

YULIANTI MALO

by UNITRI Press

Submission date: 22-Jan-2024 09:56PM (UTC-0600)

Submission ID: 2276439735

File name: YULIANTI_MALO.docx (51.45K)

Word count: 863

Character count: 5632

**PENAMBAHAN BAHAN BERPIGMENT DAN BERSERAT
YANG BERBEDA PADA NUGGET AYAM TERHADAP
SERAT KASAR, KADAR AIR DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**Oleh:
YULIANTI MALO
2019410040**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG**

2023

RINGKASAN

Teknologi yang digunakan dalam pengolahan daging telah menghasilkan nugget ayam yang murah dan sangat menyehatkan jika dibandingkan dengan daging olahan lainnya. Nugget ayam mempunyai profil nutrisi yang sangat lengkap. Mengetahui pengaruh perbedaan pewarna dan sumber serat terhadap organoleptik, kadar air, dan serat kasar nugget ayam menjadi tujuan utama penelitian ini. Informasi penting mengenai dampak penambahan bahan berbeda warna dan berserat pada nugget ayam, termasuk apa yang terjadi pada kadar air, kadar serat kasar, dan organoleptik diperoleh dari penelitian.

Di Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, Laboratorium Teknik melakukan penelitian ini. Percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan empat perlakuan dan tiga ulangan untuk setiap perlakuan: P0 tidak menambahkan brokoli, P1 menambahkan 20% brokoli, P2 menambahkan 40% brokoli, dan P3 menggunakan menambahkan 60% brokoli. Faktor penelitian meliputi kadar air, serat kasar, dan uji organoleptik. Analisis variansi sidit dilakukan terhadap data yang terkumpul, dan apabila ditemukan perbedaan maka data tersebut dianalisis lebih lanjut dengan menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (LSD).

Temuan menunjukkan bahwa meskipun terdapat perubahan yang cukup besar ($P < 0,05$) pada setiap uji organoleptik warna, tekstur, aroma, dan rasa, terdapat juga variasi yang nyata ($P < 0,01$) pada kandungan air dan serat kasar nugget yang diuji. diperlakukan berbeda dengan brokoli. Perlakuan dengan 40% brokoli menghasilkan hasil terbaik dalam hal kadar air, serat kasar, dan pengujian organoleptik, menurut temuan penelitian. Menurut penelitian, saat melakukan uji organoleptik, disarankan untuk mengukur kandungan klorofil pada brokoli daripada menutupinya dengan remah roti terlebih dahulu.

Kata kunci: Nugget Ayam Brokoli Kadar Air, Serat Kasar dan Organoleptik

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Agar daging olahan tetap terjaga kualitasnya, seperti nugget ayam, digiling, dibumbui, dilapisi perekat tepung, digoreng setengah, lalu dibekukan. Dibandingkan dengan daging olahan lainnya, nugget ayam merupakan hasil teknologi pengolahan daging yang murah dan kaya nutrisi. Dengan kombinasi protein, lemak, karbohidrat, dan mineral, nugget ayam memiliki kandungan nutrisi yang baik.

Daging merupakan salah satu makanan yang paling digemari masyarakat umum untuk memperoleh protein hewani karena kandungan proteinnya yang tinggi dan rasanya yang enak. Selain itu, daging mengandung lemak, karbohidrat, fosfat, kalsium, mineral, dan vitamin (Wijayanti, 2014). Seiring berkembangnya teknologi pangan, pola makan masyarakat pun berubah. Masyarakat, khususnya di perkotaan, lebih memilih mengonsumsi makanan cepat saji karena tingginya mobilitas sehari-hari. Makanan yang dapat langsung dikonsumsi, seperti nugget ayam yang diletakkan di tangan pelanggan disebut makanan siap saji.

Brokoli atau *Brassica oleracea var italica* merupakan salah satu jenis sayuran berbentuk bunga yang termasuk dalam golongan sayuran hijau yang bermanfaat bagi kesehatan manusia karena kandungan mineral, vitamin, dan pigmennya yang tinggi (Handayani, 2014). Brokoli kaya akan mineral, antara lain kalsium, magnesium, potasium, zinc, folat, dan serat (Jusuf, 2012). Brokoli mengandung lebih banyak serat (3,3 gram/100 gram) dibandingkan wortel, selada, dan jagung (Kusuma, 2018). Warna, kelembutan, kesegaran, rasa, dan kandungan nutrisi brokoli menjadikannya disukai konsumen (Risdianto et al., 2017). Mengukus brokoli membantu menjaga kandungan vitamin dan mineralnya, sedangkan memasak terlalu lama akan mengurangi nilai mineral sayuran (Rizki, 2013).

Brokoli yang terlalu matang akan mempengaruhi rasa pahitnya selain proses pengolahannya. Karena brokoli mengandung senyawa glukosinolat yang mengandung sulfur, maka ia memiliki aroma yang sedap. Bahan kimia ini juga memiliki rasa yang tidak enak dan agak pahit saat dikonsumsi. Menurut Aina dkk. (2020), brokoli memiliki 3,46–3,60 mol/g senyawa glukosinolat. Oleh karena itu, untuk mengurangi rasa tersebut, Anda harus memanfaatkan komponen tertentu atau memasukkan brokoli ke dalam produk yang disukai anak-anak dan orang dewasa (Jalaseña, 2015).¹

Kemudian, penelitian sebelumnya mengenai penambahan brokoli pada makanan olahan menunjukkan bahwa 15% brokoli yang ditambahkan ke produk nugget memiliki efek terbaik (Khatimah et al, 2018). Penambahan 20% brokoli ke dalam produk sosis mempunyai dampak paling besar (Dondoe et al., 2017). Metode ini dianggap sebagai solusi terbaik untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian anak-anak dan orang dewasa, terutama mengingat penelitian sebelumnya ketika para ilmuwan bereksperimen dengan cara baru memasukkan brokoli ke dalam kaki naga.

Penambahan brokoli pada nugget ayam diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk ini, khususnya di kalangan anak muda dan mereka yang tidak menyukai sayuran (Rohaya et al., 2013). Brokoli merupakan salah satu sayuran yang masih jarang dikonsumsi oleh masyarakat umum (Aina et al., 2020). Penggabungan brokoli ke dalam produk kaki naga dapat membantu memenuhi minat panelis terhadap produk serta kriteria sifat organoleptik yang meliputi warna, kenampakan internal, aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan derajat kesukaan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana perubahan serat kasar, kadar air, dan organoleptik ketika berbagai zat berwarna dan berserat ditambahkan ke dalam nugget ayam?

1.3. Tujuan Penelitian

Memahami pengaruh penambahan berbagai bahan berwarna dan berserat pada nugget ayam terhadap organoleptik, kadar air, dan serat kasar.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

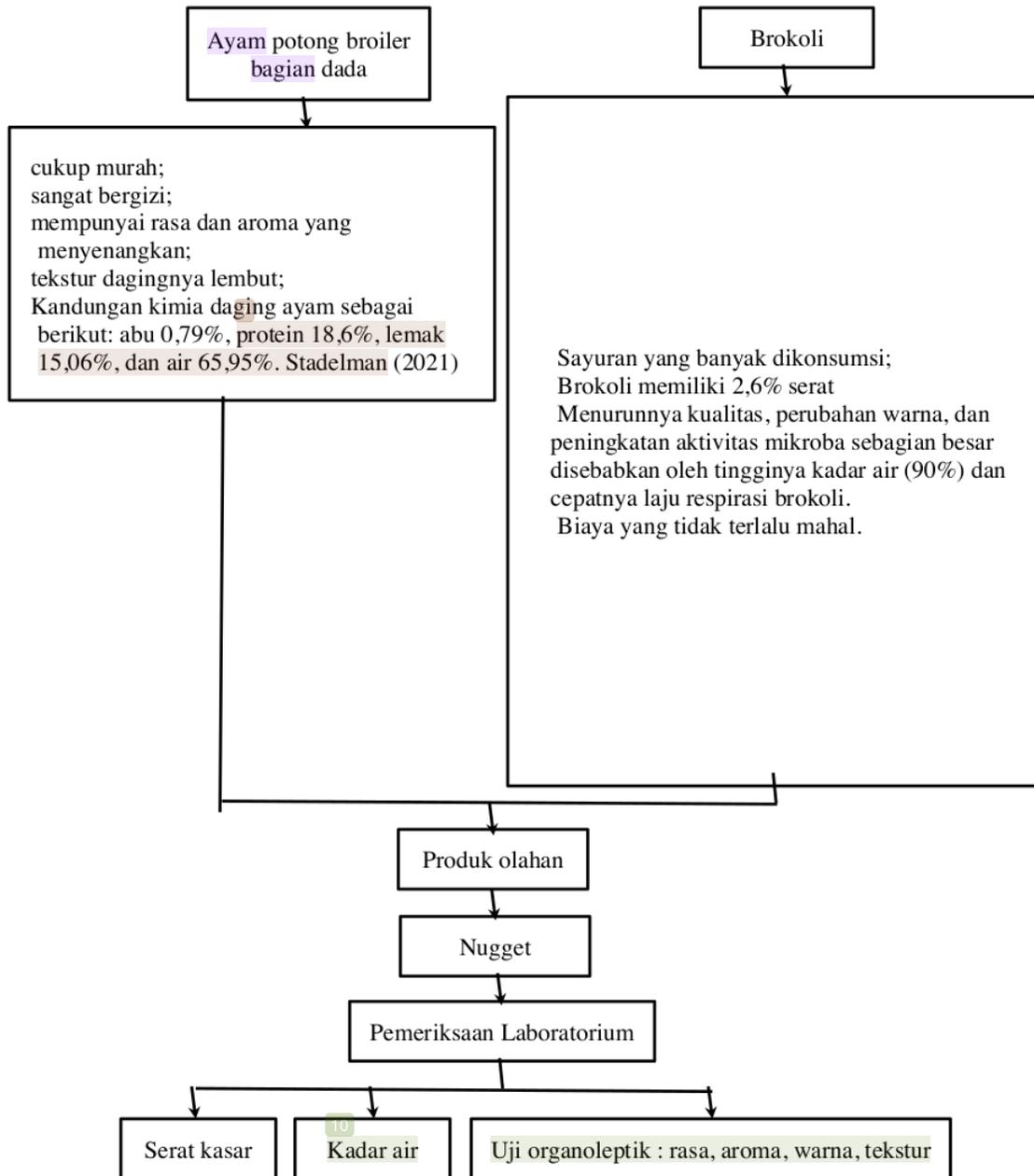
1. Jelaskan berbagai bahan berwarna dan berserat yang dapat ditambahkan pada nugget ayam.
2. Mendeskripsikan cara meningkatkan kandungan serat kasar dan air nugget ayam dengan memasukkan berbagai komponen pewarna dan berserat.
3. Jelaskan bagaimana berbagai bahan berserat dan berpigmen telah digunakan untuk meningkatkan kualitas organoleptik nugget ayam.

1.5. Hipotesis

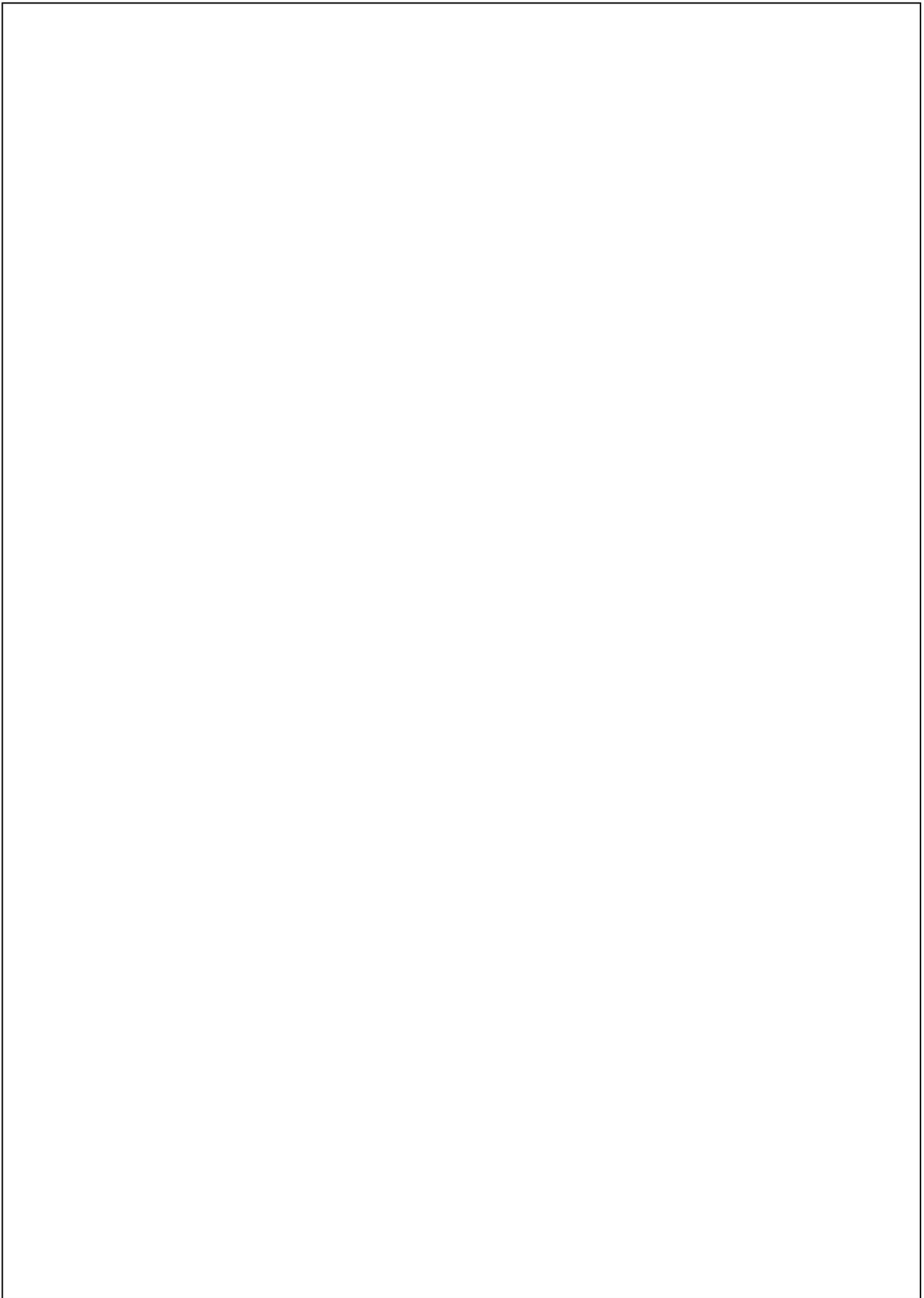
Diduga penambahan bahan berpigmen dan berserat yang berbeda pada nugget ayam berpengaruh terhadap kadar air, serat kasar dan organoleptik.

1.6. Kerangka Pikir

Secara konseptual kerangka penelitian ini digambarkan dalam skema berikut:



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian



YULIANTI MALO

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	123dok.com Internet Source	8%
2	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	3%
3	Submitted to St. Ursula Academy High School Student Paper	2%
4	Alfonsus Liquori Taus, Paulus Klau Tahuk, Kristoforus W Kia. "The Effect Use of Different Binding Materials on Water Holding Capacity, Water Content and Crude Fiber Content of Chicken Nuggets", Journal of Tropical Animal Science and Technology, 2022 Publication	2%
5	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
6	Suryono Suryono, Haris Lukman. "Karakteristik pH Putih dan KuningTelur, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik Telur Itik dengan Injeksi Larutan Bawang Putih (Allium	1%

sativum,Linn.)", Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 2020

Publication

7	eprints.undip.ac.id Internet Source	1 %
8	ejournal.unira.ac.id Internet Source	1 %
9	www.makananbayi-sehat.com Internet Source	1 %
10	ojs.serambimekkah.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

YULIANTI MALO

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
