

KUALITAS ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM KAMPUNG PADA PERLAKUAN DOSIS TEPUNG TAPIOKA YANG BERBEDA

Wahyu Eka Jayandri, 11230620032 dibawah bimbingan
Dr. Ahsin Daroini, S.Pt., M.P dan Amiril Mukmin, S.Pt., M.Sc
Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri
2015

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung tapioka pada level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung. Pada penelitian ini digunakan 20 ekor ayam kampung yang berumur 1 - 1,5 tahun yang berasal dari peternakan lokal. Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Masing-masing perlakuan tersebut adalah menggunakan tepung tapioka pada level 10% (P-1), 20 % (P-2), 30 % (P-3), 40% ((P-4), dan 50% (P-5). Variabel yang diamati adalah penilaian organoleptik bakso ayam kampung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 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). Bakso ayam kampung dengan hasil rasa yang paling baik terdapat pada pemakaian tepung tapioka pada level 10% (P-1). Bakso ayam kampung dengan hasil tekstur yang paling baik terdapat pada pemakaian tepung tapioka pada level 30% (P-3). Sedangkan bakso ayam kampung dengan kekenyalan yang paling baik terdapat pada pemakaian tepung tapioka pada level 50% (P-5).

Kata kunci : bakso ayam kampung, daging ayam kampung, tepung tapioka.