

RINGKASAN

Penelitian dengan judul “Warna dan Tekstur Bakso Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Sagu” telah dilaksanakan pada tanggal 14 Januari sampai 16 Februari 2022 di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung sagu terhadap warna dan tekstur bakso ayam petelur afkir. Materi yang digunakan adalah daging giling ayam petelur afkir, tepung tapioka, tepung sagu, es batu, merica bubuk, bawang putih, garam dan msg. Metode penelitian yang digunakan adalah ekperimental, menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan panelis sebagai blok/kelompok. Perlakuan berupa penambahan tepung tapioka dan tepung sagu dengan komposisi sebagai berikut : tepung tapioka 10 persen (P1), tepung tapioka 7,5 persen dan tepung sagu 2,5 persen (P2), tepung tapioka 5 persen dan tepung sagu 5 persen (P3), tepung tapioka 2,5 persen dan tepung sagu 7,5 persen (P4) dan tepung sagu 10 persen (P5). Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah warna dan tekstur bakso ayam petelur afkir. Data diperoleh dengan menggunakan 30 orang panelis semi terlatih yang digunakan sebagai blok, hasilnya lalu dianalisis menggunakan analisis variansi dan dilanjutkan dengan Uji BNT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna bakso daging ayam petelur afkir yang paling putih diperoleh dari penambahan tepung tapioka sebesar 10 persen (P1). Tekstur bakso daging ayam petelur afkir yang paling halus diperoleh dari penambahan tepung tapioka sebesar 10 persen (P1).

Kata kunci : Daging ayam petelur afkir, bakso, tepung tapioka, tepung sagu, warna dan tekstur.

SUMMARY

The research entitled " Color and Texture of Chicken Meatballs Laying Afkir with The addition of Tapioca Flour and Sago Flour" was implemented on 14 January to 16 February, 2022 at the Laboratory of the Faculty of Animal Husbandry, Wijayakusuma Purwokerto University. This research aim to find out the effect of the addition of tapioca flour and sago flour on color and texture of laying hen meatballs afkir. The material used is chicken ground meat laying afkir, tapioca flour, sago flour, ice cubes, pepper, garlic, salt and msg.the research method used is experimental, using a Randomized Block Design (RAK) with panelis as a block or group. Treatment in the form of the addition of tapioca flour and sago flour with the following composition : tapioca flour 10 percent (P1), flour tapioca 7,5 percent and sago flour 2,5 percent (P2), tapioca flour 5 percent and flour sago 5 percent (P3), tapioca flour 2,5 percent and sago flour 7,5 percent (P4), sago flour by 10 percent (P5). The parameters observed are the color and texture of chicken meatballs laying afkir. The data was obtained using 30 untrained panelists who were used as a block. The results of the study were analyzed using variance analysis, then Followed by the BNT test. The results showed that the brightest color of rejected layer chicken meatballs was obtained from the addition of 10 percent tapioca flour (P1). The smoothest texture of rejected layer chicken meatballs was obtained from the addition of 10 percent tapioca flour (P1).

Key words : Laying meat afkir, meatball, tapioca flour, sago flour, color and texture.