

RINGKASAN

Analisis Kadar Protein dan Sensoris Bakso Ayam dengan Substitusi Tempe,
Eka Farisna Naviandari, NIM B32201270, Tahun 2023, 48 hlm., Teknologi
Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing).

Daging merupakan salah satu produk hewani yang dapat memenuhi kebutuhan protein manusia karena daging mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap. Pengolahan daging yaitu untuk memperpanjang umur simpan dan menambah nilai komersial daging olahan dengan bermacam bentuk dan rasa tanpa menurunkan nilai gizinya. Salah satunya yaitu bakso. Bakso biasanya terbuat menggunakan daging sapi namun bakso juga dapat dibuat menggunakan daging ayam, karena daging ayam merupakan salah satu sumber protein yang tinggi dengan rasa dan aroma yang khas, warna lebih putih, tekstur lebih halus dan lembut. Jenis ayam yang digunakan yaitu ayam broiler.

Namun penggunaan ayam broiler juga memiliki kelemahan dimana kandungan kolesterol pada daging yang tinggi yaitu sebanyak 78 mg/100 gr, akibatnya beberapa orang tidak menyukai daging ayam broiler untuk alasan kesehatan yaitu kolesterol tinggi terkait erat dengan hipertensi dan penyakit jantung koroner. Tempe merupakan salah satu alternatif sumber protein dari bahan nabati yang dikenal memiliki nilai gizi yang tinggi serta relatif murah harganya. Kandungan protein pada tempe hampir menyamai kandungan protein produk hewani. Namun tempe memiliki efek hipokolesterolemik yaitu kemampuan menurunkan kadar kolesterol, sehingga dapat mencegah penyakit degeneratif seperti penyakit jantung koroner, stroke dan kanker. Sehingga substitusi tempe dapat digunakan dalam pengolahan bakso ayam untuk mengurangi jumlah penggunaan daging ayam dengan tidak mengurangi nilai gizinya dengan harga yang jauh lebih murah dan dapat menurunkan kolesterol.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tempe terhadap kadar protein dan nilai sensori bakso ayam. Pada penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap faktorial tunggal (RAL) yaitu substitusi tempe yang terdiri dari 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perbandingan ini adalah A0

dengan perbandingan daging ayam dengan tempe A0 (100:0), A1 (95:5), A2 (90:10), A3(85:15), A4(80:20) dan A5 (75:25). Pengamatan parameter adalah kandungan protein menggunakan metode Kjeldahl dan uji sensori menggunakan uji kualitas hedonik dan metode uji hedonik. *Analysis Of Variance* (ANOVA) dengan Microsoft Excel V2010 digunakan untuk analisis data. Jika terdapat perbedaan yang signifikan dilanjut analisis dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian bakso ayam dengan substitusi tempe memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata terhadap kadar protein. Perlakuan dengan konsentrasi daging ayam 80% dan tempe 20% menunjukkan hasil perlakuan terbaik dengan rata-rata 15,306% pada hasil analisis protein. Pada uji mutu hedonik memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata terhadap atribut aroma, rasa dan tekstur, dan tidak berbeda nyata pada atribut warna. Sedangkan pada hasil uji hedonik memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata pada atribut aroma dengan perlakuan A0 (100% daging ayam) yang paling disukai panelis dan memberikan pengaruh yang berbeda nyata pada atribut rasa dengan perlakuan A5 (75% daging ayam dan 25% tempe) yang paling disukai panelis dan tidak berbeda nyata terhadap atribut warna dan tekstur.