

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING
AYAM BROILER DENGAN IMBANGAN *FILLER*
DAN KADAR GARAM YANG BERBEDA**

Titien Widi Rustanti
96/107652/PT/03405

2001

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan penggunaanimbangan daging dan *filler* (80:20, 70:30, 60:40) dan kadar garam (2,0%, 2,5%, 3,0% dan 3,5%) terhadap kualitas fisik dan organoleptik bakso daging ayam broiler. Bakso dibuat dari daging dada dan paha ayam broiler yang telah dipisahkan dari tulang dan kulitnya, kemudian digiling halus. Daging giling tersebut dicampur dengan bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih 3,0%, merica 0,5% dan garam yang telah dihaluskan kerpudian diblender sampai homogen. Pembuatan dilakukan unpuK setiapimbangan daging dan *filler* dengan kadar garam yang berbeda. Parameter yang diamati adalah kualitas fisik yang meliputi pH, keempukan, dan daya ikat air serta kualitas organoleptik yang meliputi rasa, kekenyalan dan tekstur. Data kualitas fisik dianalisis dengan analisis variansi CRD (Completely Randomized Design) pola faktorial 3x4 (3 faktorimbangan *filler* dan 4 faktor kadar garam) dan bila terjadi perbedaan diuji dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). Data kualitas organoleptik diuji non papametrik H test menurut Kruskal Wallis. Hasil anallisjs variansi menunjukkan terdapat perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH, dan daya ikat air, sedangkan untuk keempukan menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$). Interaksi terjadi pada pengujian pH. Hasil uji H mununjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada rasa dan tekstur, sedangkan pada kekenyalan terjadi perbedaan yang sangat nyata berdasarkanimbangan *filler* yang berbeda. Kesimpulan dari penelitian ini adalahimbangan daging dan *filler* terbaik pada 70:30 dengan kadar garam 2,5% untuk kualitas fisik bakso, dan dengan kadar garam 3% untuk kualitas organoleptik bakso.

(Kata kunci : Bakso ayam, *Filler*, Garam, Kualitas fisik dan organoleptik)

THE PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL QUALITY OF CHICKEN MEAT BALL WITH DIFFERENT FILLER AND SALT RATIO

Titien Widi Rustanti
96/107652/PT/03405

2001

ABSTRACT

This study was done to investigate the effect of ratio difference of filler (80:20, 70:30 and 60:40) and salt (2.0%, 2.5%, 3.0% and 3.5%) on physical and organoleptical quality chicken meat ball. Meat ball was made from boneless and skinless breast and thigh meat and was ground and the spices were added namely garlic, pepper and ice. The physical test included pH, water-holding capacity and tenderness. The collected data were analysed by factorial analysis from Completely Randomized Design of 3x4 (3 factors of ratio of filler and 4 factors of amount of salt). The differences mean were compared by Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). The organoleptical test included colour, taste, elasticity and texture, and the results were analysed by H test according to Kruskal-Wallis. The results showed that differences filler and salt ratio significantly affected ($P < 0,01$) pH and water-holding capacity and significantly affected ($P < 0,05$) tenderness. There were interactions between filler and salt ratio on pH. The result of organoleptical test showed that the differences filler and salt ratio was significantly affected ($P < 0,05$) colour, taste and texture, and significantly affected ($P < 0,01$) to elasticity. It was concluded that the best meat ball was to be on filler ratio of 30% and amount of salt 2.5% to physical quality and amount of salt 3.0% to organoleptical quality.

(Key words : Chicken ball, Filler, Salt, Physical and organoleptical quality).