

**PENGARUH TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TAPIOKA TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, KUALITAS FISIK
DAN SENSORIS BAKSO
AYAM BROILER**

**Denies Chrispatra Ningtyas
(13/346213/PT/06446)**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) sebagai pengganti tepung tapioka terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan sensoris bakso ayam broiler. Bahan yang digunakan adalah daging ayam, tepung tapioka, tepung sukun, garam, merica, bawang putih, bawang merah, misonyal, minyak goreng, kemudian dicampur hingga homogen. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan perlakuan yang diberikan adalah penambahan tepung sukun dari berbagai level yaitu 0 (kontrol), 10, 20, 30, dan 40 persen. Parameter yang diukur meliputi aktivitas antioksidan, kualitas fisik, dan sensoris. Data aktivitas antioksidan dan kualitas fisik dianalisis variansi pola searah (ANOVA) dan perbedaan yang signifikan diantara rerata dilanjutkan dengan uji Duncans Multiple Range Test (DMRT). Data kualitas sensoris (warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima) dianalisis secara statistik menggunakan analisis non-parametrik yaitu uji Hedonik menurut Kruskal-Wallis. Hasil analisis statistik pada bakso ayam tepung sukun berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan (P kurang dari 0,05) aktivitas antioksidan meningkat seiring dengan penambahan level tepung sukun. Penambahan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap penurunan nilai pH juga juga berpengaruh nyata terhadap daya ikat air (DIA) dan keempukan (P kurang dari 0,05). Penambahan tepung sukun mempengaruhi penurunan warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima (P kurang dari 0,05). Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan level tepung sukun mampu meningkatkan aktivitas antioksidan, daya ikat air (DIA) dan keempukan seiring bertambahnya tepung sukun serta berpengaruh menurunkan nilai pH dan sensoris.

(Kata kunci : Bakso ayam broiler, tepung sukun, Aktivitas antioksidan, Kualitas fisik, Kualitas sensoris)

**THE EFFECT OF BREADFRUIT FLOUR AS A SUBSTITUTED
TAPIOCA FLOUR ON THE ANTIOXIDANT ACTIVITY,
PHYSICAL QUALITY AND SENSORY ON
CHICKEN BROILER MEATBALL**

**Denies Chrispatra Ningtyas
(13/346213/PT/06446)**

ABSTRACT

This experiment was conducted to determine the effect of breadfruit flour (*Artocarpus saltilis* sp.) as a substituted tapioca flour on the antioxidant activity, physical properties, and sensory of broiler chicken meatball. The materials used are chicken meat, tapioca flour, breadfruit flour, salt, pepper, garlic, onion, misonyal, cooking oil, then mixed until homogeneous. The research was conducted using the addition of substitution breadfruit flour with various levels of 0 (control), 10, 20, 30, dan 40%. Parameters which measured in this experiment were included antioxidant activity, physical quality, and sensory quality. The data of physical characteristics and antioxidant activity were analyzed statistically by using analysis of variance and the differences between means were tested by Duncans New Multiple Range Test (DMRT). Sensory quality data (color, flavor, odor, texture, elasticity, and acceptability) were analyzed statistically Kruskal-Wallis method. The results of analysis showed that the addition of breadfruit chicken broiler meatballs had significantly affected the antioxidant activity (P less than 0,05). The addition of breadfruit flour significantly decreased the pH value and had significantly of water holding capacity (WHC) and tenderness (P less than 0,05). The addition of breadfruit flour on the chicken meatball decreased the color, flavor, ordor, texture, elasticity and acceptability (P less than 0.05). The conclusion of this experiment was the breadfruit flour as a substituted tapioca flour increase antioxidant activity, water holding capacity (DIA) and tenderness. Decreased the pH and sensory evaluation value.

(Keywords: Broiler chicken meatball, breadfruit flour, antioxidant activity, Physical quality, Sensory quality).