

PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN BAKSO AYAM TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK

Andrian Fikri Ginting^{*}, Olfa Mega dan Jaya Putra Jahidin

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi
Alamat Kontak: Jl. Jambi-Ma. Bulian KM 15 Mendalo Indah Jambi 36361
Email: andriangtg2002@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan tepung angkak terhadap kualitas organoleptik bakso ayam dan untuk mengetahui konsentrasi penambahan tepung angkak yang optimal pada pembuatan bakso. Penelitian ini menggunakan rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuannya yaitu penambahan tepung angkak dengan konsentrasi 0% (P0), 0,5% (P1), 1% (P2), 1,5% (P3) dan 2% (P4). Peubah yang diamati adalah warna, aroma, tekstur dan rasa. Data dianalisis ragam (ANOVA) sesuai rancangan dalam percobaan RAK. Apabila perlakuan berpengaruh nyata terhadap peubah dilakukan uji Duncan. Hasil analisis ragam menunjukkan perlakuan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kesukaan warna, aroma dan rasa namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kesukaan tekstur. Kesukaan terhadap warna pada perlakuan P0 berbeda sangat nyata pada perlakuan P1, P2, P3, dan P4 tetapi pada perlakuan perlakuan P1 tidak berbeda nyata pada P2, P3 dan P4. Kesukaan terhadap aroma pada perlakuan P0 tidak berbeda sangat nyata pada perlakuan P1 dan P2 namun berbeda sangat nyata pada perlakuan P3 dan P4. Kesukaan terhadap rasa pada perlakuan P0 tidak berbeda nyata pada perlakuan P1, P2, dan P3 tetapi berbeda sangat nyata pada perlakuan P4. Penelitian ini dapat disimpulkan penambahan tepung angkak dalam pembuatan bakso ayam hingga 2% menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma dan rasa bakso, tetapi tidak mempengaruhi tekstur bakso. Penambahan tepung angkak pada pembuatan bakso daging ayam hingga 1,5% dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Bakso, daging ayam, kualitas organoleptik, tepung angkak