

KUALITAS FISIK, *TEXTURE PROFILE ANALYSIS*, DAN SENSORIS BAKSO DAGING AYAM DENGAN MENGGUNAKAN *FILLER* TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF PADA LEVEL YANG BERBEDA

Lestari Kusumawardani
18/430682/PT/07837

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap kualitas fisik, *texture profile analysis*, dan kualitas sensoris bakso ayam *broiler*. Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu daging ayam, tepung terigu, dan tepung mocaf. Daging ayam *broiler* yang digunakan adalah daging dada sebesar 1 kg dibagi menjadi enam bagian dengan masing-masing berat 180 g. Daging ayam digiling dengan tepung terigu, tepung mocaf, dan bumbu-bumbu. Adonan yang sudah tercampur kemudian dibentuk bulat dan dimasukkan ke dalam air mendidih hingga matang. Bakso ayam yang sudah matang digunakan sebagai sampel uji fisik, sensoris, dan TPA atau *Texture Profile Analysis*. Uji kualitas fisik yang dilakukan meliputi uji pH, uji daya ikat air, dan uji keempukan. Uji sensoris yang dilakukan meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima. Uji TPA yang dilakukan meliputi *hardness*, *springiness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *chewiness*, dan *resilience*. Data uji kualitas fisik, sensoris, dan TPA dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah. Data yang diperoleh apabila terdapat perbedaan rerata maka akan dilakukan uji lanjutan *Duncan's New Multiple Range Test*. Data yang didapatkan dari uji sensoris dianalisis dengan uji *Kruskal and Wallis Test*. Analisis dilakukan dengan bantuan software *Statistical Package for Social Science* (SPSS) versi 26. Kualitas fisik bakso yang menggunakan *filler* tepung mocaf tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan bakso yang menggunakan *filler* tepung terigu. Bakso yang menggunakan *filler* tepung mocaf menghasilkan kualitas *Texture Profile Analysis* (TPA) yang lebih tinggi dibandingkan dengan bakso yang menggunakan *filler* tepung terigu. Kualitas organoleptik bakso dengan *filler* tepung mocaf tidak menunjukkan perbedaan signifikan dibandingkan dengan bakso yang menggunakan *filler* tepung terigu. Tepung mocaf memiliki potensi sebagai *filler* dalam pembuatan bakso ayam *broiler*.

Kata kunci: Bakso ayam, Tepung terigu, Tepung mocaf, Kualitas fisik, Sensoris, TPA

PHYSICAL QUALITY, TEXTURE PROFILE ANALYSIS, AND SENSORY OF CHICKEN MEATBALLS USING WHEAT FLOUR AND MOCAF FLOUR FILLER AT DIFFERENT LEVEL

Lestari Kusumawardani
18/430682/PT/07837

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of wheat flour and mocaf flour on the physical quality, texture profile analysis, and sensory quality of broiler chicken meatballs. The materials used in this research were chicken meat, wheat flour, and mocaf flour. The broiler chicken meat used was breast meat weighing 1 kg, divided into six parts, each weighing 180 g. The chicken meat was ground with wheat flour, mocaf flour, and spices. The mixed dough was then formed into balls and put into boiling water until cooked. The cooked chicken meatballs were used as samples for physical, sensory, and TPA or Texture Profile Analysis tests. The physical quality tests conducted included pH testing, water binding capacity testing, and tenderness testing. The sensory tests conducted included color, taste, aroma, texture, and acceptability. The TPA tests conducted included hardness, springiness, cohesiveness, gumminess, chewiness, and resilience. The data of physical, sensory, and TPA quality tests were analyzed using a Completely Randomized Design (CRD) one-way pattern. If there were differences in the mean, further Duncan's New Multiple Range Test was conducted. The data obtained from the sensory test was analyzed using the Kruskal and Wallis Test. The analysis was performed using the Statistical Package for Social Science (SPSS) version 26 software. Meatballs using mocaf flour filler produced higher Texture Profile Analysis (TPA) quality compared to meatballs using wheat flour filler. The organoleptic quality of meatballs with mocaf flour filler did not show a significant difference compared to meatballs using wheat flour filler. Mocaf flour has the potential as a filler in making broiler chicken meatballs.

Keywords: Chicken meatballs, Wheat flour, Mocaf flour, Physical quality, Sensory, TPA