

**PENGARUH AGING DAN NON AGING TERHADAP SIFAT FISIK  
DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM BROILER PADA MACAM  
DAGING YANG BERBEDA**

Esti Permata  
96/107548/PT/03301

2002

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlakuan (*aging* dan *non aging*) dan macam daging (dada, paha, campuran) yang berbeda terhadap kualitas fisik dan organoleptik bakso ayam broiler. Bakso dibuat dari daging ayam yang telah dipisahkan dari kulit dan tulang, kemudian digiling halus. Daging giling tersebut dicampur dengan bumbu-bumbu yang terdiri dari garam, bawang putih, merica yang telah dihaluskan kemudian diblender sampai homogen. Pembuatan dilakukan untuk tiap perlakuan dan macam daging yang berbeda. Parameter yang diamati adalah kualitas fisik yang meliputi pH, daya ikat air dan keempukan serta kualitas organoleptik yang meliputi warna, rasa, kekenyalan dan tekstur. Data kualitas fisik dianalisis dengan analisis variansi CRD (*Completely Randomized Design*) pola faktorial 2x3 (2 faktor perlakuan dan 3 faktor macam daging) dan perbedaan rerata diuji dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Data kualitas organoleptik diuji non parametik *H-test* menurut Kruskal-Wallis. Hasil analisis variansi menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air dan keempukan. Interaksi terjadi pada setiap pengujian. Hasil *H-test* menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada rasa, warna, tekstur dan kekenyalan. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah kualitas fisik terbaik pada bakso dengan perlakuan *aging* kemudian perlakuan *non aging*, sedangkan daging yang terbaik adalah daging dada kemudian daging paha dan daging campuran. Kualitas organoleptik terbaik ditunjukkan pada bakso dengan perlakuan *non aging* kemudian perlakuan *aging*, sedangkan daging yang terbaik adalah daging paha, kemudian daging dada dan daging campuran.

(Kata kunci : Bakso ayam, *Aging* dan *non aging*, Macam daging, Kualitas fisik dan organoleptik)

**THE EFFECT OF AGING AND NON AGING ON PHYSICAL AND  
ORGANOLEPTICAL QUALITY OF CHICKEN MEATBALL  
AT THE DIFFERENT KIND OF MEAT**

Esti Permata  
96/107548/PT/03301

**ABSTRACT**

The study was conducted to know the effect of *aging* and non *aging* and different meat (breast, thigh, and combination) on physical and organoleptical quality of chicken meatball. The meatball was made from boneless and skinless chicken meat and than were ground. The ground meat was mixed with the spices salt, garlic, and black pepper. Parameters observed were physical quality (pH, water-holding capacity, tenderness), and organoleptical quality (colour, taste, texture, and toughness). The data of physical quality were analysed by using analysis variance of factorial pattern. Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) was used to determine mean differences. Organoleptical quality data were analysed by using hedonic test according to Kruskal-Wallis method. The hedonic test showed that the *aging* and non *aging* treatment affected significantly ( $P < 0,05$ ) on colour, taste, texture, and toughness. It could be concluded that the best physical quality in chicken meatball was *aging* treatment and than non *aging* treatment, while the best kind of meat was the breast muscle, thigh, and than meat combination. The best organoleptical quality in the chicken meatball was non *aging* treatment and than *aging* treatment, while the best kind of meat was thigh, breast and than meat combination.

(Key word : Chicken meatball, *Aging* and non *aging*, Kind of meat, Physical and organoleptical quality)