

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

Berkat Samuel Dongoran, di bawah bimbingan
Olfa Mega¹⁾ dan Indra Sulaksana²⁾

RINGKASAN

Bakso ayam merupakan olahan daging ayam yang digemari karena memiliki cita rasa yang enak, gurih, lezat, mengandung banyak gizi dan memiliki harga yang tergolong murah. Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral, dan vitamin yang tinggi (Usmiati, 2010). Bakso adalah daging dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung, dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Fortifikasi olahan bakso sering dilakukan untuk meningkatkan nilai nutrisi tertentu seperti menambahkan vitamin, mineral, atau zat gizi lainnya yang fungsinya penting untuk meningkatkan kesehatan tubuh. Salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan adalah daun kelor.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Fakultas Peternakan Universitas Jambi berlangsung pada tanggal 30 Januari – 6 Februari 2025. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuannya yaitu penambahan tepung daun kelor sebanyak 0%, (P0), 5%, (P1) 10%, (P2), dan 15% (P3). Peubah yang diamati adalah pH, daya ikat air, susut masak dan rendemen. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA), perlakuan yang berpengaruh nyata terhadap peubah yang diamati dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung daun kelor pada bakso daging ayam memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH, rendemen, susut masak dan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap daya ikat air. Nilai pH pada perlakuan P0 (6,50) tidak berbeda nyata dengan P1 (6,35) namun lebih tinggi dibanding dengan perlakuan P2 (6,05) dan P3 (5,98), dan pH pada pH tidak berbeda dengan P3. Susut masak pada perlakuan P3 (7,36) lebih tinggi dari P0 (5,41), P1 (5,22) dan P2 (4,38), sedangkan susut masak pada perlakuan P0 dan P1 tidak berbeda nyata tetapi lebih tinggi dibanding P2. Rendemen pada perlakuan P2 (95,62) lebih tinggi dibanding P0 (94,59), P1 (94,78), dan P3 (92,64). Rendemen pada P1 lebih tinggi dari P0 dan P3, dan P0 lebih tinggi dari P3. Persentase daya ikat air yang diperoleh dalam penelitian ini adalah 15,73% sampai 28,92%

Dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung daun kelor pada pembuatan bakso daging ayam mempengaruhi nilai pH, susut masak dan rendemen tetapi tidak mempengaruhi daya ikat air. Penambahan tepung daun kelor 10% menghasilkan susut masak paling rendah dan rendemen bakso paling tinggi.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping