

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum* L) dan tepung tapioka (*Manihot utilissima*) terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik Manila dan mengetahui konsentrasi tepung yang optimal terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik Manila. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 orang panelis sebagai kelompok. Perlakuan tersebut adalah perbandingan antara tepung pati kentang dan tepung tapioka dengan P0 = 0%: 30%; P1 = 10%: 20%; P2 = 20%: 10%; P3 = 30%: 0%. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis Sidik Ragam (Anova) apabila berpengaruh, maka dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap warna 3,87-3,90 (suka), aroma 3,57-3,67 (suka), tekstur 3,17-3,67 (biasa ke suka), dan rasa 3,87-4,00 (suka) pada bakso daging itik. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung pati kentang dan tepung tapioka dengan konsentrasi berbeda memberi pengaruh yang sama terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa bakso. Tepung pati kentang dapat menggantikan tepung tapioka pada bakso daging itik Manila hingga konsentrasi 30%.

**Kata Kunci:** Bakso, daging itik, kualitas organoleptik, tepung pati kentang