

**KUALITAS KIMIA, FISIK, DAN SENSORIS KORNET
DAGING KALKUN DENGAN IMBANGAN *FILLER*
UBI JALAR (*Ipomea batatas L.*)
DAN KENTANG
(*Solanum tuberosum L.*)**

**Ibrahim Faisal Hutomo
11/317609/PT/06115**

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh imbangan *filler* kentang dan ubi jalar terhadap kualitas kimia, fisik dan sensoris kornet kalkun. Kualitas kimia yang diuji meliputi kadar protein, kadar lemak dan kadar air sedangkan kualitas fisik yang diuji meliputi keempukan dan pH, sedangkan kualitas sensoris meliputi rasa, warna, tekstur, dan daya terima. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan 5 macam imbangan kentang : ubi jalar yang berbeda yaitu 100:0, 25:75, 50:50, 75:25, dan 0:100. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis anova pola searah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan imbangan *filler* memberikan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kualitas kimia dan keempukan, namun tidak ada perbedaan yang nyata terhadap nilai pH. Imbangan *filler* yang berbeda juga berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, tekstur dan daya terima, namun tidak ada pengaruh nyata terhadap rasa yang dihasilkan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah imbangan *filler* ubi jalar dan kentang yang berbeda akan mempengaruhi sifat fisik, kimia, dan sensoris kornet daging kalkun.

(Kata kunci : Kornet, Kalkun, *Filler*, Ubi jalar, Kentang)

**CHEMICAL, PHYSICAL, AND SENSORY QUALITY OF
TURKEY MEAT CORNED WITH THE DIFFERENCE
SWEET POTATO (*Ipomea batatas L.*) AND
POTATO (*Solanum tuberosum L.*) RATIO**

**Ibrahim Faisal Hutomo
11/317609/PT/06115**

ABSTRACT

The objective of this research was to determine effect of different sweet potato and potato ratio on the chemical, physical and sensory quality of turkey meat corned. Chemical quality consisted of protein, fat and water value while physical quality consisted of tenderness and pH value. Sensory quality included flavor, color, acceptability and texture. This research used 5 kind of treatment filler ballance of sweet potato : potato ratio: 100:0, 25:75, 50:50, 75:25, dan 0:100. The obtained data were analyzed using one way annova. The results of this research showed that the difference filler ballance provided signifikan difference ($P < 0.05$) on the chemical quality tenderness, color, texture and acceptability but there was no difference in pH level, and flavor. The conclusion of this research was, different filler ratio had influence on chemical, physical, and sensory quality of turkey meat corned.

(Key Word: Corned, turkey, filler, sweet potato, yam, potato)