

**Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dan Tepung Tapioka
Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam**

Floreta Izabela Zakiarti

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui a) Mengetahui pengaruh penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam. b) Mengetahui perlakuan terbaik pada pembuatan bakso ayam dengan perlakuan penambahan lidah buaya dan tepung tapioka. c) Mengetahui interaksi antara penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap bakso daging ayam yang dihasilkan. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2016. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 2 faktor dan 2 kali ulangan. Faktor yang pertama adalah penambahan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) (A) yang terdiri dari 15% (A1), 30% (A2) dan 45% (A3). Faktor kedua adalah penambahan Tepung Tapioka (B) yang terdiri dari 10% (B1), 15% (B2) dan 20% (B3). Hasil penelitian menunjukkan a) Pengaruh penambahan lidah buaya dan tepung tapioka bakso ayam berpengaruh terhadap sifat fisik (Uji Tekstur Analyzer), kimia (Kadar Air) dan organoleptik (Hedonik Tekstur). b) Perlakuan terbaik pada pembuatan bakso ayam adalah dengan penambahan lidah buaya 30% dan tepung tapioka 15%. c) Tidak terdapat interaksi pada penambahan lidah buaya dan tepung tapioka pada bakso ayam.

Kata Kunci : Lidah Buaya (*Aloe Vera*), Tepung Tapioka, Bakso Daging Ayam