

Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Dari Tulang Ayam Broiler Terhadap Kualitas Sensori Bakso Daging Ayam Petelur Afkir

Robert Dzul Haq

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fortifikasi nano kalsium dari tulang broiler terhadap kualitas sensori bakso daging ayam petelur afkir. Bahan yang digunakan dalam penelitian terdiri dari dada dan paha daging ayam petelur afkir, serbuk nano kalsium oksida dari tulang broiler, tepung tapioka, bawang merah dan putih, masako, lada bubuk, garam halus, *monosodium glutamate*, *isolate soya protein*, *sodium tripolyphosphate* dan pecahan kecil es batu. Penelitian fortifikasi nano kalsium yaitu P0 (0%), P1 (0,15%), P2 (0,30%), P3 (0,45%), dan P4 (0,60%) dari total adonan bakso. Kualitas sensori diperiksa dengan uji hedonik yang mencakup penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kekenyalan, dan penerimaan secara keseluruhan. Penelitian uji hedonik menggunakan skala *likert* yaitu: 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Penilaian kualitas sensori dilakukan oleh 40 panelis tidak terlatih yang diberi bakso daging ayam petelur yang telah difortifikasi nano kalsium dari tulang broiler yang sudah matang secara acak untuk setiap panelis. Data hasil uji kualitas sensoris dianalisis dengan analisis non parametrik dengan uji *Hedonic Kruskal Wallis* dan jika terdapat perbedaan signifikan antara rerata, dilakukan uji *Mann Whitney U Test*. Hasil penelitian menemukan bahwa penambahan fortifikasi nano kalsium dari tulang ayam broiler tidak memiliki dampak pada warna, aroma, rasa, tekstur, kekenyalan, maupun penerimaan keseluruhan bakso daging ayam petelur afkir. Fortifikasi nano kalsium dapat ditambahkan sampai level 0,60% dalam pembuatan bakso daging ayam petelur afkir dengan kualitas sensori yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: Daging Ayam Petelur Afkir, Fortifikasi, Nano Kalsium, Bakso, Kualitas Sensori.