

TITIS SEVIE PUSPITA WIJAYA 18230620063: Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci di bawah bimbingan; Dr. Efi Rokhana , S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui taraf pemberian tepung terigu terhadap mutu bakso daging kelinci meliputi kadar protein, kadar air dan uji organoleptik yang ditambah tepung terigu dengan konsentrasi yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25 November 2021 sampai 23 Desember 2021 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri Kediri. Pengujian kadar protein dan kadar air diujikan di Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan (DKPP) Kabupaten Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini dengan metode eksperimen menggunakan RAL 4 perlakuan 6 ulangan dengan pemberian tepung terigu sebanyak 10%, 15%, 20%, dan 25%. Data diperoleh dianalisis menggunakan Anova. Jika terjadi perbedaan yang nyata diuji lanjut menggunakan uji BNJ 5% menggunakan SPSS V.21.

Hasil dari penelitian uji kimia kadar protein tertinggi pada P2 15,35% , kadar air P1 72,63% dan yang terendah di P3 66,78%. Penelitian uji organoleptik aroma, rasa, dan warna tertinggi pada P1, sedangkan pada tekstur tertinggi di P4 karena pada umumnya bakso yang lebih disukai kalangan masyarakat bakso bertekstur lembut karena mudah di makan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan tentang Pengaruh Penambahan tepung terigu dapat diambil kesimpulan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan uji organoleptik aroma. Perlakuan pengaruh penambahan tepung terigu yaitu sudah sesuai dengan penilaian SNI yang netral (normal) umumnya pada bakso. Perlakuan organoleptik aroma, rasa, dan warna panelis lebih menyukai P1. Diduga karena P1 daging kelincinya paling banyak sehingga panelis suka dengan aroma, rasa, dan warnanya. Berbeda dengan uji organoleptik tekstur, Panelis menyukai P4 karena teksturnya yang lembut sehingga Panelis suka