

**PENGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas* L.)
SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DAN PENGARUHNYA
TERHADAP KUALITAS FISIK NUGGET AYAM**

**Fitri Melani di bawah bimbingan:
Jaya Putra Jahidin¹⁾, Olfa Mega²⁾**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye dalam pengolahan nugget ayam. Jumlah tepung yang digunakan 20% dari daging ayam. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 4 ulangan yaitu P0 : 0 g tepung ubi jalar oranye, P1 : 10 g tepung ubi jalar oranye, P2 : 20 g tepung ubi jalar oranye, P3 : 30 g tepung ubi jalar oranye. Peubah yang diamati yaitu nilai pH, daya ikat air (DIA), susut masak, dan rendemen. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), jika perlakuan berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai pH, daya ikat air, susut masak dan rendemen. Rata-rata nilai pH nugget yang dihasilkan antara 5,77-5,90, daya ikat air 21,60-25,90%, susut masak 5,62-10,17%, dan rendemen 140-145%. Tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dapat menggantikan tepung terigu sampai 50% pada nugget ayam.

Kata kunci: *tepung ubi jalar oranye, pH, daya ikat air, susut masak, rendemen.*

Keterangan: ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping