

RINGKASAN

Pengaruh Tingkat Konsentrasi Daging Terhadap Kualitas Fisik Bakso Ayam Petelur Afkir, Fitri Kusuma Wardhani, NIM C31191428, 49 Halaman, Produksi Ternak, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt., M.P (Pembimbing Utama).

Ayam petelur afkir adalah ayam ras petelur yang sudah tidak berproduksi lagi. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi lagi menjadi ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan sisa hasil produksi dan alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi. Untuk memanfaatkan potensi daging ayam petelur afkir yang disukai konsumen dapat diolah menjadi produk dan variasi dalam pengolahan bakso. Bakso merupakan makanan yang banyak disukai di masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat konsentrasi daging terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir.

Pelaksanaan penelitian dilaksanakan pada tanggal 26 April 2022 di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam petelur afkir dibeli dari kandang Politeknik Negeri Jember, tepung tapioka, bawang putih, garam, gula, lada, air es, telur, dan penyedap rasa. Metode penelitian yang digunakan adalah percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan 4 ulangan. Penambahan konsentrasi daging yang digunakan yaitu 60% (P1), 70% (P2), 80% (P3). Variabel yang diamati pada penelitian ini adalah pengujian kualitas fisik meliputi nilai pH, susut masak, dan *hardness*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis sidik ragam ANOVA dan apabila ada perbedaan yang nyata maka dilanjutkan dengan Uji *Duncan*. Semua data dianalisis menggunakan SPSS versi 20.

Hasil dari penelitian penambahan konsentrasi daging yang berbeda berpengaruh terhadap nilai pH, namun tidak berpengaruh terhadap susut masak dan *hardness*. Konsentrasi daging 80% (P3) memberikan perlakuan terbaik pada uji kualitas fisik pH sebesar 6,3. Sebaiknya dalam pembuatan bakso dengan

menggunakan daging ayam petelur afkir disarankan menggunakan konsentrasi daging 80% karena memiliki pH yang mendekati netral.