

RINGKASAN

Evaluasi Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Kelinci Pada Bagian Karkas yang Berbeda. Ivane Desthira Putri Andini, Nim C31191320, Tahun 2022, 31 hlm., Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Suci Wulandari, M.Si., IPM. (Dosen Pembimbing).

Kebutuhan daging di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan dengan pertumbuhan jumlah penduduk. Daging yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, adalah daging sapi dan ayam. Pengembangan jenis ternak penghasil daging dengan tingkat produksi yang tinggi diperlukan sebagai alternatif pangan yang mampu membantu memenuhi kebutuhan daging di Indonesia. Ternak kelinci dapat menjadi salah satu pilihan karena memiliki kemampuan reproduksi yang tinggi dengan interval kelahiran yang pendek, serta tidak membutuhkan lahan luas dalam pemeliharaannya. Daging kelinci dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan, seperti halnya produk olahan daging yang sudah banyak beredar di masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagian dari daging yang mempunyai kualitas terbaik dan paling disukai konsumen pada bakso kelinci. Pengamatan ini dilakukan pada tanggal 31 Desember 2021 sampai 17 Maret 2022 di UPT PT dan HMT Malang untuk pembuatan bakso dan uji organoleptik, sedangkan untuk uji fisik yaitu uji susut masak dan uji nilai pH dilakukan di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember. Data yang diperoleh melalui cara observasi secara langsung dengan meminta penilaian bakso kelinci dengan karkas berbeda dari pengunjung/konsumen, warga sekitar dan mahasiswa PKL. Data uji fisik dan uji organoleptik dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa bagian karkas kelinci menghasilkan nilai susut masak sebesar 4,33%-6,26%, nilai pH sebesar 5,95-6,01. Namun pada uji organoleptik menghasilkan nilai yang berkisar antara 3,5 (Biasa) sampai 4 (Suka) terhadap tekstur, kekenyalan, rasa, aroma, dan warna. Saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya peningkatan kualitas dan

kuantitas daging kelinci beserta produk olahannya tidak hanya bakso bisa juga seperti nugget, sosis, dan rolade. Selain itu lebih memperhatikan dalam penanganan bakso supaya tetap segar dan tidak tercemar bakteri.