SKRIPSI

PENGARUH KUNYIT *(curcuma domestica)* TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN HATI AYAM

Oleh:

Monika Pasi
C1071191039

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

SKRIPSI

PENGARUH KUNYIT *(curcuma domestica)* TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN HATI AYAM

Oleh:

Monika Pasi
NIM C1071191039

Skripsi Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana dalam Bidang Peternakan

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

PENGARUH KUNYIT *(curcuma domestica)* TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN HATI AYAM

Tanggung Jawab Yuridis Material pada:

Monika Pasi
NIM C1071191039

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal:15 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: 4831/ DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc	Ir.Edy Permadi, S.Pt., M.Sc,IPM
NIP. 196603211993032001	NIP. 199302152019031011
Penguji Pertama	**Penguji Kedua**
Dr. Yuli Arif Tribudi, S.Pt.,M.P	Dr.Ir.Duta Setiawan, S.Pt.,M.Si., IPM
NIP.198407032014041001	NIP. 198303042014041001

Disahkan Oleh:

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, MP, IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan skripsi **"Pengaruh Kunyit *(Curcuma Dosmetica)* Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler Dengan Penambahan Hati Ayam"** adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak,15 Juli 2026

Penulis,

Monika Pasi
NIM C1071191039

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Subi, Provinsi Kepulauan Riau, Kabupaten Natuna pada Tanggal 15 Desember 2000, merupakan anak petama dari Bapak M.apandi dan Ibu Sida Masitah. Penulis memulai masa pendidikan formal di TK Balqis pada tahun 2006 lulus pada tahun 2007. Kemudian melanjut Pendidikan di SDN 002 Desa Meliah pada Tahun 2007 lulus pada Tahun 2013. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Subi 2013 dan lulus pada Tahun 2016. Setelah itu pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Subi 2016 lulus pada Tahun 2019. Kemudian pada Tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Pontianak melalui jalur mandiri 1 dan lulus sebagai mahasiswa Universitas Tanjungpura, Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan. Semasa di bangku kuliah penulis juga ikut di berbagai kegiatan dan organisasi kampus. Penulis melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Kunyit *(Curcuma Dosmetica)* Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler Dengan Isian Hati Ayam" dibimbing oleh Ir. Retno Budi Lestari,M.Sc selaku dosen pembimbing pertama dan Ir.Edy Permadi. S.Pt., M.Sc.IPM selaku dosen pembimbing kedua.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, atas segala kasih, penyertaan, kekuatan, dan kemudahan yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, karya sederhana ini saya persembahkan kepada:

1.Tuhan Yang Maha Esa Yang senantiasa menjadi sumber kekuatan, pengharapan, dan penyertaan dalam setiap langkah perjalanan saya. Atas kasih dan pertolongan-Nya, saya mampu melewati setiap proses, tantangan, dan kesulitan hingga skripsi ini dapat diselesaikan.

2. Kedua Orang Tua Tercinta Teruntuk Ayah saya M.Afandi, Ibu saya Sida Masitah, dan adik saya Mheka Pasi, Terima kasih atas cinta yang tidak pernah berkurang, doa yang tidak pernah putus, pengorbanan yang tidak ternilai, serta dukungan yang selalu diberikan dalam setiap langkah saya. Terima kasih telah menjadi tempat saya untuk terus berjuang. Skripsi ini mungkin hanya sebuah tulisan, tetapi di dalamnya terdapat begitu banyak doa, air mata, perjuangan, dan harapan yang kalian titipkan kepada saya. Karya ini saya persembahkan sebgai bentuk kecil dari rasa terima kasih saya tas segala yang telah kalian berikan.

3. Keluarga Tercinta Terima kasih atas kasih sayang, perhatian, semangat, dan dukungan yang selalu diberikan. Kehadiran kalian menjadi salah satu alasan sya ubtuk terus melangkah dan menyelesaikan apa yang telah saya mulai.

4. Dosen Pembimbing dan Seluruh Dosen Terima kasih atas ilmu, bimbingan, arahan, kesabaran, serta waktu yang telah diberikan selama proses perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini. Setiap ilmu dan nasihat yang diberikan akan menjadi bekal berharga bagi perjalanan saya selanjutnya.

5. Sahabat dan Teman-teman Seperjuangan Teruntuk Andeska Yuli Rahmana, Weny asindry, Ica Santika Sahabat saya sedari kecil Terima kasih telah hadir dalam perjalanan ini, memberikan semangat, bantuan, tawa, cerita, dan dukungan di tengah berbagai proses yang tidak selalu mudah. Dan teruntuk Aji Yahya dan teman seperjuangan Terima kasih telah menjadi bagian dari cerita indah selama masa perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.

6. Untuk Diri Saya Sendiri Terima kasih karena telah bertahan sejauh ini. Terima kasih karena tetap memilih untuk melangkah meskipun pernah merasa lelah, takut, ragu, dan ingin menyerah. Tidak semua perjuangan terlihat oleh orang lain, tetapi saya tahu betapa panjang perjalanan yang telah dilewati. Hari ini adalah bukti bahwa setiap usaha, doa, air mata, dan kesabaran tidak pernah sia-sia.

Dengan penuh rasa syukur, skripsi ini saya persembahkan kepada semua pihak yang telah menjadi bagian dari perjalanan saya. Semoga karya sederhana ini dapat menjadi awal dari langkah-langkah yang lebih baik di masa depan.

MOTTO

"Jangan Takut Berjalan Perlahan, Takutlah Jika Berhenti Melangkah.
Lelah Boleh, Menyerah Jangan, Karena Setiap Proses Akan Menemukan Hasilnya.
Kesuksesan Bukan Tentang Seberapa Cepat Sampai, Tetapi Seberapa Kuat Bertahan
Dalam Perjalanan"

RINGKASAN SKRIPSI

Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia, sedangkan hati ayam memiliki kandungan protein, zat besi, dan vitamin A yang tinggi sehingga berpotensi meningkatkan nilai gizi bakso. Namun, penambahan hati ayam dapat menimbulkan aroma amis dan memengaruhi mutu produk. Tepung kunyit dipilih sebagai bahan alami karena mengandung kurkumin dan minyak atsiri yang berfungsi sebagai antioksidan serta mampu mengurangi aroma amis.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan penambahan tepung kunyit, yaitu 0% (P0), 0,5% (P1), 1% (P2), 1,5% (P3), dan 2% (P4), masing-masing diulang lima kali sehingga diperoleh 25 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi sifat fisik (susut masak, daya ikat air, kadar air, dan tekstur/hardness) serta sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan). Data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan apabila terdapat perbedaan nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kunyit tidak berpengaruh ($P>0,05$) terhadap susut masak (3,5%-6,6%) , daya ikat air (19,8%-41,9%), dan kadar air (60,2%-63,8%), namun berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap tekstur (*hardness*) (15,63N-27,41N) serta seluruh parameter organoleptik. Penambahan tepung kunyit meningkatkan warna kuning alami bakso, mengurangi aroma amis akibat penambahan hati ayam, memperbaiki cita rasa, meningkatkan tekstur, dan meningkatkan tingkat kesukaan panelis. Nilai tekstur terbaik diperoleh pada perlakuan 1% tepung kunyit, sedangkan penilaian organoleptik tertinggi diperoleh pada perlakuan 2%.

Berdasarkan uji perlakuan terbaik menggunakan metode De Garmo, perlakuan P4 (penambahan tepung kunyit 2%) menghasilkan nilai efektivitas tertinggi (NP = 0,91), sehingga dinyatakan sebagai perlakuan terbaik. Penambahan tepung kunyit 2% mampu menghasilkan bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam yang memiliki mutu fisik sesuai standar serta karakteristik organoleptik yang paling disukai panelis.

PENGARUH KUNYIT (*Curcuma Domestica*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN HATI AYAM

Monika Pasi[1], Retno Budi Lestari[2], Dan Edy Permadi[2]
[1)]Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak
[2)] Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak
Email: monikapasi@student.untan.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam, serta menentukan konsentrasi tepung kunyit terbaik. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan penambahan tepung kunyit, yaitu P0 (0%), P1 (0,5%), P2 (1%), P3 (1,5%), dan P4 (2%), masing-masing terdiri atas lima ulangan sehingga diperoleh 25 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi susut masak, daya ikat air, kadar air, tekstur (hardness), serta uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan uji Duncan apabila terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kunyit tidak berpengaruh ($P>0,05$) terhadap susut masak, daya ikat air, dan kadar air, tetapi berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap tekstur (hardness) serta seluruh parameter organoleptik. Penambahan tepung kunyit meningkatkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis terhadap bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam. Berdasarkan uji perlakuan terbaik metode De Garmo, perlakuan P4 (2% tepung kunyit) menghasilkan nilai efektivitas tertinggi sebesar 0,91 sehingga ditetapkan sebagai perlakuan terbaik. Penambahan tepung kunyit sebanyak 2% direkomendasikan dalam pembuatan bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam karena mampu menghasilkan mutu fisik yang baik, memperbaiki karakteristik sensoris produk.

Kata kunci: *bakso ayam broiler, hati ayam, tepung kunyit, sifat fisik, organoleptik.*

THE EFFECT OF TURMERIC (*Curcuma domestica*) ON THE PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF BROILER CHICKEN MEATBALLS WITH THE ADDITION OF CHICKEN LIVER

Monika Pasi[1], Retno Budi Lestari[2], And Edy Permadi[2]
[1]Undergraduate Student, Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University, Pontianak, Indonesia
[2]Lecturers, Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University, Pontianak, Indonesia
Email: monikapasi@student.untan.ac.id

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of turmeric powder addition on the physical and organoleptic properties of broiler chicken meatballs supplemented with chicken liver and to identify the optimum concentration of turmeric powder. The study employed a Completely Randomized Design (CRD) consisting of five treatments of turmeric powder addition, namely P0 (0%), P1 (0.5%), P2 (1%), P3 (1.5%), and P4 (2%), with five replications for each treatment, resulting in 25 experimental units. The observed parameters included cooking loss, water-holding capacity, moisture content, texture (hardness), and organoleptic characteristics, including color, aroma, taste, texture, and overall acceptability. The data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), followed by Duncan's Multiple Range Test when significant differences were detected. The results showed that turmeric flour addition had no significant effect (P>0.05) on cooking loss, water-holding capacity, and moisture content, but had a significant effect (P<0.05) on texture (hardness) and all organoleptic parameters. The addition of turmeric flour improved the color, aroma, taste, texture, and panelists' preference for broiler chicken meatballs supplemented with chicken liver. Based on the De Garmo method for determining the best treatment, P4 treatment (2% turmeric flour) produced the highest effectiveness value of 0.91 and was selected as the best treatment. The addition of 2% turmeric flour is recommended in the production of broiler chicken meatballs supplemented with chicken liver because it produces good physical quality, improves the sensory characteristics of the product, and increases consumer acceptance.

Keywords: *broiler chicken meatballs, chicken liver, turmeric powder, physical properties, organoleptic characteristics.*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur ke Hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pengaruh Kunyit *(Curccuma Dosmetica)* Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam Beroiler dengan Penambahan Hati Ayam ". Tujuan penulisan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana peternakan pada Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura.

Selama penulisan skripsi ini, penulis memperoleh wawasan baru mengenai penelitian yang telah dilakukan. Penulisan skripsi ini berhasil diselesaikan karena atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terimaksih banyak kepada Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P, IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Tantri Palupi, M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanaian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc selaku pembimbing pertama dan, Ir. Edy Permadi, S.Pt, M.Sc, IPM selaku dosen pembimbing kedua, seluruh Civitas Akademika Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, serta keluarga besar saya bapak M.Apandi, ibu Sida Masitah dan adik saya Mheka Pasi, yang telah memberikan semangat untuk penulisan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan semua pembaca pada umumnya. Aamiin.

Pontianak, 15 Juli 2026

Monika Pasi
C1071191039

DAFTAR ISI

Teks	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Landasan Teori	4
1. Ayam Broiler	4
2. Daging Ayam Broiler	5
3.Bakso	5
4.Hati Ayam	7
5.Kunyit	8
B.Kerangka Konsep	9
C.Hipotesis	11
BAB III. METODE PENELITIAN	12
A. Tempat dan Waktu Penelitian	12
B.Bahan dan Alat	12
1. Bahan Penelitian	12
2.Alat Penelitian	12
C.Rancangan Penelitian	12
D.Pelaksanaan Penelitian	13
1. Persiapan Bahan dan Alat	13
2. Pembuatan Tepung Kunyit	13
3. Pembuatan Bakso	13

E.Parameter Penelitian 14
1. Susut masak *(Cooking Loss)* 14
2. Daya Ikat Air (DIA) 14
3. Kadar Air 15
4. Analisa Tekstur dengan *Texture Analyzer* 15
5.Uji Organoleptik 16
F.Uji Perlakuan Terbaik 16
G.Analisis Data 17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 18
A.Hasil Penilitian Uji Fisik 18
1. Susut Masak 18
2. Daya Ikat Air 20
3. Kadar Air 21
4. Teksture (*Hardness*) 23
B. Hasil Penelitian Uji Organoleptik 24
1. Warna 25
2. Aroma 25
3. Rasa 26
4. Tekstur 27
5. Kesukaan 28
C. Uji Perlakuan Terbaik 28
BAB V. PENUTUP 30
A. KESIMPULAN 30
B. SARAN 30
DAFTAR PUSTAKA 31
LAMPIRAN 36

DAFTAR TABEL

Teks Halaman

Tabel 1. SNI Bakso 3818:2014 7

Tabel 2. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso sesuai dengan perlakuan 13

Tabel 3. Nilai Rata-rata Kadar Air, Susut Masak, Teksture Analizer, dan Daya Ikat Air Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Hati Ayam. 18

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik 25

Tabel 5. Hasil Uji Perlakuan Terbaik De Garmo 29

DAFTAR GAMBAR

Teks Halaman

Gambar 1. Ayam Broiler 4

Gambar 2. Daging Ayam Broiler 5

Gambar 3. Bakso 6

Gambar 4. Hati Ayam 8

Gambar 5. Tepung Kunyit 9

Gambar 6. Pengaruh Pemberian Tepung Kunyit Terhadap Susut Masak Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Hati Ayam 19

Gambar 7. Pengaruh Pemberian Tepung Kunyit Terhadap Daya Ikat Air Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Hati Ayam 21

Gambar 8. Pengaruh Pemberian Tepung Kunyit Terhadap Kadar Air Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Hati Ayam 22

Gambar 9. Pengaruh Pemberian Tepung Kunyit Terhadap Tekstur (*Hardness*) Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Hati Ayam 23

DAFTAR LAMPIRAN

Teks Halaman

Lampiran 1. Alur Penelitian 36

Lampiran 2. Pengukuran Susut Masak (Boles dan Swan, 1996) 37

Lampiran 3. Pengukuran Kadar Air Metode Gravimetri (AOAC 925.10-1995) .. 38

Lampiran 4. Penetapan Daya Ikat Air (Laksmi et al, 2012) 39

Lampiran 5. Analisa Tekstur dengan *Texture Analyzer Hardeness* (Gadiyaram and Kannan, 2004 dengan modifikasi) 40

Lampiran 6. Kuisioner Uji Organoleptik Skoring 41

Lampiran 7. Hasil Analisis Susut Masak 42

Lampiran 8. Hasil Analisis Daya Ikat Air 44

Lampiran 9. Hasil Analisis Kadar Air 46

Lampiran 10. Hasil Analisis Uji Tekstur (*Hardness*) 48

Lampiran 11. Hasil Uji *Scoring* Warna 50

Lampiran 12. Hasil Uji *Scoring* Aroma 52

Lampiran 13. Hasil Uji *Scoring* Rasa 54

Lampiran 14. Hasil Uji *Scoring* Tekstur 56

Lampiran 15. Hasil Uji *Scoring* Kesukaan 58

Lampiran 16. Hasil Uji Penentuan Perlakuan Terbaik (De Garmo, 1984) 60

Lampiran 17. Dokumentasi Penelitian 61

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan salah satu produk peternakan yang menjadi sumber protein hewani bagi masyarakat Indonesia. Daging ayam broiler memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh. Komposisi kimia daging ayam broiler terdiri atas air 75,54%, protein 22,92%, lemak 1,15% dan abu 1,145% (Brianci, *et al*,2007). Berdasarkan hasil susenas (BPS) komsumsi daging ayam ras pedaging pada tahun 2012 sebesar 3,49 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data dari Badan Pangan Nasional (Bapanas), konsumsi daging ayam ras per kapita di Indonesia mengalami peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2023, rata-rata masyarakat Indonesia mengonsumsi 7,46 kilogram daging ayam ras per kapita per tahun, meningkat 4,3% dibandingkan tahun 2022 yang sebesar 7,15 kilogram per kapita per tahun. Total kebutuhan daging ayam ras untuk konsumsi rumah tangga nasional pada tahun 2023 mencapai 2,08 juta ton, naik 5,4% dibandingkan tahun sebelumnya. Salah satu olahan daging ayam broiler adalah bakso.

Bakso adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya yang dimatangkan (Badan Standarisasi Nasional, 2014). Bakso daging mempunyai persyaratan kadar air maksimal 70%, kadar abu maksimal 3%, kadar protein minimal 9%, dan kadar lemak maksimal 2% (BSN, 1995). Dalam upaya memperkaya kandungan nutrisi bakso ayam, maka bakso juga bisa ditambahkan beberapa jenis bahan hasil ikutan ternak, salah satunya adalah hati ayam.

Tidak hanya dagingnya, jeroan ayam seperti hati pun juga menjadi salah satu bahan makanan yang dikonsumsi sebagian orang. Hati berfungsi untuk memproses makanan yang sudah dicerna, menyimpan glukosa, zat besi, vitamin dan nutrisi lainnya, menyaring dan membersihkan obat dan racun dari darah. Mengonsumsi jeroan binatang seperti hati ayam mungkin akan terkesan menjijikkan dan tidak

patut. Walaupun demikian, banyak negara telah menjadikan menu jeroan hewan sebagai masakan khas mereka. Tergantung dari hewan apa hati tersebut berasal jumlah nutrisi dan vitaminnya bisa bervariasi seperti hati ayam.

Hati ayam merupakan hasil ikutan unggas yang kaya akan protein, zat besi, serta vitamin A. Pemanfaatan hati ayam sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan memberikan nilai tambah pada hasil ikutan ternak.. Namun, penambahan hati ayam dapat memengaruhi mutu fisik dan organoleptik bakso, seperti warna yang lebih gelap dan aroma khas hati.

Bakso ayam broiler dan hati ayam dapat mempengaruhi karakter fisik dan sensori produk yang dihasilkan, sehingga perlu diberikan bahan tambahan yang memiliki sifat antioksidan dan menurunkan aroma bakso hati ayam. Salah satu bahan alami yang tinggi antioksidan dan dapat menurunkan aroma hati ayam adalah kunyit.

Kunyit merupakan tanaman suku temu-temuan *(Zingiberaceae)* yang dimanfaatkan sebagai bumbu dalam masakan. Kunyit memiliki kandungan minyak atsiri sekitar 3%, fumerol, sineol, zingiberin, borneol, karvon, dan kurkumin (Rukmana, 1994). Beberapa penelitian menunjukan bahwa kunyit dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas makanan terutama berbahan dasar daging. Minyak atsiri yang memberikan bau khas juga bermanfaat sebagai penurun bau amis pada hati bebek (Masni *et al*., 2010), sedangkan senyawa polipenol, vitamin C dan Vitamin E yang dihasilakan kunyit dapat digunakan sebagai antioksidan (Cikrikci *et al*., 2008).

Pemberian tepung kunyit diduga dapat menghasilkan bakso yang berbeda dan mengurangi aroma amis pada bakso ayam dengan penambahan hati ayam yang dihasilkan, Namun belum diketahui sampai sejauh mana pengaruh tepung kunyit tersebut. Sehingga perlu diteliti pengaruh pemberian tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam dengan penambahan hati ayam. Daging ayam broiler dengan hati ayam yang diberi tepung kunyit diharapkan akan menghasilkan produk olahan daging yang baik dan bermanfat untuk kesehatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan beberapa permasalahan penelitian yaitu:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam?
2. Berapa kosentrasi terbaik penambahan tepung rimpang kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam.

2. Mengetahui konsetrasi terbaik penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat menjadi referensi penulis dan pembaca dalam menambah ilmu pengetahuan mengenai pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam .

2. Manfaat praktis

Penelitian ini dapat memberikan informasi dan menjadi acuan pihak lain yang berkepentingan mengenai pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam broiler dengan penambahan hati ayam.