

Pengaruh Penambahan Kluwih Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Ayam

Fatimatus Zahro¹⁾ Elly Kurniawati²⁾

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan kluwih terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kluwih terhadap sifat fisik dan pengaruh organoleptik kesukaan panelis pada bakso ayam serta kualitas bakso ayam kluwih yang dihasilkan. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan penambahan kluwih 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% dari berat daging ayam yang dibandingkan dengan bakso daging ayam tanpa penambahan kluwih sebagai standar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kluwih memberi pengaruh yang nyata terhadap sifat fisik meliputi daya ikat air, tekstur dan lipatan bakso ayam kluwih serta sifat organoleptik meliputi tekstur, rasa, aroma namun, tidak berpengaruh nyata terhadap warna bakso dengan penambahan kluwih. Nilai daya ikat air, tekstur, lipatan dan organoleptik mengalami penurunan dibandingkan bakso tanpa kluwih. Formulasi terbaik ditunjukkan oleh formulasi P1 (kluwih 0%) dan formulasi optimum penambahan kluwih pada bakso daging ayam adalah penambahan kluwih sampai 30% yang menghasilkan bakso dengan sifat fisik daya ikat air sebesar 133,1%, tekstur sebesar 9,4 N, lipatan sebesar 3,7 serta sifat organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis dengan nilai hedonik rasa 2,97, aroma 2,9 dan tekstur 2,83.

Kata Kunci : Bakso Ayam, Kluwih, Sifat Fisik Dan Organoleptik.

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

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