

KUALITAS ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KERABANG TELUR AYAM RAS

**Mareta Pra Susera di bawah bimbingan
Suryono⁽¹⁾ dan Olfa Mega⁽²⁾**

RINGKASAN

Nugget merupakan salah satu jenis makanan modern yang siap dimasak dan banyak disukai oleh masyarakat dari anak kecil sampai dengan orang dewasa. Nugget juga sering ditambahkan bahan tambahan lain yang bertujuan untuk memperkaya nutrisi salah satunya adalah tepung kerabang telur ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kerabang telur ayam ras terhadap kualitas organoleptik nugget ayam yang dihasilkan serta menentukan persentase optimal penambahan tepung kerabang telur ayam ras.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi, dan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan yang diberikan yaitu P0 = nugget ayam dengan penambahan tepung kerabang telur 0%, P1 = nugget ayam dengan penambahan tepung kerabang telur 0,5%, P2 = nugget ayam dengan penambahan tepung kerabang telur 1% dan P3 = nugget ayam dengan penambahan tepung kerabang telur 1,5%. Peubah yang diamati adalah uji mutu hedonik dan uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa nugget ayam. Data dianalisis menggunakan analisis ragam, jika perlakuan berpengaruh nyata terhadap peubah maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget ayam dengan penambahan tepung kerabang telur ayam ras tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa, namun berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan pada tekstur dan rasa nugget ayam. Warna nugget yang dihasilkan putih kekuningan, tidak ada aroma tepung kerabang, tekstur agak halus dan padat, dan tidak terasa tepung kerabang telur. Tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa nugget adalah biasa sampai suka. Tekstur terjadi penurunan setelah penambahan tepung kerabang telur pada perlakuan P0 lebih disukai dibanding perlakuan P1 P2 dan P3. P0 berbeda nyata dari P1 P2 dan P3 tetapi antara P1 P2 dan P3 tidak berbeda nyata. perlakuan P0 lebih disukai dari P3 tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Perlakuan P0 P1 P2 lebih disukai dibanding P3.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penambahan tepung kerabang telur ayam ras sampai 1,5% tidak mempengaruhi warna, aroma, tekstur dan rasa nugget tetapi menurunkan tingkat kesukaan terhadap tekstur dan rasa pada nugget ayam. Rataan nilai kesukaan panelis terdapat pada tingkat biasa sampai suka. Persentase penambahan tepung kerabang telur ayam yang optimal yaitu 0,5%.

1) Pembimbing Utama

2) Pembimbing Pendamping