

## LEVEL PEMBERIAN TEPUNG ROSELLA (*HIBISCUS SABDARIFFA LINN*) TERHADAP KUALITAS DENDENG BABI<sup>1</sup>

Geertruida Margareth Sipahelut\*, Heri Armadianto Sutan Y.F. Dillak

Fakultas Peternakan-Universitas Nusa Cendana, Kupang

\*Korespondensi email: sipahelutetje@gmail.com

**Abstrak** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui level pemberian tepung Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*) terhadap kualitas dendeng babi (aroma, tekstur dan TPC). Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. Data sensoris menggunakan uji hedonik menurut metode Kruskal-Wallis. Perlakuan yang dicobakan terdiri dari R<sub>0</sub> = tanpa pemberian tepung rosella (kontrol), R<sub>1</sub> = tepung rosella 5g, R<sub>2</sub> = tepung rosella 10g dan R<sub>3</sub> = tepung rosella 15g. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung rosella pada level 5g, 10g dan 15g memberikan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai aroma dan TPC sedangkan pada tekstur tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ). Namun nilai tekstur terbaik adalah pada level pemberian tepung rosella 10g. Kesimpulan, level pemberian tepung rosella mempengaruhi nilai aroma dendeng dan dapat menurunkan total koloni bakteri serta menekan pertumbuhan bakteri pada dendeng babi. Aktivitas level terbaik tepung rosella 15g mampu menurunkan total koloni bakteri (TPC) terendah.

**Kata kunci:** tepung rosella, daging babi, dendeng

**Abstract.** The purpose of this research to determine the level on the quality of pork jerky (aroma, texture and TPC). The research design used was a complete random design (CRD) with 4 treatments and 3 replications, and continued with Mann-Whitney test. The sensoric data used hedonik test according to Kruskal-Wallis method. The treatment consisted of R<sub>0</sub> = without roselle flour, R<sub>1</sub> = roselle flour 5g, R<sub>2</sub> = roselle flour 10g and R<sub>3</sub> = roselle flour 15g. The results showed that the addition of roselle flour 5g, 10g and 15g gave a significant difference ( $P < 0.05$ ) to the aroma and TPC values while the texture had no significant effect ( $P > 0,05$ ). But the best texture value is at the level of 10g roselle flour. Conclusion, the level of roselle flour influences the value of the aroma of jerky and can reduce the total bacterial growth in the pork jerky. The best activity level of 15g roselle flour can reduce the lowest total bacterial colony.

**Keywords:** roselle flour, pork, jerky

---

<sup>1</sup> Fullpaper naskah ini diajukan untuk dipublikasikan di JIPVET