

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TEMPE TERHADAP KADAR PROTEIN, TEKSTUR DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA NUGET AYAM

Hanif Swendri, di bawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi SP, MP. dan Deni Novia, STP. MP.
Bagian Teknologi Hasil Ternak, Program Studi S1 Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan tempe terhadap kadar protein, tekstur dan nilai organoleptik pada pembuatan nugget ayam. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah lama penyimpanan tempe dalam pembuatan nugget ayam yaitu A: (lama penyimpanan tempe 0 hari), B: (lama penyimpanan tempe 2 hari), C: (lama penyimpanan tempe 4 hari) dan D: (lama penyimpanan tempe 6 hari). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa lama penyimpanan tempe berpengaruh nyata terhadap ($P_{0,05}$) terhadap kadar protein, tekstur dan nilai organoleptik pada nugget ayam tempe. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan C (lama penyimpanan 4 hari) dengan rata-rata kadar protein 23,33%, tekstur 5,30 N/cm² dan nilai organoleptik rasa 3,30 (agak suka), aroma 3,90 (suka), warna 3,08 (agak suka) dan tekstur 3,50 (suka) yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: nugget ayam, tempe, kadar protein, tekstur, nilai organoleptik