

Sando Aditya Pramuja 18230620050: Pengaruh Pemberian Tepung Porang dengan Level yang Berbeda Terhadap Kadar Air dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Ayam *Broiler*. Dosen pembimbing: Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P. Dan Dyah Nurul Afiah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung porang dengan level yang berbeda terhadap kadar air dan sifat organoleptik bakso daging ayam *broiler*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 4 Oktober – 29 Oktober 2022 di laboratorium peternakan fakultas pertanian UNISKA Kediri.

Penelitian ini menggunakan metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 7 Ulangan. P0: Pemberian tepung porang 0% pada adonan bakso daging ayam *broiler*, P1: Pemberian tepung porang 1% pada adonan bakso daging ayam *broiler*, P2: Pemberian tepung porang 1,5% pada adonan bakso daging ayam *broiler*, P3: Pemberian tepung porang 2% pada adonan bakso daging ayam *broiler*. Pengambilan data dengan melakukan uji kadar air di DKPP Kediri, dan juga melakukan uji organoleptik dengan 20 orang panelis. Data hasil penelitian diolah menggunakan analisis sidik ragam dengan bantuan excel, dan jika berpengaruh maka dilakukan uji lanjut dengan Uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) 5%.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian tepung porang dengan level yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap uji organoleptik rasa, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) pada uji kadar air dan uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan). Hasil rata-rata setiap variabel dengan perlakuan terbaik yaitu kadar air P3 (73,59), Warna P0 (3,48), Aroma P3 (3,15), Tekstur P2 (3,06), Rasa P0 (2,97), Kesukaan P0 (2,90). Kolom notasi tersebut diperoleh hasil bahwa perlakuan P1 berbeda signifikan dengan perlakuan yang lainnya.

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah pemberian tepung porang pada level yang berbeda berpengaruh nyata terhadap rasa bakso ayam *broiler*, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan pada bakso ayam *broiler*, dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui komponen tepung porang yang berinteraksi dengan daging *broiler* dalam mempengaruhi kadar air dan organoleptik bakso dan perlakuan terbaik yang memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu P0, P3, P2, dan P1.

Kata Kunci: Ayam *Broiler*, Bakso, Kadar Air, Organoleptik, Tepung Porang