

**UJI ORGANOLEPTIK BAKSO CEKER AYAM BROILER
MENGUNAKAN TEPUNG BERBEDA**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana peternakan**

Oleh :

FERKI PARAMATA

621 410 017



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS ILMU PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

**UJI ORGANOLEPTIK BAKSO CEKER AYAM BROILER
MENGUNAKAN TEPUNG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh :

FERKI PARAMATA

NIM. 621410017

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II



Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 19800421 200501 2 001



Ir. Nibras K. Laya, Mp
NIP. 19661206 200112 2 001

**Mengetahui
Ketua Jurusan**



Ir. Nibras K. Laya, Mp
NIP. 19661206 200112 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Uji Organoleptik Bakso Ceker Ayam Broiler Menggunakan Tepung Berbeda

Nama : Ferki Paramata

NIM : 621410017

Program Studi : S1 Peternakan

Telah Disidangkan dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/ Tanggal : Rabu, 30 Agustus 2017

Pukul : 08.00 s/d 10.00 WITA

Dewan Penguji

1. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si (.....)
NIP. 19800421 200501 2 001
2. Ir. Nibras K. Laya, Mp (.....)
NIP. 19661206 200112 2 001
3. Ir. Hj. Fahria Datau, M.Si (.....)
NIP. 19640209 199403 2 001
4. Suryaningsih Djunu, S.Pt, MP (.....)
NIP. 19731206 200212 2 002

Gorontalo, Agustus 2017
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003

ABSTRAK

Ferki Paramata. 2017. Uji Organoleptik Bakso Ceker Ayam Broiler Menggunakan Tepung Berbeda. Di bawah Bimbingan **Siswatiana R. Taha dan Nibras K. Laya.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil pengujian organoleptik menggunakan metode hedonik atau uji kesukaan terhadap bakso ceker ayam broiler dengan penggunaan tepung yang berbeda setiap perlakuan. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa dari bakso ceker ayam dengan bahan tepung yang berbeda. Perlakuan adalah empat sampel yang telah diberi kode dan disajikan ke-25 panelis sebagai penguji. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (penggunaan tepung P1=Terigu, P2=Tapioka, P3=Beras, P4=Maizena) dan 4 kali ulangan, dari uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan tertinggi warna terdapat pada perlakuan penggunaan tepung tapioka (P2) dan terendah terdapat pada perlakuan penggunaan tepung maizena (P4), tingkat kesukaan tekstur tertinggi terdapat pada perlakuan penggunaan tepung tapioka (P2) dan terendah terdapat pada perlakuan penggunaan tepung beras (P3), adapun tingkat kesukaan tertinggi aroma terdapat pada perlakuan penggunaan tepung maizena (P4) dan terendah terdapat pada perlakuan penggunaan tepung terigu (P4) dan untuk tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa terdapat pada perlakuan tepung tapioka (P2) dan yang terendah terdapat pada perlakuan penggunaan tepung beras (P3). Simpulan yang diperoleh bahwa penggunaan tepung tapioka (P2) menghasilkan kualitas bakso ayam terbaik dilihat dari uji organoleptik menggunakan metode hedonik.

Kata Kunci : *Bakso, Ceker Ayam, Tepung, Uji Organoleptik*

ABSTRACT

Ferki Paramata. 2017. Organoleptic Test of Broiler Chicken Claws Meatball by Using Different Flour. Principal supervisor is **Siswatiانا R. Taha** and Co-supervisor is **Nibras K. Laya**.

This research aims to investigate result of organoleptic influence by using hedonic method or sensory evaluation of broiler chicken claws meatball by using different flour in each treatment. Organoleptic test encompasses color, texture, aroma and taste of chicken claws meatball with different material of flour. Treatment comprises four samples that have been marked and then they are served to 25 panelists as tester/ examiner. This research applies experimental method by using Completely Randomized Design with 4 treatments (flour P1 = wheat flour, P2 = Tapioca, P3 = Rice and P4 = Maize) and 4 repetitions of organoleptic test. Research findings show that the highest level of favorite over color is in treatment of tapioca flour (P2) and the lowest is in treatment of maize flour (P4), highest level of favorite over texture is in treatment of tapioca flour (P2) and the lowest is in treatment of rice flour (P3), then highest level of favorite over aroma is in treatment of maizena (P4) and the lowest is in treatment of wheat flour (P4), then highest level of favorite over taste is in treatment of tapioca flour (P2) and the lowest is in treatment of rice flour (P3). Conclusion of this research is utilization of tapioca flour (P2) produces the best quality of chicken meatball as proven by organoleptic testing using hedonic method.

Keywords: *Meatball, Chicken Claws, Flour, Organoleptic Test*

