

RINGKASAN

Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Pengenyal Alami Pada Bakso Dada Dan Paha Daging Ayam, Siwi Retnaningtyas, NIM B32222527, Tahun 2025, 45 hlm., Teknologii Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Bakso menjadi makanan populer yang digemari masyarakat Indonesia, bakso sendiri berbahan dasar campuran daging giling, tepung dan bahan tambahan lainnya. Bakso umumnya terbuat dari daging merah, ayam dan ikan. Daging ayam mempunyai kandungan gizi cukup baik, cita rasa serta aroma yang diminati masyarakat Indonesia. Berbagai olahan pangan daging ayam diantaranya bakso, abon, nugget dan sosis. Aspek yang dapat menentukan tekstur bakso ialah bahan dasar pembuatan, proses pemasakan, dan durasi pemanasan.

Penambahan pengenyal pada bakso dimaksudkan untuk menstabilkan tekstur bakso dengan memperkuat stabilitas emulsi, agar bakso bermutu tinggi. Pada penelitian ini pembuatan bakso dada dan paha daging ayam dengan penambahan pengenyal alami yakni rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). Riset bertujuan mengkaji pengaruh terkait penambahan bubuk rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) untuk pengganti pengenyal alami pada bakso dada dan paha ayam terhadap Tekstur dan kekenyalan serta karakteristik sensori bakso ayam. Penggunaan bagian dada dan paha daging ayam sebagai faktor pada penelitian ini untuk mengetahui apakah kedua bagian daging ayam tersebut dapat mempengaruhi tekstur bakso, dan mengetahui tekstur bakso yang kenyal diperoleh dari bagian daging dada atau paha ayam.

Metodologi pada riset ini memakai Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) enam perlakuan dan dilakukan tiga pengulangan, menggunakan dua faktor yaitu R persentase rumput laut yaitu R1 (0%), R2 (15%), R3 (30%), dan B bagian ayam yaitu B1 (dada daging ayam) dan B2 (paha daging ayam). Dilakukan uji hedonik terkait sifat sensorik bakso, untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap produk yang dihasilkan, dan uji fisik menggunakan Textur Profile Analysis (TPA) terkait kekompakan dan kepadatan *hardness* dan kekenyalan *gumminess* bakso.

Data yang diperoleh selanjutnya akan dianalisis menggunakan software Excel dengan metode ANOVA dengan tingkat signifikansi 5%. Jika terdapat hasil pengaruh berbeda nyata akan dilakukan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) tingkat signifikansi 5%.

Data hasil riset terkait penambahan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) pada bakso dada dan paha daging ayam, perlakuan terbaik untuk mendapatkan bakso ayam dengan karakteristik fisik, dan organoleptik terbaik adalah pada bakso dada ayam dengan pengenyal rumput laut 15% (B1R2), karena pada bakso dada daging ayam dengan penambahan 15% rumput laut menghasilkan uji *hardness* dan *gumminess* tertinggi, dan memiliki penilaian mutu serta kesukaan yang baik atau tinggi.