

**KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI NAGET AYAM
YANG DITAMBAHKAN DENGAN BERBAGAI JENIS JAMUR**

SKRIPSI

**OLEH:
FITRI NENGCELIS**

2110612008



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI NAGET AYAM YANG DITAMBAHKAN DENGAN BERBAGAI JENIS JAMUR

Fitri Nenggelis dibawah 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 Fakultas
Peternakan Universitas Andalas Padang, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis jamur terhadap karakteristik fisik dan penilaian sensori naget ayam. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan, yaitu A (tanpa penambahan jamur), B (jamur tiram 50%), C (jamur enoki 50%), D (jamur shiitake 50%), dan E (jamur shimeji 50%). Parameter yang diamati meliputi tekstur (*hardness*), warna (L^* , a^* , b^*), pH, serta uji hedonik terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur oleh 50 panelis semi terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan berbagai jenis jamur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur, *lightness* (L^*), *redness* (a^*), *yellowness* (b^*), uji hedonik rasa, warna dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai pH. Naget yang dihasilkan dengan penambahan jamur tiram enoki dan shimeji memiliki karakteristik sensori rasa, aroma dan tekstur yang setara dengan naget ayam murni kontrol, tetapi naget yang dihasilkan dengan penambahan jamur shiitake menghasilkan karakteristik yang lebih rendah. Jamur tiram, enoki dan shimeji dapat ditambahkan dalam produksi naget berbasis jamur.

Kata kunci: *naget ayam, jamur, sifat fisik, organoleptik, sensori*

