

**PENGARUH PENAMBAHAN JAGUNG MANIS (*Zea mays  
saccharata* Sturt) TERHADAP SIFAT FISIK DAN  
ORGANOLEPTIK NAGET AYAM**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**TIARA FIRESTA**

**2010611052**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN JAGUNG MANIS (*Zea mays  
saccharata* Sturt) TERHADAP SIFAT FISIK DAN  
ORGANOLEPTIK NAGET AYAM**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2024**

FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG

TIARA FIRESTA

Pengaruh Penambahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Naget Ayam

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Peternakan

Menyetujui:

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Deni Novia, S. TP, MP  
NIP. 197711302005012002

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt, MP	
Anggota	Deni Novia, S.TP, MP	
Anggota	drh. Yuherman, M.S, Ph. D	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph. D	

Mengetahui,



Dekan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

Dr. Ir. Adrizal, M.Si, IPU  
NIP. 196212231990011001

Ketua Program Studi  
Peternakan

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

Tanggal lulus: 09 Agustus 2024

**PENGARUH PENAMBAHAN JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata*  
Sturt) TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
NAGET AYAM**

**Tiara Firesta**, dibawah bimbingan  
**Ir. Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc** dan **Deni Novia, S.TP., MP**  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2024

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jagung manis terhadap sifat fisik (kadar air, tekstur, warna, dan susut masak) dan organoleptik naget ayam. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yaitu penambahan jagung manis sebanyak (0%) A, (7,5%) B, (15%) C, (22,5%) D dan (30%) E. Variabel yang diamati yaitu kadar air, tekstur (*hardness*), warna (*lightness L\**, *redness a\** dan *yellowness b\**), susut masak dan mutu hedonik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jagung manis berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap tekstur (*hardness*), warna (*yellowness b\**), susut masak dan mutu hedonik (warna, aroma, rasa dan tekstur), tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air dan warna (*lightness L\** dan *redness a\**) naget ayam. Penambahan jagung manis pada naget ayam sebanyak 15% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata yaitu kadar air 51,56%, tekstur 1,42 N/cm<sup>2</sup>, *lightness* 58,07, *redness* 4,21, *yellowness* 18,54, susut masak 8,08, mutu hedonik warna 2,86 (agak kekuningan), aroma 3,90 (antara beraroma jagung dan tidak beraroma jagung), rasa 4,02 (antara terasa jagung dan tidak terasa jagung) dan tekstur 4,56 (agak kenyal).

**Kata kunci :** *Jagung manis, naget ayam, organoleptik, sifat fisik dan susut masak.*

