

RINGKASAN

Pengaruh Penggunaan Tepung Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) Sebagai *Filler* Terhadap Kualitas Fisik Bakso Ayam Petelur Afkir, Arik Aspandi, NIM C41150714, Tahun 2019, 35 hlm, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Drh. Dharwin Siswantoro, M.Kes.

Kurangnya pemanfaatan daging ayam petelur afkir jumlahnya yang semakin meningkat dikarenakan penanganannya kurang maksimal. Tekstur daging yang alot atau keras salah satu alasan masyarakat kurang menyukai daging ayam petelur afkir. Kesukaan masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir perlu ditingkatkan dengan dilakukan pengolahan daging tersebut. Pengolahan daging ayam petelur afkir dapat diolah menjadi bakso.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik bakso ayam petelur afkir dengan penggunaan tepung suweg sebagai *filler*. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari sampai Februari 2019. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan penggunaan tepung suweg sebagai *filler* bakso dengan perbedaan persentase dengan P1 (15%), P2 (17%), P3 (19%) dan P4 (21%) dari total adonan Parameter yang diamati rendemen, daya ikat air, susut masak, dan kekenyalan bakso ayam petelur afkir.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan *filler* tepung suweg sampai level 21% berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai rendemen, daya ikat air, dan kekenyalan bakso daging ayam petelur afkir, *penggunaan filler tepung suweg* tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap susut masak bakso daging ayam petelur afkir. Penggunaan filler tepung suweg pada level 21% merupakan bakso daging ayam petelur afkir terbaik dengan nilai daya ikat air tertinggi 53,54%, susut masak terendah 4,44%, dan kekenyalan tertinggi 7,47 mm/g/10 detik.