

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING ITIK  
DENGAN LEVEL *FILLER* YANG BERBEDA**

Despi Lianty  
97/112530/PT/03443

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan level *filler* terhadap kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. Bakso dibuat dari daging itik dengan mencampurkan bagian dada dan paha. Setelah dipisahkan dari tulang dan kulit, daging dipotong kecil-kecil kemudian digiling sampai halus. Daging giling tersebut dicampur dengan tepung tapioka serta bumbu-bumbu berupa bawang putih 3%, mrica 0,5%, air 10%, dan garam 2,5% yang telah dihaluskan kemudian diblender sampai homogen. Perlakuan tersebut dilakukan untuk semua perlakuan, yang dibagi empat perlakuan yaitu: 80% daging dada dan paha dan 20% *filler*, 70% daging dada dan paha dan 30% *filler*, 60% daging dada dan paha dan 40% *filler*, 50% daging dada dan paha dan 50% *filler*. Variabel yang diamati adalah sifat fisik (DIA, pH dan Keempukan) setiap pengamatan diulang tiga kali dan sifat organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan). Data sifat fisik dianalisis dengan analisis variansi rancangan acak lengkap pola searah, dilanjutkan dengan *Duncarrs New Multiple Range Test*. Data sifat organoleptik dianalisis non parametrik menurut Kruskal dan Wallis. Hasil uji Duncan's menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai DIA, pH dan kekempukan bakso itik sedangkan uji H menurut Kruskal dan Wallis menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna, rasa, tekstur, dan kekenyalan. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah kualitas fisik yang terbaik pada bakso dengan perlakuan 30%. Kualitas organoleptik terbaik ditunjukkan pada bakso dengan perlakuan 20%.

(Kata kunci: Bakso daging itik, *Filler*, Sifat fisik, Sifat organoleptik)

**PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL QUALITY OF DUCK MEATBALL  
WITH DIFFERENT LEVEL OF FILLER**

Despi Lianty  
97/112530/PT/03443

ABSTRACT

The study was conducted to know the effect of filler proportion on physical and organoleptical quality of duck meatball. The meatball was made from skinless and boneless duck meat and than were ground. The ground meat was mixed with the tapioca flour as the filler and the rest was 3%garlic powder, 0.5% black pepper powder, 10% water and 2.5% salt, were in to four treatments they were 80% duck breast meat and thigh meat and 20% filler, 70% duck breast meat and thigh meat and 30% filler, 60% duck breast meat and thigh meat and 40% filler, 50% duck breast meat and thigh meat and 50% filler.The variables observed were physical quality (water-holding capacity / WHC, pH and tenderness) with three times of replication and organoleptical quality (color, taste, texture and toughness). Physical quality data were analyzed by using analisis of variance Duncan's new Multiple Range Test was used to determine means differences. Organoleptical quality data were analyzed by using Hedonic test by Kruskal and Wallis. The results showed that the addition of tapioca flour affected significantly ( $P < 0,05$ ) on WHC, pH and tenderness, while Hedonic test showed that addition of tapioca flour affected significantly ( $P < 0,05$ ) on color, taste, texture and toughness. It could be concluded that the best physical quality in duck meatball was treatment 30% filler.The best organoleptical quality in the duck meatball was treatment 20% filler.

(Key Word: Duck meatball, Filler, Physical quality, Organoleptical quality)