

Rofinus Madu

by UNITRI Press

Submission date: 08-Mar-2024 11:16PM (UTC-0600)

Submission ID: 2315840442

File name: Rofinus_Madu.docx (84.72K)

Word count: 1228

Character count: 8012

**PENGARUH ¹PENAMBAHAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus
Oncophyllus*) PADA NUGGET DAGING AYAM TERHADAP KADAR AIR,
PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**Oleh:
ROFINUS MADU
2019410025**

**³PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2024**

RINGKASAN

Pengolahan produk hasil dari peternakan memiliki sejumlah keunggulan, di antaranya adalah keamanan, kebersihan, keutuhan, dan kehalalan daging sebagai sumber protein yang bermanfaat bagi tubuh. Nugget daging ayam, sebagai salah satu produk olahan yang diminati masyarakat, menonjol karena kepraktisannya dalam penyajian, harganya yang terjangkau, serta kandungan gizinya yang baik. Dalam usaha meningkatkan nilai tambah nugget daging ayam, fokus ditempatkan pada peningkatan karakteristik produk, seperti tekstur, bentuk, kekuatan ikatan, kadar air, dan kandungan protein. Pemanfaatan daging ayam dan tepung porang, yang berasal dari umbi tanaman porang dalam pertanian, diharapkan mampu memberikan variasi produk makanan nugget yang lebih beragam dan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki pengaruh penambahan tepung porang terhadap karakteristik nugget daging ayam, mencakup aspek kadar air, protein, dan evaluasi organoleptik.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan rancangan percobaan yang diterapkan adalah rancangan acak lengkap (RAL). RAL dipilih karena dapat memberikan analisis terhadap pengaruh satu atau lebih perlakuan terhadap satu atau lebih variabel respon. Selama satu bulan, kegiatan penelitian dilakukan di Laboratorium Rekayasa Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Objek penelitian ini adalah pembuatan nugget daging ayam, dengan fokus pada pengaruh penambahan tepung porang terhadap kadar air, protein, dan aspek organoleptik. Adapun perlakuan penelitian yang diujikan mencakup: P0: Daging Ayam Broiler 100% tanpa Tepung Porang, P1: Daging Ayam Broiler 97,5% + Tepung Porang 2,5%, P2: Daging Ayam Broiler 95% + Tepung Porang 5%, P3: Daging Ayam Broiler 92,5% + Tepung Porang 7,5%, P4: Daging Ayam Broiler 90% + Tepung Porang 10%, P5: Daging Ayam Broiler 87,5% + Tepung Porang 12,5%

Hasil menunjukkan bahwa penambahan tepung porang pada nugget daging ayam dengan variasi perlakuan sebesar 2,5% - 12,5% memberikan pengaruh signifikan terhadap beberapa karakteristik produk. Secara umum, penambahan tepung porang cenderung menurunkan kadar air dan memberikan dampak positif pada aspek organoleptik, khususnya dalam hal rasa dan tekstur. Selain itu, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penambahan tepung porang memiliki kecenderungan untuk meningkatkan kadar protein serta mendapatkan respons positif pada organoleptik warna dan aroma nugget. Saran untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji lemak untuk mengetahui kandungan lemak dalam nugget ayam penambahan tepung porang.

Kata Kunci : Daging Ayam, Tepung Porang, Nugget, Karakteristik Kimia Dan Fisik.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan pangan hasil peternakan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia saat ini, mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai produk pangan siap saji seperti chicken katsu, sate, nugget, dan lainnya. Nugget, sebagai produk olahan daging yang diformulasikan dengan penambahan berbagai bahan tertentu, menghasilkan produk baru yang disukai oleh masyarakat. Khususnya, nugget ayam menjadi sangat populer di Indonesia karena kepraktisan dalam penyajian, ketersediaan ekologis yang baik, dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Hingga saat ini, nugget tetap menjadi salah satu produk yang paling diminati di Indonesia, yang dapat dikaitkan dengan ketersediaan melimpahnya bahan baku daging ayam serta pola konsumsi yang umum di masyarakat. Keberlimpahan pasokan daging ayam dan preferensi konsumen terhadap produk yang praktis telah menjadikan nugget ayam sebagai pilihan utama dalam makanan olahan di Indonesia. Hal ini karena produk nugget cukup mudah diproduksi dan juga mempunyai kandungan nutrisi cukup lengkap yang dapat memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat. Dalam setiap 100 gram, nugget ayam memiliki kandungan gizi sebagai berikut: kadar air sebesar 60 g, protein 12 g, lemak 20 g, dan karbohidrat tidak melebihi 25 g. Kandungan kalsium dalam nugget ayam maksimal mencapai 30 mg. Selain itu, nilai energi pangan yang terkandung dalam nugget ayam sebesar 1.364 kJ atau setara dengan 326 kcal (Standar Nasional Indonesia, 2002). Produk nugget dapat diperoleh dari bahan utama seperti daging sapi, bebek, ayam dan lainnya.

Pengolahan daging ayam menjadi produk nugget banyak dimanfaatkan sebagai alternatif yang banyak digunakan oleh masyarakat sebagai pengganti daging sapi untuk dilakukan. Hal ini disebabkan oleh harga daging ayam lebih terjangkau dibandingkan dengan harga daging sapi. Proses pengolahan nugget daging ayam sering melibatkan penambahan bahan-bahan seperti tepung ubi, tepung beras, dan tepung porang. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk nugget yang dihasilkan. Dengan menambahkan bahan-bahan jenis umbian hasil pertanian tersebut, diharapkan dapat memberikan perbaikan dalam aspek kualitas produk nugget. Tepung porang memiliki keunggulan utama dalam kandungan glukomanannya yang tinggi. Glukomanan adalah jenis hidrokoloid larut air, polisakarida yang mampu membentuk gel, memiliki viskositas tinggi, dan rendah kalori. Analisis proksimat pada tepung porang menunjukkan bahwa setiap 100 gram tepung porang mengandung air sebanyak 11,07%, kadar abu 8,84%, protein 12,42%, lemak 1,48%, dan karbohidrat 43,57%. Daya ikat air merupakan kemampuan daging untuk menahan atau mengikat air, terutama saat ada pengaruh dari luar. Keadaan protein daging memainkan peran kunci dalam menentukan daya

ikat air, meskipun kurang dari 5% air yang secara langsung berikatan dengan gugus hidrofilik dari protein daging (Bintoro, 2008). Hal ini sejalan yang dinyatakan Soeparno (2005) menjelaskan bahwa daya ikat air pada daging memiliki peran penting dalam pembuatan produk nugget, terutama selama proses pemanasan, penggilingan, pencampuran bahan, atau dalam proses emulsifikasi untuk membentuk produk nugget. Rata-rata kandungan daya ikat air pada nugget ayam yang dibuat dari jenis bahan memiliki pengaruh yang signifikan.

Menurut Lionel Cato (2015), penggantian sebagian tepung tapioka dengan tepung *Amorphophallus oncophyllus* dalam pembuatan nugget ayam dengan tingkat substitusi 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% menunjukkan perbedaan yang signifikan pada kadar air, rasa, dan tekstur. Sementara itu, kadar protein dan lemak tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Dari hasil penelitian, disimpulkan bahwa penambahan tepung porang dengan tingkat substitusi 10% pada nugget ayam memberikan hasil terbaik. Nugget tersebut memiliki kadar air sebesar $9,65 \pm 1,98\%$, kadar protein $11,19 \pm 0,13\%$, kadar lemak $3,19 \pm 0,06\%$, rasa $3,68 \pm 0,62\%$, dan tekstur $3,52 \pm 0,50\%$. Dalam penelitian ini saya menggunakan level tepung porang 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, dan 12,5% sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget daging ayam. Harapan bisa memberikan pengaruh terhadap kadar Air, Protein, dan Organoleptik. Berdasarkan penjelasan diatas peneliti tertarik akan melakukan penelitian tentang “Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Pada Nugget Daging Ayam Terhadap Kadar Air, Protein Dan Uji Organoleptik”.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah Penggunaan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dalam pembuatan nugget daging ayam dapat mempengaruhi kadar udara, protein, dan hasil uji organoleptik.

1.3. Tujuan

Untuk menilai pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dalam pembuatan nugget daging ayam terhadap kadar air, protein, dan uji organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai informasi yang berharga mengenai kemajuan dalam pengembangan produk nugget dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*), terutama dalam konteks kadar air, protein, dan uji organoleptik.

1.5. Hipotesis

Bahwa penambahan tepung porang berpotensi memberikan pengaruh terhadap karakteristik produk nugget daging ayam, terhadap kadar air, protein, dan uji organoleptik.

1.6. Kerangka Berpikir

Nugget daging ayam adalah produk olahan daging ayam yang dihasilkan melalui teknologi *Restructured Meat*. Teknologi ini bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap konsumsi daging ayam, dengan menyajikan produk yang praktis, ekonomis, bergizi, dan memiliki kualitas fisik yang optimal. Penerapan teknologi ini juga memanfaatkan ketersediaan daging ayam yang melimpah dengan harga yang terjangkau. Dengan meningkatkan nilai tambah daging ayam, produk nugget dapat diperbaiki karakteristiknya, termasuk tekstur, kadar air, dan protein, sehingga menjadi pilihan yang lebih menarik bagi konsumen. Namun dalam pembuatan nugget memanfaatkan kombinasi tepung porang dengan daging ayam. Dengan memanfaatkan daging ayam dan tepung porang diharapkan dapat memperbanyak variasi dari produk makanan nugget dan dapat mengoptimalkan pemanfaatan daging ayam dan tepung porang sebagai bahan makanan. Hasil dari pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan tepung porang dapat dijadikan acuan pembuatan nugget yang selama ini banyak menggunakan penambahan tepung terigu dan tepung tapioka.

Rofinus Madu

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.researchgate.net Internet Source	4%
2	jurnal.unimor.ac.id Internet Source	3%
3	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
4	123dok.com Internet Source	2%
5	staff.universitaspahlawan.ac.id Internet Source	1%
6	core.ac.uk Internet Source	1%
7	ejurnal.ung.ac.id Internet Source	1%
8	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
9	zombiedoc.com Internet Source	1%

10	math.fst.unair.ac.id Internet Source	1 %
11	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	1 %
12	netpreneur.co.id Internet Source	1 %
13	repository.unhas.ac.id Internet Source	1 %
14	support.themecatcher.net Internet Source	1 %
15	trioktavianas2.blogspot.com Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Rofinus Madu

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
