

**ANALISIS SIFAT FISIKOKIMIA DAN NILAI ORGANOLEPTIK
NUGGET AYAM DENGAN PERSENTASE
TEPUNG MAIZENA YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh:

DEFI AWALIA RAHMA
1710613049

Dosen Pembimbing :

- 1. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc**
- 2. Ade Rakhmadi, S.Pt, MP**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**ANALISIS SIFAT FISIKOKIMIA DAN NILAI ORGANOLEPTIK
NUGGET AYAM DENGAN PERSENTASE
TEPUNG MAIZENA YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh:

DEFI AWALIA RAHMA
1710613049

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Fakultas Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

ANALISIS SIFAT FISIKOKIMIA DAN NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN PERSENTASE TEPUNG MAIZENA YANG BERBEDA

Defi Awalia Rahma, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui persentase penggunaan tepung maizena terbaik terhadap sifat fisikokimia dan penerimaan nilai organoleptik pada nugget ayam. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan persentase tepung maizena yang berbeda yaitu A = 10%, B = 15%, C = 20%, D = 25%, E = 30% dengan 4 ulangan, dimana kelompok sebagai ulangan. Peubah yang diamati yaitu kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak, uji mutu hedonik (rasa, aroma dan tekstur) dan uji hedonik (rasa, aroma, tekstur, warna dan overall). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung maizena pada nugget ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata $P < 0.05$ terhadap nilai kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak, uji mutu hedonik (rasa, tekstur) dan uji hedonik (rasa, tekstur, keseluruhan). Penggunaan tepung maizena memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata $P > 0.05$ terhadap nilai mutu hedonik aroma dan nilai hedonik (aroma, warna). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa persentase penggunaan tepung maizena yang terbaik dalam pembuatan nugget ayam adalah perlakuan C (20%) dengan nilai kadar air 53,24%, kadar protein 13,66%, tekstur 1,79 N/mm², susut masak 7,48% dan penilaian sensori yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : *nugget ayam, kadar air, kadar protein, tekstur, susut masak.*



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

DEFI AWALIA RAHMA

Analisis Sifat Fisikokimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam Dengan
Persentase Tepung Maizena Yang Berbeda

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

Menyetujui :

Pembimbing I

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc
NIP. 198204102005012001

Pembimbing II

Ade Rakhmadi, S.Pt., MP
NIP. 198005042008011010

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Afriani Sandra, S. Pt., M.Sc	
Sekretaris	Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt., MP	
Anggota	Deni Novia, S.TP., MP	
Anggota	Dr. Sri Melia, S.TP., MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph. D	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Dr. Ir. Adrizal, MS
NIP. 196212231990011001

Ketua Program Studi
Peternakan

Dr. Kusnadidi Subekti, S.Pt., MP
NIP. 197907132006041003

Tanggal Lulus : Jumat, 19 Agustus 2022