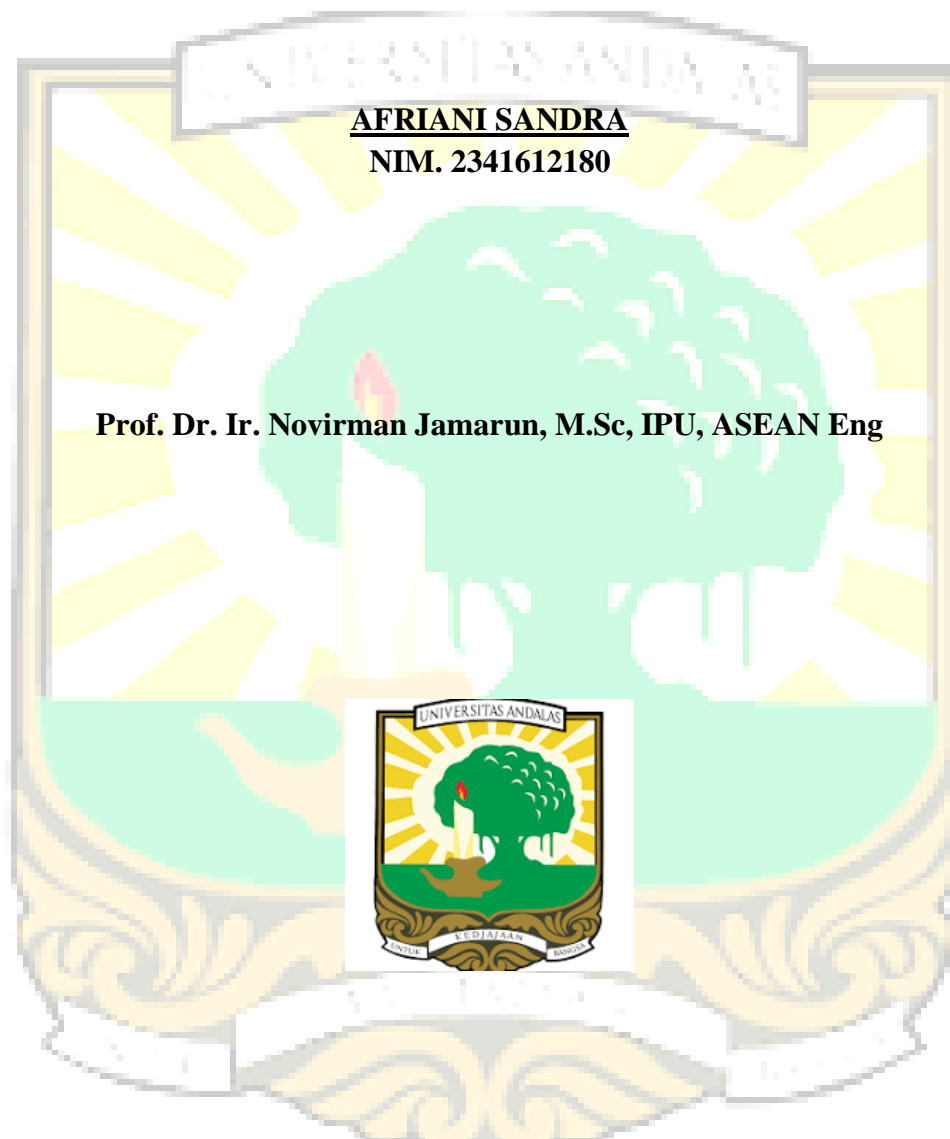


**ANALISIS FISIKOKIMIA DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK NUGET AYAM
DENGAN PENAMBAHAN SAYUR BAYAM (*Amaranthus. sp*)**

LAPORAN PENELITIAN



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI INSINYUR
SEKOLAH PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

ANALISIS FISIKOKIMIA DAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK NUGET AYAM DENGAN PENAMBAHAN SAYUR BAYAM (*Amaranthus. Sp*)

AFRIANI SANDRA

Dibawah bimbingan: Prof. Dr. Ir. Novirman Jamarun, M.Sc., IPU., ASEAN Eng.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan beberapa jenis bayam (*Amaranthus sp.*) terhadap kadar serat, kadar zat besi, nilai fisikokimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak), warna (L, a*, b*) dan nilai organoleptik nugget ayam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu tanpa penambahan bayam (A), penambahan bayam hijau cabut (B), penambahan bayam hijau akar (C), dan penambahan bayam merah (D). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar zat besi, warna, dan nilai organoleptik nugget ayam. Hasil penelitian menunjukkan nilai kadar serat, kadar zat besi berturut-turut berkisar 0,14-0,568%, 17,77-19,23%, nilai proksimat berturut-turut 25,96-28,45% untuk kadar air, 20,04-24,02% untuk kadar protein dan 19,24-19,87% untuk kadar lemak. Penilaian warna menunjukkan angka lightness, redness dan yellowness berturut-turut berkisar antara 39,63-55,66, -4,03 – 1,18 dan 13,68-16,37. Sedangkan penilaian organoleptik menunjukkan penambahan bayam dapat diterima oleh panelis baik dari segi rasa, aroma, tekstur, warna dan penerimaan keseluruhan (overall) dengan kategori mulai dari agak suka sampai suka. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan bayam merah merupakan hasil terbaik dilihat dari kadar serat dan kadar protein nugget ayam.

Kata kunci: *nugget ayam, bayam, serat, zat besi, organoleptik*

