

PENGARUH PENGANTIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas* L.) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK NUGGET TELUR ITIK

**Wahida Kamilla Dibawah Bimbingan
Jaya Putra Jahidin¹⁾ Nurhayati²⁾**

RINGKASAN

Nugget yang beredar pada masyarakat umumnya hanya terbuat dari daging ayam atau sapi, sehingga pengolahan nugget menggunakan telur itik diharapkan dapat menjadi inovasi baru dalam pengolahan hasil ternak. Penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye diharapkan dapat mempertahankan kualitas organoleptik nugget telur itik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye terhadap kualitas organoleptik nugget telur itik dan level penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye yang optimal terhadap kualitas organoleptik nugget telur itik.

Penelitian ini terdiri atas 5 perlakuan yaitu P0: 300 g tepung terigu + 0 g tepung ubi jalar oranye, P1: 200 g tepung terigu + 100 g tepung ubi jalar oranye, P2: 150 g tepung terigu + 150 g tepung ubi jalar oranye, P3: 100 g tepung terigu + 200 g tepung ubi jalar oranye, P4: 0 g tepung terigu + 300 g tepung ubi jalar oranye dan 30 orang panelis semi terlatih sebagai kelompok. Peubah yang diamati yaitu nilai uji kesukaan yang meliputi tingkat kesukaan warna, tingkat kesukaan aroma, tingkat kesukaan tekstur dan tingkat kesukaan rasa. Rancangan penelitian menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna, namun tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma, tekstur, dan rasa. Hasil uji jarak berganda Duncan menunjukkan perlakuan P0 yakni 0 g tepung ubi jalar oranye memberikan hasil yang paling disukai pada warna. Namun, pada perlakuan P1 (100 g tepung ubi jalar oranye), P2 (150 g tepung ubi jalar oranye), P3 (200 g tepung ubi jalar oranye), dan P4 (300 g tepung ubi jalar oranye) masih dalam taraf disukai oleh panelis.

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye berpengaruh terhadap warna tetapi tidak berpengaruh terhadap aroma, tekstur dan rasa. Perlakuan yang paling optimal terdapat pada perlakuan P1 (33,33% tepung ubi jalar oranye). Namun, penggantian tepung terigu dengan tepung ubi jalar oranye dalam pembuatan nugget telur itik sampai (100% tepung ubi jalar oranye) masih bisa digunakan karena masih dalam taraf disukai oleh panelis.

Keterangan:¹⁾Pembimbing Utama

²⁾Pembimbing Pendamping