

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L) PADA BAKSO DAGING AYAM  
PETELUR AFKIR DITINJAU DARI pH, A<sub>w</sub>, WHC, DAN KEEMPUKAN**  
***EFFECT OF TAPIOKA FLOUR SUBSTITUTION WITH RED BEAN FLOUR  
(Phaseolus vulgaris L) ON CHICKEN MEAT BALL IN TERMS OF pH, A<sub>w</sub>,  
WHC and TENDERNESS***

Pramesti Widya Kirana<sup>1)</sup>, Agus Susilo<sup>2)</sup> and Herly Evanuarini<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

<sup>2)</sup> Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

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