

Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam

Suci Retno Mutia¹⁾ Elly Kurniawati²⁾

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap sifat fisik serta organoleptik bakso daging ayam yang dihasilkan. Metode penelitian yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial dengan perlakuan penambahan jantung pisang terhadap daging ayam dengan konsentrasi 0% (A0), 10% (A1), 20% (A2), 30% (A3), 40% (A4), 50% (A5) dengan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) berpengaruh nyata terhadap WHC, kekenyalan, uji lipat dan sifat organoleptik melalui uji hedonik pada warna, rasa, aroma dan tekstur. Formulasi terbaik pembuatan bakso daging ayam adalah pada penambahan jantung pisang kepok konsentrasi 0% yang memiliki nilai WHC (121,03%), kekenyalan (19,87 N), lipatan (4,667) dan bakso masih dapat diterima dengan baik sampai taraf penambahan jantung pisang 20% dengan nilai hedonik rasa 3,15, aroma 3,05, tekstur 2,87 dan warna 2,88.

Kata kunci : Jantung pisang kepok, bakso daging ayam, WHC, tekstur, lipat

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ Staf Pengajar Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan