

## **PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN TERHADAP MUTU BAKSO DAGING AYAM BROILER**

*[The Effects of Carrageenan Concentration on the Quality of Broiler Chicken Meatballs]*

**Dioq Medi Syahputra<sup>1)\*</sup>, Nazaruddin <sup>2)</sup> dan Cicilia Siska<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

<sup>2)</sup>Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

JL. Majapahit No. 58 Mataram

E-mail : [dmedysyahputra@gmail.com](mailto:dmedysyahputra@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*This study aims to determine the effect of carrageenan concentration on the quality of Broiler chicken meatballs. This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely the carrageenan concentration with 6 treatments, namely A1 (0%), A2 (0.5%), A3 (1%), A4 (1.5%), A5 (2%) and A6 (2.5%). Each treatment was repeated 3 times in order to obtain 18 experimental units. The chemical parameters observed included chemical parameters (moisture content, ash content, crude fiber content, protein content, fat content), and organoleptic parameters (texture, color, taste, flavor and appearance) by hedonic and scoring. Observation data were analyzed using Analysis Of Variance (ANOVA) at the 5% level using Co-stat software. If there was a significant difference, a further test is carried out using Orthogonal Polynomial for chemical parameters and Honest Real Difference (BNJ) at the 5% level for organoleptic parameters. The results showed that the carrageenan concentration at A4 1.5% was the best treatment seen from the protein 16.94%; water content 17.12%; ash content 0.85%; fat 2.38%; and 1.65% crude fiber and rather preferably panelists with a slightly chewy texture, grayish color, slightly carrageenan flavor and slightly carrageenan flavor.*

**Keywords :** broiler chicken, carrageenan, meatball.

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu bakso daging ayam broiler. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yakni konsentrasi karagenan (A) dengan 6 perlakuan yaitu A1 (0%), A2 (0,5%), A3 (1%), A4 (1,5%), A5 (2%) dan A6 (2,5%). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia (kadar air, kadar abu, protein, lemak dan serat), dan parameter organoleptik (tekstur, warna, rasa, aroma dan kenampakan) secara hedonik dan skoring. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5% menggunakan *software Co-stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan menggunakan *polynomial orthogonal* untuk parameter kimia dan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan konsentrasi karagenan menyebabkan peningkatan pada kadar air, kadar abu, kadar serat kasar dan protein namun terjadi penurunan pada kadar lemak. Perlakuan A4 1,5% keragenan merupakan perlakuan terbaik dilihat dari protein 16,94%; kadar air 17,12%; kadar abu 0,85%; lemak 2,38%; dan serat kasar 1,65% serta agak disukai panelis.

**Kata Kunci:** ayam broiler, bakso, karagenan