

**ANALISIS SIFAT KIMIA DAN INTENSITAS SENSORI
NAGET AYAM YANG DITAMBAHKAN BERBAGAI JENIS
JAMUR**



SKRIPSI

OLEH:

MUTIARA VIANI PUTRI

2110611081

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2025

ANALISIS SIFAT KIMIA DAN INTENSITAS SENSORI NAGET AYAM YANG DITAMBAHKAN BERBAGAI JENIS

MUTIARA VIANI PUTRI di bawah bimbingan

Ir. Afriani Sandra, S. Pt, M. Sc dan Ir. Aronal Arief Putra, S. Pt, M Sc, Ph, D, IPM
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan

Universitas Andalas Padang, 2025

Email mutiaravianiputri@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan berbagai jenis jamur terhadap sifat kimia (kadar air, kadar lemak, kadar serat, dan kadar abu) 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 berbagai jenis jamur yaitu A kontrol (0%), B jamur tiram (50%), C jamur enoki (50%), D jamur shitake (50%), dan E jamur shimeji (50%). Variabel yang diamati yaitu kadar air, kadar lemak, kadar serat, kadar abu, dan intensitas sensori (rasa, aroma, warna dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan berbagai jenis jamur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, kadar serat, dan intensitas sensori (rasa, aroma, dan warna), tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, dan intensitas sensori (tekstur) naget ayam. Penambahan berbagai jenis jamur pada naget ayam dengan perlakuan B yaitu penambahan jamur shimeji sebanyak 50% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata yaitu dengan kadar air 50,58%, kadar lemak 8,11%, kadar serat 15,63%, kadar abu 1,13%, uji intensitas sensori rasa 5,44% (cukup terasa jamur), aroma 5,16% (cukup beraroma jamur), warna 4,04% (kuning pekat) dan tekstur 5,32% (kenyal).

Kata kunci: *jamur, kadar air, kadar serat, naget ayam, organoleptik*