

**PENGARUH PENGGUNAAN BUBUK ANGKAK (*Monascus purpureus*)
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK SEMPOL AYAM**

Disajikan oleh :

Ardila Putri Sitanggang, di bawah bimbingan

Metha Monica¹⁾ dan Mulawarman²⁾

Program Studi Fakultas Peternakan Universitas Jambi

Alamat kontak: Jl. Jambi-Ma. Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361

E-mail: putrisitanggang08@gmail.com

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan bubuk angkak terhadap tingkat kesukaan panelis dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan penggunaan Bubuk Angkak terhadap Sempol Ayam.

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 orang panelis sebagai kelompok. Perlakuan terdiri dari P0 = Sempol ayam tanpa penggunaan angkak, P1 = Sempol ayam dengan penggunaan angkak 0,5%, P2 = Sempol ayam dengan penggunaan angkak 1% , P3 = Sempol ayam dengan penggunaan angkak 1,5%. Peubah organoleptik yang diamati meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Data dianalisis dengan analisis sidik ragam ANOVA (*Analisis of Variance*) jika berpengaruh nyata dan diperoleh perbedaan yang nyata/sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan angkak memberikan pengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kesukaan aroma, tekstur dan rasa. Namun memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P>0,01$) terhadap kesukaan warna sempol ayam. Kesimpulan penelitian ini adalah Penggunaan bubuk angkak memberikan pengaruh terhadap kesukaan panelis terhadap warna sempol ayam.

Keterangan: ¹ Pembimbing Utama

² Pembimbing Pendamping