

Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Bakso Dari Berbagai Jenis Daging Ayam

Marita Ikawati

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas

Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2017 di Laboratorium Pakan Politeknik Negeri Jember. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso dari berbagai jenis daging ayam. Metode penelitian dilakukan secara langsung terhadap 50 panelis yang mencicipi bakso ayam sebagai sampel penelitian. Panelis ditentukan dari Teknisi, Mahasiswa, dan Masyarakat Umum. Hasil penelitian yaitu panelis lebih menyukai bakso ayam petelur afkir daripada bakso ayam kampung dan bakso ayam potong. Hasil penilaian panelis dari uji kesukaan yaitu panelis lebih menyukai warna, rasa bakso ayam petelur afkir yang berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) dan tekstur bakso ayam petelur afkir yang sangat berpengaruh signifikan ($P < 0,01$). Nilai rata-rata warna dari tiga jenis bakso ayam potong 3,11, bakso ayam kampung 3,26, bakso ayam petelur afkir 3,52, nilai rata-rata rasa bakso dari bakso ayam potong 3,20, bakso ayam kampung 3,41, bakso ayam petelur afkir 3,50. Nilai rata-rata tekstur dari tiga jenis bakso daging ayam potong 3,45, bakso ayam pkampung 3,66, bakso ayam petelur afkir 3,67 dan aroma bakso dari tiga jenis ayam tidak berpengaruh signifikan ($P > 0,05$). Kesukaan konsumen terhadap tiga jenis bakso daging ayam dimulai bakso ayam kampung, bakso ayam potong, dan bakso ayam petelur afkir, sedangkan jenis bakso yang paling banyak disukai oleh konsumen adalah bakso petelur afkir.

Kata Kunci : Bakso, Daging Ayam.