bisnis plan dengan menggunakan tepung yang terbaik dari kajian pembuatan bakso daging ayam?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan pada penelitian Kualitas Organoleptik Pada Bakso Daging Ayam dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan hasil uji Organoleptik penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan bakso daging ayam

2. Untuk mengetahui implementasi bisnis plan pada penggunaan tepung yang terbaik dari kajian pembuatan bakso daging ayam

1.4 Manfaat

Adapun Manfaat pada penelitian Kualitas Organoleptik Pada Bakso Daging Ayam dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda yaitu dapat menambah wawasan dan menjadi acuan masyarakat dalam pembuatan bakso daging ayam kedepannya..

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu oleh Hasanah (2013) dengan judul "Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi" bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat pada campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dalam pembuatan bakso daging sapi". Metode penelitian dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) . Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Penambahan Daging Sapi terhadap Bakso yang dihasilkan, memberikan pengaruh nyata menurut uji *Tukey* pada taraf 5% bakso yang dihasilkan, dengan nilai perlakuan yang terbaik untuk kadar air (F1S1) 71.29%, kadar lemak (F1S1) 5.14%, kadar protein (F1S1) 6.73%, dan untuk uji organoleptik perlakuan terbaiknya untuk warna pada perlakuan (F1S1) yaitu 3.45%, aroma pada perlakuan (F1S1) yaitu 3.45% dan tekstur pada perlakuan (F3S3) yaitu 3.45%. 2). Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Penambahan Daging Sapi terhadap Bakso yang dihasilkan, perlakuan terbaik dari (F1S1) dengan jumlah kadar air 71.29%, kadar lemak 51.14%, kadar protein 6.73%, warna 3.45%, aroma 3.45% dan tekstur 3.35%.

Penelitian terdahulu oleh Imaryana et al., (2016) dengan judul "Formulasi Pati Jagung (*Zea Mays L*) Dengan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)" bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi pati jagung dengan tepung tapioka terhadap analisa kimia bakso ikan gabus. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian menunjukkan

bahwa hasil analisa kadar air (12,511%) memenuhi standar SNI 01-3819-1995 (BSN 1995), sedangkan kadar lemak (12,5%) dan kadar protein (6,0%) masih belum memenuhi SNI 01-3819-1995 (BSN 1995).

Penelitian terdahulu oleh Daroini et al., (2016) dengan judul "Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung Pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda" bertujuan mengetahui pengaruh pemberian tepung tapioka pada level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian ialah pemakaian tepung tapioka pada level yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kualitas organoleptik bakso ayam kampung. Bakso ayam kampung dengan hasil warna yang paling baik terdapat pada pemakaian tepung tapioka pada level 10% (P-1). Tepung Tapioka dengan konsentrasi 10% (P-1) menghasilkan bakso ayam kampung dengan rasa terbaik. Konsentrasi tepung tapioka pada level 30% (P-3) menghasilkan bakso ayam kampung dengan tekstur terbaik. Sedangkan bakso ayam kampung dengan kekenyalan yang paling baik terdapat pada konsentrasi tepung tapioka pada level 50% (P-5).

Penelitian yang dilakukan oleh Mardesci & Imaryana, (2021) dengan judul "Karakteristik Organoleptik Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Pati Jagung dan Tepung Tapioka" bertujuan mengetahui pengaruh penambahan pati jagung dan tepung tapioka pada karakteristik organoleptik bakso ikan gabus. Metode penelitian yang dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa bakso ikan gabus yang paling banyak diminati oleh panelis yaitu bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung sebanyak 7,5% dari berat bahan (daging ikan gabus) dan 2,5% tepung tapioka dari berat bahan (daging ikan gabus).

Penelitian terdahulu oleh Tirani et al., (2021) dengan judul “Pengaruh Variasi Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Presto” bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi penambahan tepung tapioka pada tingkat kesukaan bakso bandeng presto Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bakso bandeng presto yang disukai panelis secara keseluruhan adalah bakso bandeng presto dengan komposisi ikan bandeng presto : tepung tapioka sebesar 60 gr : 30 gr (P2). Penyimpanan bakso di suhu ruang selama 12 jam menyebabkan perubahan warna.

1.2 Landasan Teori

2.2 1 Bakso

Menurut Hasanah (2013) bakso didefinisikan sebagai daging yang dihaluskan, dicampurkan dengan tepung pati, yang kemudian dibentuk kubus menggunakan pencetak persegi empat selanjutnya dimasukkan kedalam air panas jika ingin dikonsumsi. Menurut Iramawati (2016) mengatakan bahwa mengolah daging menjadi bakso dapat membuat rasanya lebih enak dan tahan lama.

Menurut Afrianti (2011) ada beberapa jenis tepung yang banyak digunakan dalam pembuatan bakso yaitu, tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras, tepung jagung dan tepung sagu. Produk olahan bakso umumnya menggunakan bahan baku daging dan tepung. Berdasarkan informasinya bahwa hampir semua jenis bakso terbuat dari daging sapi, Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan penggunaan daging dari hewan lain untuk membuat bakso, tetapi juga penting untuk mempertimbangkan tingkat preferensi konsumen (Daroini & Jayandri, 2016).

Menurut Radiyati (1990) Bakso adalah bahan makanan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, udang, ayam, ikan, ataupun daging itik. Menurut Hadiwiyoto (dalam Indiarto et al., 2012) saat ini bakso ayam merupakan salah satu jenis baru dalam pengolahan bakso yang biasanya identik dengan bakso sapi. Daging ayam merupakan salah satu jenis daging yang banyak minati sebagai bahan olahan makanan dan disukai masyarakat karena daging ayam mempunyai citarasa yang enak, khas, dan harga yang murah dibanding daging yang lain. Menurut (Dwiloka et al., 2021) tidak ada larangan konsumsi produk daging ayam dalam budaya atau sistem kepercayaan tertentu.

Tabel 1. SNI Bakso

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Bakso Daging	Bakso Daging Kombinasi
1	Keadaan			
	Bau	-	Normal, khas daging	Normal, khas daging
	Rasa	-	Normal, khas bakso	Normal, khas bakso
	Warna	-	Normal	Normal
	Tekstur	-	Kenyal	Kenyal
2	Kadar air	% (b/b)	maks. 70,0	maks. 70,0
3	Kadar abu	% (b/b)	maks. 3,0	maks. 3,0
4	Kadar protein (N x 6,25	% (b/b)	min 11,0	min. 8,0
5	Kadar lemak	% (b/b)	maks. 10	maks. 10

Sumber: SNI Bakso, 2014

2.2.2 Tepung Tapioka

Menurut Ni'matul (2011) tepung tapioka adalah jenis tepung yang terbuat dari ubi kayu/ketela pohon (*Manihot utilissima*) yang kaya kandungan karbohidrat. Tepung tapioka mempunyai tingkat elastisitas serta kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi (Indiarto et al., 2012. Menurut Usmiati (dalam Alihar, 2018) tepung tapioka mengandung karbohidrat 86,55%, air 13,12%, protein 0,13%, lemak 0,04% dan abu 0,16%.

Menurut Asri (2013) tepung tapioka umumnya digunakan sebagai bahan perekat karena harganya relatif murah dan ketersediannya yang luas dipasaran. Tapioka memiliki suhu gelatinisasi yang rendah, kandungan *amilopektin* yang tinggi, daya lekatnya yang tinggi, tidak mudah menggumpal, tidak terasa, dan tidak mudah pecah atau rusak, (Ahmadi et al., 2007).

Tabel 2. Kandungan tepung tapioka dalam 100 gram

Komponen	Jumlah Kandungan
Kalori	363
karbohidrat (gram)	88,2
Protein (gram)	1,1
Lemak (gram)	0,5
Air (gram)	9
Fosfor (mg)	125
Kalsium (mg)	84
Vitamin B1 (mg)	0,04

Sumber : Auliah, 2012

2.2 3 Tepung Sagu

Menurut Auliah (2012) Tepung sagu merupakan pati yang dihasilkan dari pengolahan empelur pohon sagu (*metroxylon Sp*). Tepung sagu memiliki kandungan amilopektin dan amilosa yang dapat mempengaruhi daya larut dari gelatinisasi dan pati sagu (Wattimena et al., 2013).

Tepung sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang mengandung beberapa komponen lain, seperti fosfor dan mineral (Auliah, 2012). Menurut Heriyanto (dalam Afrianti, 2011) sebagai sumber bahan pangan tepung sagu dapat dikonsumsi dengan langsung maupun digunakan pada industri pangan dan juga mampu berperan sebagai produk perantara, yaitu sebagai bahan dasar untuk industri seperti industri gula cair yang bisa dimanfaatkan pada berbagai industri pangan, pembuatan roti, kerupuk, mie dan jenis kue.

Tabel 3. Kandungan tepung sagu dalam 100 gram

Komponen	Jumlah Kandungan
Kalori	355
Karbohidrat (gram)	94
Protein (gram)	0,2
Lemak (gram)	0,2
Air (gram)	14
Fosfor (mg)	130
Kalsium (mg)	10
Vitamin B1 (mg)	0,01

Sumber : Auliah, 2012

2.2.4 Tepung Maizena

Menurut Zainuddin et al., (2016) Tepung Maizena adalah sumber karbohidrat yang dipergunakan sebagai bahan pembuatan roti, makanan bayi, kue kering, biscuit, dan kemungkinan dapat dibuat *fettuccine*, serta dapat digunakan pada industri farmasi. Maizena merupakan tepung pati terbuat dari jagung (*Zea mays L.*) yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung. Maizena dapat digunakan untuk bahan pengisi dikarenakan sifat-sifat gelatinisasinya yang menyebabkan adonan tercampur (Winarti et al., 2021).

Tabel 4. Kandungan tepung jagung/maizena dalam 100 gram

Komponen	Jumlah Kandungan
Kalori	96
Karbohidrat (gram)	22,8
Protein (gram)	3,5
Lemak (gram)	1,0
Air (gram)	72,7
Fosfor (mg)	111
Kalsium (mg)	3,0
Vitamin B1 (mg)	0,15

Sumber : Auliah, 2012

2.2 5 Uji Organoleptik

Pengujian Organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan adalah sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan sifat-sifat benda oleh alat indra akibat adanya rangsangan yang berasal dari benda yang diterima alat indera. Metode uji organoleptik sudah banyak dilakukan karena dapat dilakukan dengan cepat dan mudah. Menurut Zulistina (2019) penilaian organoleptik yang disebut juga penilaian indra atau penilaian sensorik merupakan teknik penilaian yang sudah sangat lama dikenal dan masih sangat umum digunakan.

Lamusu (2018) mengatakan bahwa uji kesukaan adalah suatu uji dimana panelis diminta untuk menyatakan suka atau tidaknya terhadap sifat-sifat bahan yang diuji dalam uji organoleptik. Masing-masing panelis akan diuji tingkat kesukaannya dalam 4 kriteria pengujian, yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur.

a. Warna

Sensori pertama yang dilihat langsung oleh panelis adalah warna. Warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya memberikan kesan penilaian tersendiri oleh panelis, biasanya digunakan untuk menentukan kualitas bahan makanan (Negara et al., 2016).

b. Rasa

Salah satu hal yang menentukan kualitas makanan adalah citarasanya. Citarasa adalah persepsi biologis seperti sensasi yang ditimbulkan oleh bahan yang masuk ke mulut (Tarwendah, 2017).

c. Aroma

Aroma merupakan bau dari produk makanan, bau sendiri ialah suatu respon ketika senyawa volatile dari suatu makanan masuk ke rongga hidung serta dirasakan oleh sistem olfaktori (Tarwendah, 2017).

d. Tekstur

Tekstur adalah suatu ciri bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang mampu dirasakan oleh indra perasa dan peraba, termasuk indra penglihatan dan mulut (Midayanto & Yuwono, 2014).

2.2.6 Analisis Usaha

Analisa usaha merupakan kegiatan yang berupa melakukan perencanaan, memprediksi, dan mengevaluasi kegiatan bisnis atau usaha. Analisa usaha dilakukan dengan upaya untuk menentukan tingkat kelayakan usaha. Ada beberapa langkah untuk menentukan kelayakan usaha dengan rumus antara lain:

a. Analisis biaya

Analisis biaya adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui seluruh biaya, baik itu biaya variabel maupun biaya total. Menurut Sadano (dalam Ferhamsyah, 2012) total biaya ditentukan dengan menggunakan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Biaya Total)

TFC : *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC : *Total Variabel* (Total Biaya Variabel)

b. Analisa total/revenue

Menurut Darmawan (2015) jumlah penerimaan (*total revenue*) didefinisikan sebagai penerimaan dari penjualan barang tertentu yang diperoleh dari sejumlah satuan barang yang terjual dikalikan harga penjualan setiap satuan barang. Dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TC : *Total Cost*/total biaya
 TFC : *Fixed Cost*/total biaya tetap
 TVC : *Variabel Cost*/total biaya variabel

c. Pendapatan

Pendapatan merupakan hal yang penting dalam menghitung laba dan rugi.

Pendapatan usaha yaitu kenaikan dalam aset pemilik atau arus kas masuk atau penyudahan beban entitas atau gabungan keduanya pada masa tertentu yang diperoleh dari produksi barang, penyediaan layanan untuk kegiatan implementasi lainnya seperti gerakan produk perusahaan yang berjalan (Sofyan Syafri Harahap, 2011).

$$\text{Pendapatan } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Profit pendapatan bersih
 TR : *total revenue*/Penerimaan total (P X Q)
 TC : *total Cost*/Biaya total

d. Analisa R/C ratio

Analisa R/C ratio digunakan untuk mengetahui seberapa besar penerimaan yang dihasilkan dari setiap rupiah yang dikeluarkan pada suatu usaha.

$$\text{R/C Ratio} = TR/TC$$

Keterangan :

TR = *Revenue* (Total Penerimaan)
 TC = *Total Cost* (Total Biaya)

e. Analisa *Break Event Point* (BEP)

Menurut Darmawan (2015) break event point yaitu suatu keadaan kembali modal atau impas, pada BEP hasil yang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan. Ada ada macam perhitungan BEP yakni:

$$\text{BEP Volume Produksi} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP volume Harga} : \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}}$$

f. Analisa *Return On Investment* (ROI)

Return on Investment (ROI) adalah rasio yang menyatakan hasil dari jumlah aktiva yang digunakan pada perusahaan maupun suatu ukuran tentang efisiensi manajemen.

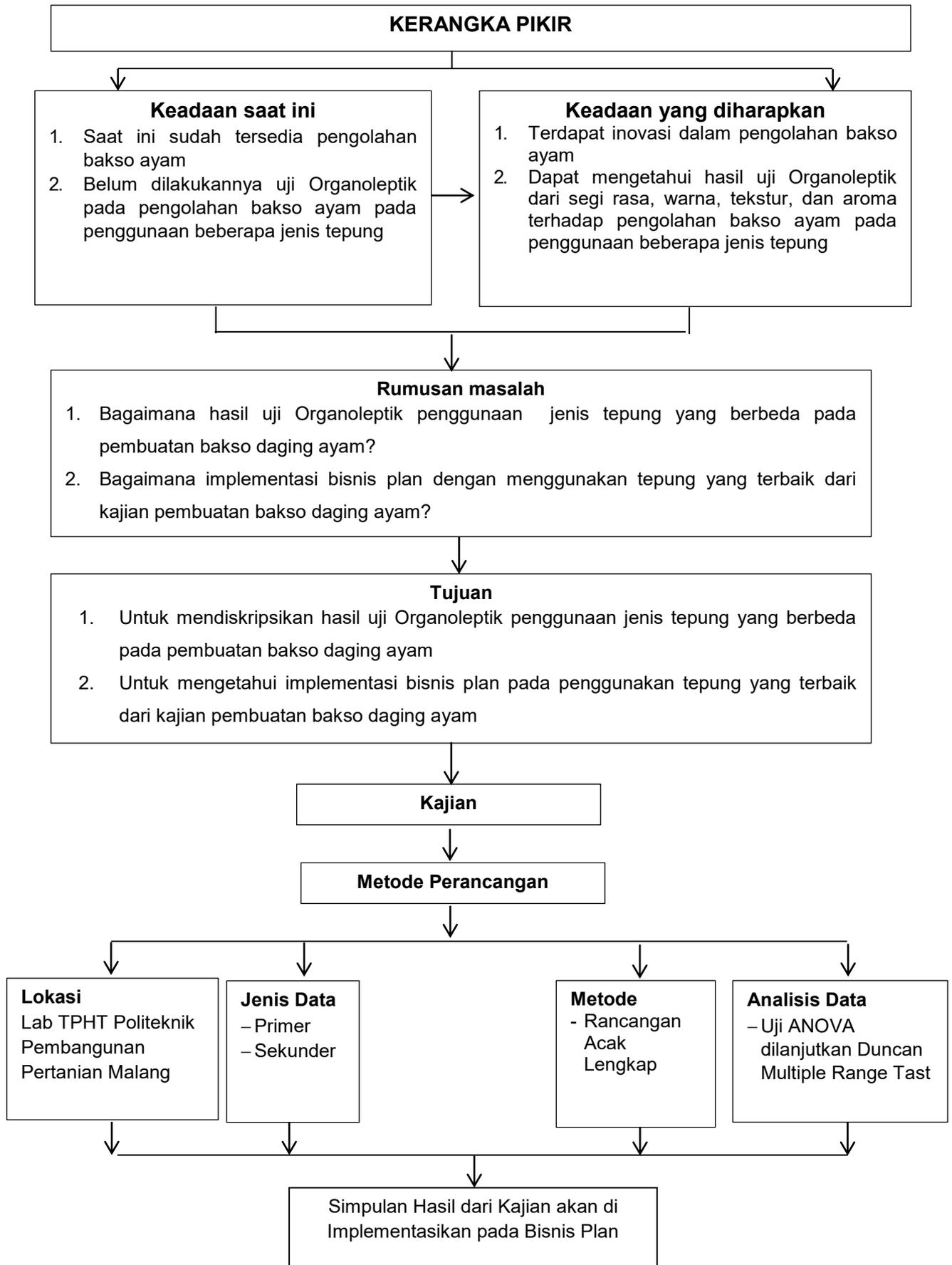
Rumus Return Of Investment

$$= (\text{Total Penjualan} - \text{Nilai Investasi}) / \text{Investasi} \times 100$$

g. *Cash Flow* (Arus Kas)

Cash Flow atau laporan arus kas merupakan laporan keuangan guna melacak setiap pemasukan (*cash Inflow*) dan pengeluaran (*cash outflow*) sehingga menghasilkan analisa keuangan baik mengalami penurunan ataupun kenaikan. Menurut Fajarwati (2017) bahwa laporan arus kas merupakan salah satu komponen laporan keuangan yang memberikan informasi tentang kemampuan perusahaan dalam mendapatkan laba dan likuiditas di masa yang akan datang, dan memberikan informasi yang relevan tentang penerimaan dan pengeluaran kas dari suatu perusahaan pada periode tertentu dengan mengklasifikasikan transaksi berdasarkan kegiatan operasi, investasi, dan pendanaan.

2.3 Kerangka Pikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu

Lokasi kajian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT) kampus Politeknik Pembangunan Pertanian Malang. Pelaksanaan kajian dilakukan pada bulan Januari sampai Maret 2023.

3.2 Pelaksanaan Penelitian

3.2.1 Alat

Alat yang digunakan pada pembuatan bakso daging ayam antara lain: pisau, talenan, chopper/mesin penggiling, timbangan elektrik, kompor, sendok, wadah, peniris, panci, spatula

3.2.2 Bahan

Bahan yang digunakan pada pembuatan bakso daging ayam antara lain: daging ayam (250 gram), tepung tapioka(40%), tepung maizena (20%), tepung sagu (40%), telur (0,4%), kaldu ayam (0,4%), garam (0,8%), lada bubuk (0,4%), bawang putih (14%), dan es batu (4%).

3.2.3 Prosedur

Langkah-langkah pembuatan bakso menurut Komariah (dalam khairunisa et al., 2016) yang telah dimodifikasi sebagai berikut :

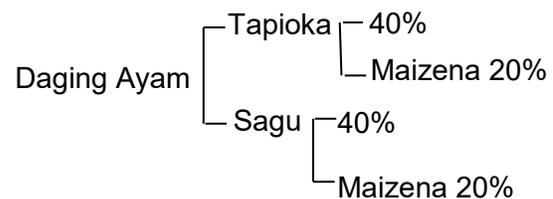
- a. Ayam yang dibersihkan dipotong kecil-kecil. Setelah daging dipotong, dihaluskan dengan *chopper*. Daging yang telah digiling kemudian dicampur dengan es dan garam menggunakan *chopper*.
- b. Lada bubuk, bawang putih, dan bahan lainnya dicampur dengan tepung. Semua bahan diaduk jadi satu sampai adonan kalis (sekitar 10-15 menit).

- c. Adonan yang telah kalis dicetak membentuk bulatan. Bulatan tersebut dimasukan kedalam air mendidih.
- d. Untuk setiap perlakuan dan ulangan air untuk merebus bakso diganti, dengan tujuan agar tidak terjadi pengaruh lain terhadap bakso daging ayam yang dihasilkan.
- e. Bakso yang telah matang ditiriskan, selanjutnya bakso diamati sesuai variabel penelitian.

3.3 Metode Penelitian

3.3.1 Rancangan Percobaan

Penetapan tujuan penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Rancangan acak lengkap merupakan rancangan lapangan pada suatu lokasi yang homogen (Sunandi et al., 2013). Pada penelitian menggunakan 4 perlakuan dan 3 ulangan yang dapat dilihat dibawah ini:



- P0 = Penambahan Tepung Tapioka 40%
- P1 = Penambahan Tepung Sagu 40%
- P2 = Penambahan Tepung Maizena 20% + Tepung Tapioka 20%
- P3 = Penambahan Tepung Maizena 20% + Tepung Sagu 20%

3.3.2 Parameter Pengamatan

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah tes sensori atau uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses

penginderaan. Uji organoleptik atau uji indra adalah cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Suryono et al., 2018). Uji organoleptik pada penelitian ini dengan menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang panelis yang dipilih berdasarkan tingkat umur 20-22 tahun, jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Syarat-syarat panelis dalam mengikuti penilaian uji organoleptik pada penelitian ini adalah:

- a. Panelis dalam keadaan sehat, bebas dari penyakit THT serta tidak buta warna.
- b. Kondisi psikologis baik
- c. Pengujian dilakukan pada pagi hari pukul 09.00 WIB.
- d. Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan.
- e. Dapat mengikuti instruksi pengujian organoleptik dari segi waktu maupun perlakuan produk.
- f. Pengujian dilakukan dalam ruangan tertutup

Pada Uji organoleptik dalam setiap panelis diberikan nampan yang telah diberi kode dan berisi bakso ayam, makanan penetral, dan air putih, yang selanjutnya akan dilakukan pengujian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.

- a. Warna

Produk bakso ayam diletakan diatas wadah yang bersih dan kering, selanjutnya panelis dipersilahkan mengamati dan menilai warna dari masing-masing percobaan bakso ayam yang telah disajikan, dan selanjutnya diberi nilai sesuai dengan indikator penilaian yang telah ditentukan. Menurut Amrullah (2017) skor penilaian uji organoleptik terhadap

warna pada bakso ayam yaitu 1 abu kehitaman, 2 abu-abu, 3 agak abu-abu, 4 putih keabuan, 5 putih.

b. Aroma

Produk bakso ayam diletakan diatas wadah yang bersih dan kering, kemudian panelis dipersilahkan mengamati dan menghirup aroma dari masing-masing produk. Selanjutnya panelis memberi nilai sesuai dengan indikator penilaian yang telah ditentukan. Menurut Para et al., (2022) skor penilaian uji organoleptik terhadap aroma pada bakso ayam yaitu 1 sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 agak suka, 4 suka, 5 sangat suka. Dengan aroma spesifik pada skor penilaian 1 sangat tidak berbau khas daging (sangat tidak suka), 2 tidak berbau khas daging (tidak suka), 3 agak berbau khas daging (agak suka), 4 berbau khas daging (sangat suka). 5 sangat berbau khas daging (sangat suka).

c. Rasa

Sampel bakso ayam diambil secukupnya dan dirasakan indra pengecap. Setiap kali setelah panelis melakukan pengujian terhadap rasa, panelis diberikan air mineral untuk minum guna menetralkan rasa, setelah itu dilanjutkan pengujian sampel berikutnya. Selanjutnya panelis memberi nilai sesuai dengan indikator penilaian yang telah ditentukan. Menurut Amrullah (2017) skor penilaian uji organoleptik terhadap rasa pada bakso ayam yaitu 1 sangat tidak enak, 2 tidak enak, 3 agak enak, 4 enak, 5 sangat enak. . Dengan rasa spesifik pada skor penilaian 1 sangat hambar (sangat tidak suka), 2 tidak rasa khas daging (tidak suka), 3 agak rasa khas daging (agak suka), 4 rasa khas daging (sangat suka). 5 sangat khas daging (sangat suka).

d. Tekstur

Sampel bakso ayam diambil secukupnya dan dipegang untuk mengetahui tekstur dari sampel. Selanjutnya diberi nilai sesuai dengan indikator penilaian yang telah ditentukan. Menurut Amrullah (2017) skor penilaian uji organoleptik terhadap tekstur bakso ayam yaitu 1 sangat kasar, 2 kasar, 3 agak kasar, 4 halus, 5 sangat halus.

Tabel. 5 Skor penilaian uji organoleptik

No	Kriteria Mutu	Skor
1	Warna	1-5
2	Aroma	1-5
3	Rasa	1-5
4	Tekstur	1-5

3.4 Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung pada saat melakukan penelitian yaitu dari hasil observasi dan kuesioner yang diberikan kepada panelis untuk memberikan penilaian pada produk bakso ayam.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data-data yang sudah ada sebelumnya dan dapat diperoleh dari jurnal, artikel, dan referensi lainnya sebagai acuan peneliti dalam melakukan penelitian.

3.5 Metode Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian selanjutnya dianalisis menggunakan *Analisis of Variance* (ANOVA) pada program SPSS (*Statistical Product And Service Solutions*), dan selanjutnya uji Duncan atau DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*).

3.6 Metode Analisis Usaha

Tujuan analisis usahalah adalah untuk menentukan keuntungan dan kelayakan bisnis berdasarkan temuan penelitian dan perlakuan terbaik. Pemeriksaan ini digunakan untuk mengetahui semua biaya yang digunakan, khususnya penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel sebagai berikut:

- Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost*/total biaya

TFC : *Fixed Cost*/total biaya tetap

TVC : *Variabel Cost*/total biaya variable

- Analisa total/revenue

Tujuan dari analisa ini ialah untuk menentukan pendapatan total yang diterima produsen ketika mereka memproduksi sejumlah komoditas tertentu. Rumusnya adalah sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P : Harga per satuan hasil produksi

Q : Jumlah Produksi

- Analisa Pendapatan

$$\text{Pendapatan } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Profit pendapatan bersih

TR : *total revenue*/Penerimaan total (P X Q)

TC : *total Cost*/Biaya total

- Analisa (Nilai R/C Ratio)

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC$$

Keterangan:

TR = *Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Kriteria kelayakan usaha :

Jika nilai R/C Ratio > 1, maka usaha layak dikembangkan/untung
 Jika nilai R/C Ratio < 1, maka usaha tidak layak dikembangkan/rugi
 Jika nilai R/C Ratio = 1, maka usaha dikatakan impas

- **Break Event Point (BEP)**

BEP Volume Produksi : $\frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$

BEP volume Harga : $\frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}}$

- **Analisis ROI**

Rumus Return Of Investment

$$= (\text{Total Penjualan} - \text{Nilai Investasi}) / \text{Investasi} \times 100$$

- **Cash Flow (Arus Kas)**

Cash Flow atau laporan arus kas merupakan laporan keuangan guna melacak setiap pemasukan (*cash Inflow*) dan pengeluaran (*cash outflow*) sehingga menghasilkan analisa keuangan baik mengalami penurunan ataupun kenaikan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian pada penggunaan beberapa jenis tepung berbeda pada pembuatan Bakso Ayam terhadap uji organoleptik dengan variable pengamatan yaitu, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil data pengujian organoleptik yang diperoleh berupa kuesioner yang akan dilakukan analisis data dengan menggunakan (SPSS 29) uji ANOVA dan DMTR dengan taraf 0,05%.

4.1 1 Hasil Uji Organoleptik

a. Warna

Warna adalah indrawi pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Kepastian sifat bahan makanan pada umumnya bergantung pada keragaman yang dimiliki, warna yang tidak menyimpang dari yang seharusnya memberikan kesan penilaian yang berbeda oleh panelis (Negara et al., 2016).

Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Warna

Perlakuan	Rataan
P0 (Tapioka 40%)	4.63 ^b
P1 (Sagu 40%)	4.12 ^a
P2 (Tapioka 20% + Maizena 20%)	4.11 ^a
P3 (Sagu 20% + Maizena 20%)	3.89 ^a

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata (P<0,05)

Hasil uji anova parameter warna adalah nilai signifikan 0,001 menyatakan (P<0,05), sehingga akan dilanjutkan uji Duncan dengan hasil nilai perlakuan P0 yaitu

4,63 terdapat perbedaan nyata dengan perlakuan P1, P2, P3. Nilai P1 yaitu 4,12 tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3. Nilai P2 yaitu 4,11 berbeda nyata dengan P0 tetapi tidak terdapat perberbedaan nyata dengan P1 dan P3. Hasil nilai P3 yaitu 3,89 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2 tetapi berbeda nyata dengan P0 (*lampiran.3 Uji Duncan Warna*). Hasil terbaik pada uji organoleptik warna terdapat pada perlakuan P0 dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 40% dengan skor 4,63. Tepung tapioka memiliki warna putih khas tapioka. Menurut Ayu, (2018) terdapat banyak kelebihan pada tepung tapioka sebagai bahan baku dikarenakan harganya relatif murah serta dapat memberikan dekstrin dengan kelarutan yang baik, selain itu tepung tapioka mempunyai citarasa netral serta menyebabkan warna terang pada produk

b. Aroma

Suatu bahan yang dapat dideteksi oleh indera penciuman dikenal sebagai aroma atau bau (Trihaditia, 2018). Kartika et al., (1988) menyatakan bahwa dalam bisnis makanan, pengujian dianggap penting karena dengan cepat memberikan konsekuensi penilaian suatu produk apakah suatu produk memuaskan.

Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Aroma

Perlakuan	Rataan
P0 (Tapioka 40%)	3,65 ^a
P1 (Sagu 40%)	3,51 ^a
P2 (Tapioka 20% + Maizena 20%)	3,47 ^a
P3 (Sagu 20% + Maizena 20%)	3,35 ^a

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$)

Hasil uji anova pada parameter aroma adalah nilai signifikan 0,409 menyatakan ($P>0,05$) maka tidak berbeda nyata oleh dengan itu tidak perlu uji lanjut *Duncan*. Skor tertinggi terdapat pada perlakuan P0 dengan penambahan tepung tapioka yang tinggi yaitu 3,65 (*lampiran.4 Uji Duncan Warna*). hal tersebut dikarenakan tapioka yang mengandung amilopektin yang tinggi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Lestari et al., (2013) yang berpendapat semakin tinggi kandungan amilopektin, semakin tinggi pula reaksi kekentalan yang terjadi sehingga aroma yang dihasilkan menjadi sedap dan disukai oleh panelis. Sebaliknya, kandungan amilopektin yang rendah berakibat pada aroma yang kurang disukai oleh panelis.

c. Rasa

Rasa menjadi salah satu aspek utama dalam cita rasa makanan. Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman, dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil prespsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan diterima dari suatu produk yang ada dimulut (Lilis Agustina & Suzanna Primadona, 2018).

Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Rasa

Perlakuan	Rataan
P0 (Tapioka 40%)	3,92 ^b
P1 (Sagu 40%)	3,35 ^a
P2 (Tapioka 20% + Maizena 20%)	3,49 ^a
P3 (Sagu 20% + Maizena 20%)	3,60 ^{ab}

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata ($P<0,05$)

Hasil uji anova pada parameter rasa adalah nilai signifikan 0,016 menyatakan ($P<0,05$) maka terdapat berbeda nyata maka akan dilanjutkan Uji

Duncan dengan hasil nilai perlakuan P0 yaitu 3,92 berbeda nyata dengan P1 dan P2 tetapi tidak berbeda nyata dengan P3. Nilai P2 yaitu 3,49 yaitu berbeda nyata dengan P0 tetapi tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3. Nilai P2 yaitu 3,49 yaitu berbeda nyata dengan P0 tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 dan P3, dan nilai P3 yaitu 3,60 tidak berbeda nyata dengan nilai P0, P1, dan P2. Hasil terbaik pada uji organoleptik rasa adalah P0 yaitu dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 40% (*lampiran. 5 Uji Duncan Rasa*). Penambahan tepung tapioka tidak terlalu memberikan perbedaan perubahan rasa daging sehingga rasa bakso tetap khas daging ayam, hal ini sesuai dengan pendapat Ahmadi et al., (2007) yang mengemukakan tapioka tidak terasa dan tidak mudah pecah ataupun rusak. Selain itu penambahan tepung tapioka yang sesuai dengan takaran sehingga menghasilkan cita rasa bakso yang baik.

d. Tekstur

Salah satu aspek terpenting produk pangan yang dapat mempengaruhi minat dan permintaan konsumen adalah tekstur. Pada uji organoleptik tekstur hanya biasa pada bahan padat.

Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Tekstur

Perlakuan	Rataan
P0 (Tapioka 40%)	4,12 ^b
P1 (Sagu 40%)	3,27 ^a
P2 (Tapioka 20% + Maizena 20%)	3,49 ^a
P3 (Sagu 20% + Maizena 20%)	3,20 ^a

Keterangan : perlakuan yang pada perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata (P<0,05)

Hasil uji *anova* pada parameter tekstur adalah nilai signifikan 0,001 menyatakan (P<0,05) makan akan dilanjutkan dengan uji *Duncan* dengan hasil nilai

perlakuan P0 yaitu 4,12 berbeda nyata dengan P1, P2, dan P3. Nilai P1 yaitu 3,27 tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3 tetapi berbeda nyata dengan P0. Nilai P2 yaitu 3,49 berbeda nyata dengan P0 tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 dan P3, dan nilai P3 yaitu 3,20 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2 tetapi berbeda nyata dengan P0. Hasil terbaik dari uji organoleptik tekstur terdapat pada P0 yaitu penambahan tepung tapioka sebanyak 40% (*Lampiran. 6 Uji Duncan Tekstur*). Menurut Hasanah (2013) tepung tapioka memiliki kandungan pati yang lebih tinggi, pati memegang peranan penting dalam menentukan tekstur makanan, dimana campuran granula pati dan air bila dipanaskan akan membentuk gel.

4.1 2 Hasil Terbaik Uji Organoleptik

Hasil terbaik uji organoleptik yang didapatkan dalam penelitian Bakso Ayam dengan penggunaan tepung berbeda dalam 4 perlakuan 3 ulangan adalah perlakuan P0 dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 40%. Berikut tabel rata-rata dalam uji organoleptik.

Tabel 10. Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Total Rata-ratan
P0 (Tapioka 40%)	4.63	3.65	3.92	4.12	16.32
P1 (Sagu 40%)	4.12	3.51	3.35	3.27	14,25
P2 (Tapioka 20% + Maizena 20%)	4.11	3.47	3.49	3.49	14.56
P3 (Sagu 20% + Maizena 20%)	3.89	3.35	3.6	3.2	14.04
Total	16.75	13.98	14.36	14.08	59.17
Rata-rata	4.18	3.49	3.59	3.52	14.79

Sumber : data diolah (2023)

4.2 Hasil Implementasi

4.2 1 Ringkasan Eksekutif

Produk olahan daging yang dikenal dengan nama bakso sangat populer di Indonesia dan banyak diminati. Bakso Selaras merupakan singkatan dari bakso “Selera Rasa” pemberian nama selaras pada bakso ini bertujuan sebagai harapan peneliti agar bakso ini sesuai dengan selera rasa masyarakat Indonesia. Olahan daging dalam bentuk bakso dilakukan dengan cara menghaluskan daging dan dicampurkan dengan tepung serta bumbu-bumbu lainnya. Produk yang ditawarkan pada bakso Selaras dikemas dalam bentuk standing pouch yang berisikan 100 bakso per pack.

4.2 2 BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso saat ini merupakan salah satu produk olahan daging ayam yang banyak diminati. Bakso yang terbuat dari daging olahan dibuat dengan cara menggiling daging dan menggabungkannya dengan tepung tapioca dan bumbu lainnya. Bentuk bakso yang banyak dijumpai saat ini yaitu berbentuk bulat, namun saat ini bentuk bakso juga sudah beragam seperti bentuk kotak, bentuk gepeng, bentuk love, ataupun bentuk gunung.

Bakso biasanya terbuat dari daging sapi, namun saat ini banyak juga yang terbuat dari daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik dengan banyak kandungan nutrisi dan cita rasa yang tinggi. Hal ini membuat industri pengolahan daging ayam menjadi salah satu bisnis yang menjanjikan.

B. Visi, Misi Tujuan, dan Nilai Budaya

a. Visi

Menciptakan produk makanan berkualitas tinggi yang diinginkan masyarakat dengan mengedepankan pada produk yang unik, berkualitas tinggi, dan lezat

b. Misi

- Mengutamakan kualitas dan cita rasa produk
- Selalu berinovasi untuk perkembangan usaha
- Selalu memberikan kualitas dan pelayann yang baik

c. Tujuan

- Dapat lebih kreatif dan inovatif dalam berwirausaha
- Untuk membantu berpikir kritis dan objektif atas sektor usaha yang akan direncanakan.

d. Nilai Budaya

Bakso merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat diminati oleh seluruh masyarakat Indonesia bahkan WNA (Warga Negara Asing).

C. Profil Usaha

Nama : Bakso Selaras (Selera Rasa)

Jenis Usaha : Produksi Makan

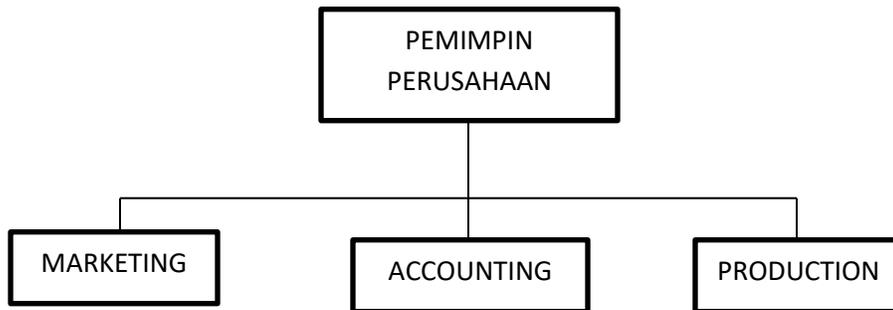
Jenis Produk : Bakso olahan ayam

Alamat : Desa Bunga Eja Kecamatan Empang Kabupaten Sumbawa
Provinsi Nusa Tenggara Barat

Telpon : 085338927820

Email : febygamantina02@gmail.com

D. Struktur Organisasi



Gambar 1. Struktur Organisasi

- Pemimpin perusahaan bertanggungjawab dalam memimpin perusahaan serta mengkoordinir segala bentuk kegiatan di perusahaan.
- Marketing bertanggungjawab dalam kegiatan pemasaran produk
- Accounting bertanggung jawab dalam mengatur keuangan perusahaan, baik itu pengeluaran ataupun penerimaan.
- Production bertanggungjawab dalam kegiatan produksi

4.2 3 BAB II ASPEK PEMASARAN

A. Segmen Pasar, Target Pasar, dan *Positioning*

1. Segmen Pasar

- Segmentasi demografis dari produk bakso Selaras ini adalah semua kalangan, namun lebih ditargetkan pada kalangan remaja dan dewasa.
- Segmentasi Geografis yaitu berlokasi di Desa Bunga Eja Kecamatan Empang Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat.

2. Target Pasar

Target pasar pada usaha Bakso Selaras ini adalah semua kalangan masyarakat khususnya remaja dan dewasa.

3. Positioning

Bakso Selaras memegang posisi di pasaran sebagai makanan sehat yang tidak mengandung bahan kimia berbahaya. Peneliti juga berinovasi menjadikan bakso selaras dengan rasa yang berbeda.

B. Perkiraan Permintaan dan Penawaran

Perkiraan permintaan dan penawaran dari usaha Bakso Selaras adalah 12 pack per hari dengan masing-masing pack di isi 100 bakso

C. Rencana Penjualan

Rencana penjualan Bakso Selaras dalam sehari adalah 12 pack.

D. Strategi Pemasaran (SWOT Analysis: *Product, Price, Place, dan Promotion*)

Salah satu metode untuk mengembangkan strategi bisnis perusahaan adalah analisis SWOT. Dalam metode analisis SWOT memperhitungkan faktor internal dan eksternal untuk menyusun strategi bisnis yang efektif.

Tabel 11. SWOT

	<p>Strength (Kekuatan)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Penyediaan bahan baku untuk proses produksi mudah didapat 2 Peneliti menawarkan cita rasa bakso daging ayam yang enak 3 Peneliti menawarkan harga produk relatif lebih murah 	<p>Weakness (Kelemahan)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang ditawarkan tidak tahan lama 2. Peneliti belum memiliki pengalaman yang banyak
<p>Opportunities (Peluang)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Produk bakso yang banyak diminati 2 Produk bakso yang bisa dinikmati oleh semua kalangan 	<p>SO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengutamakan Kualitas dan citarasa produk 2. Memberikan penawaran yang menarik untuk menarik minat konsumen. 	<p>WO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menawarkan produk yang segar dan yang baru diproduksi 2. Menambah wawasan dan pengalaman dalam menjalankan usaha.
<p>Threats (Ancaman)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Banyaknya pesaing usaha sejenis 	<p>ST</p> <p>Memberikan penawaran yang menarik untuk mengatasi banyaknya pesaing dan menarik minat kosumen</p>	<p>WT</p> <p>Menambah pengalaman usaha untuk mengatasi banyaknya pesaing dan menawarkan produk yang berkualitas.</p>

4.2 4 BAB III ASPEK PRODUK

A. Pemilihan Lokasi

Lokasi usaha yaitu dirumah peneliti di desa Bunga Eja Kecamatan Empang Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat.

B. Layout (Rencana Tata Letak)

Usaha berlokasi di desa Bunga Eja Kecamatan empang Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat Usaha yang akan dilakukan merupakan usaha rumahan yang nantinya akan memberlakukan sistem *delivery*.

a. Proses Produksi

1. Daging ayam yang telah telah dibersihkan dipotong kecil-kecil. Setelah daging dipotong, dihaluskan dengan *chopper*. Daging yang telah digiling kemudian dicampur dengan es dan garam menggunakan *chopper*.
2. Lada bubuk, bawang putih, dan bahan lainnya dicampur dengan tepung. Semua bahan diaduk jadi satu sampai adonan kalis (sekitar 10-15 menit).
3. Adonan yang telah kalis dicetak membentuk bulatan. Bulatan tersebut dimasukan kedalam air mendidih.
4. Selanjutnya bakso yang telah matang ditiriskan,.

b. Bahan Baku

Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan produk bakso Selaras antara lain:daging ayam, tepung tapioka, telur,kaldu ayam, garam, bawang putih, dan es batu.

c. Tenaga Produksi

- Satu orang pengadaan dan *production*
- Satu orang marketing *promotion*

d. Mesin dan Peralatan

Peralatan yang digunakan pada pembuatan bakso Selaras adalah pisau, talenan, *Chopper*/mesin pengiling, timbangan, kompor, sendok, wadah, serok, spatula, dan panci.

e. Tanah, Gedung, dan Perlengkapannya.

Proses produksi dilaksanakan dirumah peneliti.

4.2 5 BAB IV ASPEK KEUANGAN

A. Sumber Pendanaan

Sumber pendanaan bersumber dari modal atau uang peneliti sendiri.

B. Rencana Kebutuhan Modal Investasi

a. Rencana Kebutuhan Modal Kerja

Nama Produk: Bakso Selaras

Jumlah produk yang dihasilkan 12 produk perhari dan sebanyak 264 produk dalam satu bulan, jadi rencana kebutuhan modal sebesar Rp3.812.000

Tabel 12. Biaya Investasi

No	Jenis	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Timbangan	1	Rp50.000	Rp50.000
2	Kompore	1	Rp500.000	Rp500.000
3	Tabung Gas	1	Rp150.000	Rp150.000
4	Chopper	1	Rp500.000	Rp500.000
5	Kulkas	1	Rp2.000.000	Rp2.000.000
6	Celemek	1	Rp20.000	Rp20.000
PERALATAN DAPUR				
7	Pisau	1 Set	Rp60.000	Rp60.000
8	Baskom	5	Rp10.000	Rp50.000
9	Wajan	1	Rp25.000	Rp25.000
10	Panci	1	Rp100.000	Rp100.000
11	Serok	1	Rp15.000	Rp15.000
12	Talenan	1	Rp20.000	Rp15.000
13	Spatula	1	Rp15.000	Rp15.000
14	Sendok	1 Lusin	Rp15.000	Rp15.000
TOTAL				Rp3.515.000

Tabel 13. Biaya Tetap

No	Jenis	Masa Penyusutan	Total Harga	Total Harga Penyusutan
1	Timbangan	1 tahun	Rp50.000	Rp4.166,67
2	Kompor	3 tahun	Rp500.000	Rp13.889
3	gas elpiji	3 Tahun	Rp150.000	Rp4.166,67
4	Kulkas	4 Tahun	Rp2.000.000	Rp31.250
5	Chopper	1 tahun	Rp500.000	Rp41.666,67
6	Celemek	6 bulan	Rp20.000	Rp3.333,33
7	peralatan dapur	1 tahun	Rp295.000	Rp24.583
TOTAL				Rp123.055,55

Tabel 14. Biaya Variabel

No	Jenis	Jumlah	Total Harga
1	Daging Ayam Fillet	3	Rp150.000
2	Telur Ayam	1/2 Kg	Rp15.000
3	Bawang Putih	1 Kg	Rp25.000
4	Merica Bubuk	1 Renteng	Rp10.000
5	Garam	1 Bungkus	Rp5.000
6	Penyedap Rasa	1 Renteng	Rp5.000
7	Minyak Goreng	1 Liter	Rp22.000
8	Tepung	4 Kg	Rp80.000
9	Standing Pouch	50pcs	Rp25.000
10	Gas	1	Rp20.000
Total			Rp297.000

- **Biaya Operasioani**

Biaya Operasional = Biaya Penyusutan + Biaya Variabel

= Rp123.055,55 + Rp297.000

= **Rp420.055,55**

Jadi biaya operasional adalah Rp420.055,55.

b. Analisa Kelayakan Usaha

Dalam sekali produksi menghasilkan 12 pack dengan 1 pack terdapat 100 pcs bakso yang dijual dengan harga Rp70.000 per pack

- **BEP Harga**

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \text{Total Biaya} : \text{Total Produksi} \\ &= \text{Rp}420.055,55 : 12 \\ &= \mathbf{35.004,62} \end{aligned}$$

Jadi BEP harga adalah **35.004,62** yang artinya jika produk terjual dengan harga **Rp35.000** per pcs maka tidak untung tidak rugi.

- **BEP Produksi**

$$\begin{aligned} \text{BEP Produksi} &= \text{Total Biaya} : \text{Harga Jual} \\ &= \text{Rp}420.055,55 : \text{Rp}70.000 \\ &= \mathbf{6} \\ &= \mathbf{\pm 6 \text{ pack}} \end{aligned}$$

Jadi BEP produksi adalah **6.** yang artinya jika produk terjual **6 pack** maka sudah dititip impas atau balik modal.

- **Penerimaan**

$$\begin{aligned} \text{Penerimaan} &= \text{Harga Jual} \times \text{Jumlah Produksi} \\ &= \text{Rp}70.000 \times 12 \\ &= \mathbf{\text{Rp}840.000} \end{aligned}$$

Jadi penerimaan dalam sekali produksi adalah **Rp840.000**

- **R/C Ratio**

$$\text{R/C Ratio} = \text{Total Penerimaan} : \text{Total Pengeluaran}$$

$$= \text{Rp}840.000 : \text{Rp}420.055,55$$

$$= 1,5$$

Jadi *R/C Ratio* adalah 1,5 ($R/C > 1$) maka usaha dari bakso Selaras layak untuk dijalankan.

- **ROI (Return On Investment)**

$$\text{ROI} = (\text{Total Penjualan} - \text{Investasi}) : \text{Investasi} \times 100\%$$

$$= (\text{Rp}18.480.000 - 3.515.000) : 3.515.000 \times 100\%$$

$$= 42\%$$

Jadi ROI adalah 42 %, maka dapat dihasilkan pengembalian investasi sebesar 42 %

c. **Analisa Keuntungan**

- **Laba Bersih**

$$\text{Laba Bersih} = \text{Penerimaan Produksi} - \text{Biaya Operasional Laba Bersih}$$

$$= \text{Rp}840.000 - \text{Rp}420.055,55$$

$$= \text{Rp}419.944,45$$

Jadi Laba bersih yang didapatkan adalah sebanyak **Rp419.944,45** yang didapat dalam sekali produksi.

- **Penerimaan Perbulan**

$$\text{Laba Perbulan} = \text{Jumlah Hari Operasional Perbulan} \times \text{Penerimaan Sekali Produksi}$$

$$= 22 \times \text{Rp}8.400.000$$

$$= \text{Rp}18.480.000$$

Jadi peneriman perbulan adalah sebanyak **Rp18.480.000**

- **Laba Bersih Perbulan**

Laba Bersih = Penerimaan Produksi – Biaya Operasional

$$= \text{Rp}18.480.000 - (22 \times \text{Rp}420.055,55)$$

$$= \text{Rp}18.480.000 - 9.241.222,1$$

$$= \text{Rp}9.238.777,90$$

Jadi laba bersih perbulan adalah sebanyak **Rp9.238.777,90**

e. Analisa Cash Flow

Tabel 13. Cash Flow

Rincian	Tahun 0	Tahun 1
INFLOW		
Modal Sendiri	RRp3.812.000	0
Laba Bersih	0	Rp110.865.335
Total Depresiasi	0	Rp1.151.000
TOTAL		Rp112.016.335
OUTFLOW		
Investasi		
Timbangan	Rp50.000	0
Kompas	Rp500.000	0
Gas Elpiji	Rp150.000	0
Chopper	Rp500.000	0
Kulkas	Rp2.000.000	0
Celemek	Rp20.000	0
Peralatan Dapur	Rp295.000	0
Biaya Variabel	297.000	Rp78.408.000
TOTAL	Rp3.812.000	Rp78.408.000
Pemasukan-Pengeluaran	0	Rp33.608.335
Kas Awal Tahun	0	0
Kas Akhir Tahun	0	Rp33.608.335

Jadi penerimaan usaha dari tahun ke 0 ke tahun ke 1 adalah sebanyak

Rp33.608.335.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Kualitas Organoleptik pada Bakso Daging Ayam Dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda” dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pengaruh penambahan tepung tapioka, tepung sagu, dan tepung maizena terhadap uji organoleptik warna, rasa, dan tekstur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) dan untuk aroma tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Dapat dibuktikan dari hasil uji *anova* dan *uji lanjut Duncan Multiple Range Test* 0,05%. Hasil perlakuan terbaik dari uji organoleptik pada bakso daging ayam adalah P0 dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 40%.
2. Hasil bisnis plan usaha bakso Selaras yaitu penerimaan dan keuntungan selama satu bulan sebanyak **Rp18.480.000** dan keuntungan **Rp9.238.77,90**. Berdasarkan hal tersebut hasil bisnis plan usaha bakso Selaras layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

1. Untuk hasil terbaik pada pembuatan bakso daging ayam ini adalah dengan penambahan tepung tapioca sebanyak 40%. Ini dapat digunakan sebagai acuan dalam pembuatan bakso daging ayam.
2. Dari hasil terbaik uji organoleptik bakso daging ayam ini dapat dilakukan penelitian lebih lanjut dimasa yang akan datang mengenai kandungan protein dan kadar air dari bakso daging ayam dengan penambahan tepung tapioka.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M. (2011). *Penambahan Tepung Sagu dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci*.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging Dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139–144.
- Amrullah, M. (2017). Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri (Uin) Alauddin Makassar. *Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam. Skripsi*. 73.
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33–38.
- Ayu, A. D. (2018). Kombinasi Tepung Tapioka dengan Pati Sagu Terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin. *Jurnal Online Mahasiswa*, 1(1), 1–10.
- Darmawan, T. A. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Metode Sri (System Rice Intensification) Di Gampong Mesjid Kecamatan Kaway XVI Kabupaten *Universitas Teuku Umar*, 1–40.
- Daroini, A., & Jayandri, W. E. (2016). Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*, 1(1), 39–44.
- Dwiloka, B., B. E. Setiani, & D. Karuniasih. (2021). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng. *Science Technology and Management Journal*, 1(1), 13–17.
- Fajarwati, D. (2017). Informasi Bagi Serikat Pekerja Di Wilayah Kabupaten / Kota Bekasi. *Journal Optimal*, 1(2), 23–30.

- Ferhamsyah, E. (2012). Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* sp) Studi Kasus Pada Petani Jamur Tiram Putih Di Kelurahan Lempake Kecamatan Samarinda Utara. *Jurnal Ekonomi Pembangunan & Pertanian*, 9(1), 9–12.
- Hakiki, D. N. (2021). *Food Scientia Journal Of Food Science And Technology Pengaruh Variasi Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Bandeng (Channos Channos Forsk) PRESTO The Effect Of Variation Of Tapioca Flour On The Level Of Likes Of Milkfish*. 1(2), 131–141.
- Hasanah, U. (2013). *Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. 1–49.
- Imaryana, Mardesci, H., & Ninsix, R. (2016). Vol. 5, No. 2, Tahun 2016. *Formulasi Pati Jagung (Zea Mays L) Dengan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*, 5(2), 47–53.
- Indiarto, R., Nurhadi, & Subroto. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L*) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lestari, D. W., Widiati, A. S., & Widyastuti, E. S. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya Malang*, 1–10.
- Lilis Agustina, & Suzanna Primadona. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), 245–253.
- Mardesci, h., & imaryana. (2021). *Karakterisitik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka*, 04(2), 16–23.

- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2014). Added Monk Bean Sprout on Physical Quality and Organoleptic Test of Culled Broiler Meat Ball. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 11(1), 39–47.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Para, R. E., Tiven, N. C., & Liur, I. J. (2022). *Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Yang Disubstitusi Dengan Daging Ikan Tuna (Thunnus sp)*. 3(September), 75–83.
- Radiyah, & Augusto. (1990). Tepung Tapioka. *BPTTG Pustlibang Fisika Terapan – LIPI*, 7(2), 10–13.
- Sofyan Syafri Harahap. (2011). Pengaruh modal kerja dan pendapatan usaha terhadap laba bersih perusahaan pada pt. Fajar adhisurya perkasa. *Jurnal Manajemen FE-UB*, 04, 267.
- Sunandi, E., Nugroho, S., & Rizal, J. (2013). Rancangan Acak Lengkap Dengan Subsampel. *E-Jurnal Statistika*, 80–101.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trihaditia, R. (2018). Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Agrosience (Agsci)*, 6(1), 20.

- Wattimena, M., Bintoro., V. ., & Mulyani, S. (2013). Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 36–39.
- Winarti, S., Sanjaya, Y. A., & Rahayu, T. I. H. (2021). Karakteristik Sosis Kupang Putih Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus Onchophyllus*) Dan Tepung Maizena. *In Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 1, 48–57.
- Zainuddin, A., & ANNET, N. (2016). Manfaat Maizena. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1–8.
- Zulistina, M. (2019). Mutu Organoleptik Dan Kandungan gizi Abonikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan pakis(*Pteridophyta*). *Skripsi*, 130.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Rencana Kegiatan

No	Kegiatan	2022				2023							
		Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags
1	Penentuan tema dan judul												
2	Penyusunan Proposal TA												
3	Seminar Proposal												
4	Perbaikan Proposal												
5	Kajian/Penelitian												
6	Penyusunan Laporan TA												
7	Seminar Hasil												
8	Perbaikan Laporan												
9	Ujian Komprehensif												
10	Penyelesaian & Penjilidan TA												

Lampiran 2. Kuesioner Uji Organoleptik

KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Umur :

Hari/tanggal :

Petunjuk Pekerjaan : Dihadapan panelis tersaji sampel produk yang telah diberi kode, panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dari masing-masing produk yang telah disajikan.

❖ Warna

Kode	Nilai
P1U1	
P1U2	
P1U3	
P2U1	
P2U2	
P2U3	
P3U1	
P3U2	
P3U3	
P4U1	
P4U2	
P4U3	

KETERANGAN :

Abu kehitaman : 1
 Abu-abu : 2
 Agak abu-abu : 3
 Putih keabuan : 4
 Putih : 5

❖ Aroma

Kode	Nilai
P1U1	
P1U2	
P1U3	
P2U1	
P2U2	
P2U3	
P3U1	
P3U2	
P3U3	
P4U1	
P4U2	
P4U3	

KETERANGAN

Sangat tidak suka : 1
 Tidak suka : 2
 Agak suka : 3
 Suka : 4
 Sangat suka : 5

❖ Rasa

Kode	Nilai
P1U1	
P1U2	
P1U3	
P2U1	
P2U2	
P2U3	
P3U1	
P3U2	
P3U3	
P4U1	
P4U2	
P4U3	

KETERANGAN :

Sangat tidak enak : 1
 Tidak enak : 2
 Agak enak : 3
 Enak : 4
 Sangat enak : 5

❖ **Tekstur**

Kode	Nilai
P1U1	
P1U2	
P1U3	
P2U1	
P2U2	
P2U3	
P3U1	
P3U2	
P3U3	
P4U1	
P4U2	
P4U3	

KETERANGAN :

Sangat kasar : 1
kasar : 2
Agak kasar : 3
Halus : 4
Sangat halus : 5

Lampiran 3. Hasil Uji Anova dan Duncan Warna

ANOVA					
WARNA					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.263	3	2.421	8.524	<.001
Within Groups	27.268	96	.284		
Total	34.532	99			

WARNA

Duncan ^a			
PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	25	3.89	
P2	25	4.11	
P1	25	4.12	
P0	25		4.63
Sig.		.160	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.			

Lampiran 4. Hasil Uji Anova dan Duncan Aroma

ANOVA					
AROMA					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.204	3	.401	.972	.409
Within Groups	39.626	96	.413		
Total	40.830	99			

AROMA

Duncan ^a		
PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P1	25	3.35
P2	25	3.47
P3	25	3.51
P0	25	3.65
Sig.		.127
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.		

Lampiran 5. Hasil Uji Anova dan Duncan Rasa

ANOVA					
RASA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.468	3	1.489	3.635	.016
Within Groups	39.331	96	.410		
Total	43.799	99			

RASA

Duncan ^a			
PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	25	3.35	
P2	25	3.49	
P3	25	3.60	3.60
P0	25		3.92
Sig.		.191	.078
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.			

Lampiran 6. Hasil Uji Anova dan Duncan Tekstur

ANOVA					
TEKSTUR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.181	3	4.394	10.202	<.001
Within Groups	41.344	96	.431		
Total	54.525	99			

TEKSTUR

Duncan^a			
PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	25	3.20	
P1	25	3.27	
P2	25	3.49	
P0	25		4.12
Sig.		.139	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.			

Lampiran 7. Hasil Kuesioner Warna

No	Nama	L/P	Usia	P0U1	P0U2	P0U3	P1U1	P1U2	P1U3	P2U1	P2U2	P2U3	P3U1	P3U2	P3U3	TOTAL	RATA-RATA
1	Munawir T	L	22	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	48	4
2	Zubaeda M	P	20	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	5	55	4,5
3	Rama A	L	22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	59	4,9
4	Miskul Niha	L	20	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	58	4,8
5	Nurwahdania	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
6	Nahdalia A	P	22	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	54	4,5
7	Ajeng Nafisah	P	20	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	50	4,1
8	M. Akbar	L	22	5	4	4	3	5	2	3	4	3	3	3	2	41	3,4
9	Delarosa A	P	22	5	5	5	5	4	5	5	3	4	3	4	4	52	4,3
10	Nurul Q	P	21	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	50	4,1
11	Ratih L	P	20	5	4	5	4	3	4	4	2	4	4	3	3	45	3,7
12	Nurul Fadillah	P	21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	5
13	Taufiq Hidayat	L	21	5	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	41	3,4
14	Bagas A	L	20	5	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	47	3,9
15	Joddy Octavian	L	20	5	3	4	3	2	3	4	4	3	3	3	3	40	3,3
16	Novi Faradilla	P	21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	57	4,7
17	Intan Permata	P	21	5	4	4	5	3	5	4	3	5	4	5	5	52	4,3
18	Shaubil Virdizal	L	21	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	50	4,1
19	Zidan Achad M	L	20	5	5	4	5	3	5	4	5	4	3	2	4	49	4
20	Annisa F.Y	P	21	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	55	4,5
21	Febby Ardilla	P	20	5	5	5	3	3	4	3	4	5	3	4	3	47	3,9
22	Merlyn Karapa	P	20	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	53	4,4
23	Sekar Ayu W	P	21	5	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	47	3,9
24	Riska Istiqhara	P	20	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	48	4
25	Uswatun M	P	22	5	4	4	4	3	5	4	4	5	4	4	4	50	4,1
TOTAL				124	111	112	105	94	110	102	99	107	96	99	97		
RATA-RATA				4,96	4,44	4,48	4,2	3,76	4,4	4,08	3,96	4,28	3,84	3,96	3,88		

Lampiran 8. Hasil Kuesioner Aroma

No	Nama	L/P	Usia	P0U1	P0U2	P0U3	P1U1	P1U2	P1U3	P2U1	P2U2	P2U3	P3U1	P3U2	P3U3	TOTAL	RATA-RATA
1	Munawir Tamimi	L	22	2	2	2	3	2	2	4	4	3	3	3	4	34	2,83
2	Zubaeda M	P	20	3	4	3	4	4	4	3	3	4	5	5	4	46	3,83
3	Rama Abhitah	L	22	4	3	4	3	2	3	4	4	4	3	2	3	39	3,25
4	Miskul Niha	L	20	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3	3	5	46	3,83
5	Nurwahdania	P	21	3	3	4	3	5	4	3	4	4	4	5	3	45	3,75
6	Nahdalia Amin	P	22	4	3	4	4	3	2	3	4	5	3	4	4	43	3,58
7	Ajeng Nafisah	P	20	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	3	4	50	4,16
8	M. Akbar At Tariq	L	22	2	1	3	1	2	3	3	1	2	1	2	3	24	2
9	Delarosa Anjelita	P	22	3	4	2	2	2	3	4	2	3	4	4	4	37	3,08
10	Nurul Qomariah	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
11	Ratih Laraswati	P	20	4	3	5	5	2	1	2	2	2	3	3	3	35	2,91
12	Nurul Fadillah	P	21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	4
13	Taufiq Hidayat	L	21	3	3	4	3	5	4	5	4	3	4	3	3	44	3,66
14	Bagas Alfintono	L	20	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	42	3,5
15	Joddy Octavian H	L	20	3	4	3	2	2	3	2	2	3	3	3	2	32	2,66
16	Novi Faradilla Dwi	P	21	4	4	4	3	3	3	2	2	5	4	4	4	42	3,5
17	Intan Permata Z	P	21	5	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	43	3,58
18	Shaubil Viridizal A	L	21	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	43	3,58
19	Zidan Achad M	L	20	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	41	3,41
20	Annisa F.Y	P	21	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	4	49	4,08
21	Febby Ardilla Putri	P	20	4	3	4	3	3	4	5	2	4	4	3	3	42	3,5
22	Merlyn Karapa	P	20	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	43	3,58
23	Sekar Ayu W	P	21	4	4	4	4	3	3	2	4	3	2	3	4	40	3,33
24	Riska Istiqhfara	P	20	4	4	4	5	3	5	4	4	5	4	4	4	50	4,16
25	Uswatun M	P	22	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	43	3,58
TOTAL				92	89	93	89	80	85	88	82	88	87	86	90		
RATA-RATA				3,68	3,56	3,72	3,56	3,2	3,4	3,52	3,28	3,52	3,48	3,44	3,6		

Lampiran 9. Hasil Kuesioner Rasa

No	Nama	L/P	Usia	P0U1	P0U2	P0U3	P1U1	P1U2	P1U3	P2U1	P2U2	P2U3	P3U1	P3U2	P3U3	TOTAL	RATA-RATA
1	Munawir Tamimi	L	22	5	3	3	4	3	4	4	3	4	2	3	2	40	3,33
2	Zubaeda M	P	20	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	45	3,75
3	Rama Abhitah	L	22	4	3	4	3	3	3	5	2	3	2	3	4	39	3,25
4	Miskul Niha	L	20	5	4	3	5	3	3	5	4	2	4	4	5	47	3,91
5	Nurwahdania	P	21	3	4	5	3	5	3	4	5	3	3	5	4	47	3,91
6	Nahdalia Amin	P	22	4	3	4	4	4	2	4	3	5	3	2	4	42	3,5
7	Ajeng Nafisah	P	20	5	4	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	54	4,5
8	M. Akbar At Tariq	L	22	4	3	4	3	2	3	1	3	1	2	2	4	32	2,66
9	Delarosa Anjelita	P	22	3	4	2	2	2	2	5	3	4	3	4	5	39	3,25
10	Nurul Qomariah	P	21	4	5	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	50	4,16
11	Ratih Laraswati	P	20	3	4	3	2	3	3	2	2	2	3	4	3	34	2,83
12	Nurul Fadillah	P	21	4	5	3	3	4	3	5	5	4	5	4	4	49	4,08
13	Taufiq Hidayat	L	21	4	4	3	2	4	2	5	5	3	5	4	3	44	3,66
14	Bagas Alfintono	L	20	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	43	3,43
15	Joddy Octavian H	L	20	3	4	4	4	3	2	2	2	3	3	4	2	36	3
16	Novi Faradilla Dwi	P	21	5	5	4	3	3	3	3	3	5	3	4	4	45	3,75
17	Intan Permata Z	P	21	5	4	4	2	4	3	3	3	2	3	4	4	41	3,41
18	Shaubil Virdizal A	L	21	4	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	48	4
19	Zidan Achad M	L	20	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	5	43	3,58
20	Annisa F.Y	P	21	5	5	4	4	4	5	3	4	4	4	3	5	50	4,16
21	Febby Ardilla Putri	P	20	4	3	4	2	2	3	3	3	2	2	1	3	32	2,66
22	Merlyn Karapa	P	20	4	4	3	3	4	3	3	5	3	4	3	3	42	3,5
23	Sekar Ayu W	P	21	4	4	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3	39	3,25
24	Riska Istiqhfara	P	20	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	45	3,75
25	Uswatun M	P	22	3	4	5	5	4	4	4	4	3	4	5	5	50	4,16
TOTAL				101	98	94	84	85	82	91	89	82	84	89	97		
RATA-RATA				4,04	3,92	3,76	3,36	3,4	3,28	3,64	3,56	3,28	3,36	3,56	3,88		

Lampiran 10. Hasil Kuesioner Tekstur

No	Nama	L/P	Usia	POU1	POU2	POU3	P1U1	P1U2	P1U3	P2U1	P2U2	P2U3	P3U1	P3U2	P3U3	TOTAL	RATA-RATA
1	Munawir Tamimi	L	22	4	2	3	2	3	3	4	2	4	1	1	1	30	2,5
2	Zubaeda M	P	20	5	5	5	3	3	4	3	3	4	4	4	4	47	3,91
3	Rama Abhitah	L	22	5	4	2	4	4	4	4	3	3	5	4	3	45	3,75
4	Miskul Niha	L	20	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	51	4,25
5	Nurwahdania	P	21	4	3	5	3	4	4	4	4	5	3	3	4	46	3,83
6	Nahdalia Amin	P	22	4	4	5	4	4	4	4	4	5	2	4	4	48	4
7	Ajeng Nafisah	P	20	5	5	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	49	4,08
8	M. Akbar At Tariq	L	22	5	3	4	2	3	1	3	2	4	2	3	3	35	2,91
9	Delarosa Anjelita	P	22	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	42	3,5
10	Nurul Qomariah	P	21	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	38	3,16
11	Ratih Laraswati	P	20	5	3	4	2	2	5	3	2	4	4	2	3	39	3,25
12	Nurul Fadillah	P	21	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	57	4,75
13	Taufiq Hidayat	L	21	5	3	4	3	2	4	3	2	4	3	2	3	38	3,16
14	Bagas Alfintono	L	20	4	5	3	3	3	3	3	2	4	3	2	3	38	3,16
15	Joddy Octavian H	L	20	4	2	3	1	2	1	4	2	4	1	2	5	31	2,58
16	Novi Faradilla Dwi	P	21	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	40	3,33
17	Intan Permata Z	P	21	5	5	5	3	4	4	4	3	5	4	4	4	50	4,16
18	Shaubil Virdizal A	L	21	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	44	3,66
19	Zidan Achad M	L	20	5	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	2	42	3,5
20	Annisa F.Y	P	21	4	4	5	3	2	4	3	2	4	2	2	2	37	3,08
21	Febby Ardilla Putri	P	20	5	4	4	2	3	2	3	2	4	2	2	3	36	3
22	Merlyn Karapa	P	20	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	2	42	3,5
23	Sekar Ayu W	P	21	4	4	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	38	3,16
24	Riska Istiqhfara	P	20	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	5	4	46	3,83
25	Uswatun M	P	22	5	4	5	4	3	5	4	4	4	4	4	4	50	4,16
TOTAL				112	96	101	78	80	90	90	71	101	79	79	82		
RATA-RATA				4,48	3,84	4,04	3,12	3,2	3,6	3,6	2,84	4,04	3,16	3,16	3,28		

Lampiran 11. Desain Poster dan Packging Produk



Gambar Poster Penjualan Bakso Selaras



Gambar Desain Packging Bakso Selaras

Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian







Lampiran 13. Business Model Canvas

BUSINESS MODEL CANVAS : OLAHAN BAKSO SELARAS

Key Patners 1. RPA (Pemasok Daging) 2. Supplier penyedia bahan baku	Key Activities 1. Kegiatan Produksi 2. Pengadaan kebutuhan produksi 3. Pemasaran	Value Propositions 1. Bakso yang berkualitas tinggi 2. Citarasa bakso yang enak dan tanpa bahan pengawet	Customer Relationships 1. Pelayanan yang baik 2. Penawaran yang menarik	Customer Segments 1. Pengguna media sosial 2. Ibu rumah tangga 3. Mahasiswa dan anak sekolahan
	Key Resources 1. Tempat produksi 2. Peralatan Produksi 3. Merk/brand		Channels 1. Media social 2. Outlet	
Cost Structure 1. Biaya Pengadaan 2. Biaya Produksi 3. Biaya perawatan alat			Revenue Streams 1. Penjualan produk	