

# KUALITAS ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING AYAM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)

Indah Sinaga di bawah bimbingan  
Olfa Mega<sup>1)</sup> dan Jaya Putra Jahidin<sup>2)</sup>

---

## RINGKASAN

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan disukai semua lapisan masyarakat. Dilihat dari nilai gizinya, bakso banyak mengandung protein hewani, mineral dan vitamin, namun kurang akan nutrisi. Untuk itu penambahan sayuran dalam adonan bakso dapat dilakukan untuk memperkaya nutrisi dari bakso. Daun kelor merupakan tanaman yang dapat diperoleh dengan mudah dan sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sayur. Daun kelor kaya akan senyawa-senyawa yang dapat memperbaiki kualitas organoleptik pada bakso yaitu flavonoid seperti quercetin, kaempferol, dan apigenin. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas organoleptik dan mengetahui konsentrasi tepung daun kelor yang optimal dalam pembuatan bakso daging ayam.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Penelitian menggunakan daging ayam broiler, tepung tapioka, telur ayam, lada, bawang putih, air es, dan tepung daun kelor sebagai perlakuan. Perlakuaannya adalah penambahan tepung daun kelor 0% (P0), 5% (P1), 10% (P2), dan 15% (P3). Peubah yang diamati adalah kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis ragam (ANOVA). Jika perlakuan berpengaruh nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor pada bakso daging ayam memberikan pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa. Warna bakso pada P0 (3,77) lebih disukai dibanding P2 (2,70) dan P3 (2,50), tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 (3,63). Tingkat kesukaan terhadap aroma bakso P0 (3,83) lebih tinggi dibanding aroma bakso pada P1 (2,77), P2 (2,57) dan P3 (2,43) sedangkan aroma pada P1, P2 dan P3 tidak berbeda nyata. Kesukaan terhadap tekstur pada P0 (3,70) lebih tinggi dibanding tekstur pada P1 (2,70), P2 (2,50) dan P3 (2,40) sedangkan tekstur pada P1, P2 dan P3 tidak berbeda nyata. Tingkat kesukaan terhadap rasa bakso pada P0 (3,97) lebih tinggi dibanding rasa bakso pada P1 (2,70) sedangkan kesukaan rasa P2 (1,97) dan P3 (1,90) tidak berbeda nyata.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penambahan tepung daun kelor pada pembuatan bakso daging ayam sampai 15% menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa bakso. Penambahan tepung daun kelor pada konsentrasi 5% pada bakso daging ayam dapat diterima oleh panelis.

---

<sup>1)</sup> Pembimbing Utama

<sup>2)</sup> Pembimbing Pendamping