

**PENGARUH PERSENTASE SUBSTITUSI DAGING AYAM
LAYER AFKIR TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK
DAN KANDUNGAN PROTEIN PADA NUGGET
DAGING AYAM BROILER**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri**



Oleh :

NADHIRA EKA PRASETYA DEWI SAFITRI
NPM : 17230620026

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KOTA KEDIRI
2021**

NADHIRA EKA PRASETYA DEWI SAFITRI : Pengaruh Persentase Substitusi Daging Ayam Layer Afkir Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Protein pada Nugget Daging Ayam Broiler di bawah bimbingan : **Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P dan Dyah Nurul Afyah, S.Pt., M.Si**

RINGKASAN

Pengolahan daging menjadi produk-produk olahan, disamping dapat memperpanjang daya simpan daging juga merupakan salah satu penganekaragaman sumber pangan hewani. Nugget merupakan jenis *fast food* yang populer di Indonesia dan umumnya digemari oleh semua kalangan masyarakat. Nugget ayam, adalah salah satu makanan praktis yang memiliki gizi tinggi. Daging ayam petelur afkir kurang digemari masyarakat disebabkan oleh komposisi kimia dan fisik yang rendah karena dipotong pada umur relatif tua dan daging yang dihasilkan kurang empuk. Oleh karena itu, untuk meningkatkan komposisi kimia dan fisik serta daya terima masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir, perlu dilakukan perlakuan yang dapat memperbaikinya. Ayam petelur afkir memiliki keunggulan harga yang lebih murah dibandingkan dengan harga daging ayam broiler, selain itu kandungan nutrisi ayam petelur afkir tidak kalah dengan kandungan nutrisi ayam broiler.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas organoleptik dan kandungan protein pada nugget daging ayam broiler yang disubstitusi dengan daging ayam layer afkir serta mengetahui persentase substitusi daging ayam layer afkir terbaik pada pembuatan nugget ayam. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 7 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah dengan menstusubstitusi daging ayam broiler dengan daging ayam layer afkir dengan persentase 0%, 25%, 50%, dan 75% dari bobot daging ayam broiler yang digunakan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 26 Maret sampai 09 Juni 2021 di Laboratorium Universitas Islam Kediri-Kediri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas organoleptik nugget daging ayam broiler yang disubstitusi dengan daging ayam layer afkir memiliki warna kuning kecoklatan pada semua perlakuan, rasa gurih pada P3 dan cukup gurih pada perlakuan lain, tekstur cukup kenyal pada semua perlakuan, aroma cukup harum khas nugget pada semua perlakuan, sedangkan pada uji kesukaan sebagian besar panelis memberikan penilaian suka. Perlakuan terbaik adalah ditunjukkan pada P4 (75%), dimana berdasarkan hasil uji sidik ragam aroma nugget memiliki nilai rata-rata tertinggi dan memiliki pengaruh yang sangat berbeda nyata dibandingkan dengan perlakuan lain. Namun demikian hasil uji sidik ragam pada rasa, tekstur, kesukaan dan kandungan protein nugget ayam yang dihasilkan memiliki pengaruh yang tidak berbeda nyata.

Kata Kunci : Daging Ayam Broiler, Daging Ayam Layer, Nugget.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Daging Ayam Broiler	6
2.2 Daging Ayam Layer Afkir	8
2.3 Nugget Ayam	9
2.4 Kandungan Nutrisi Daging Dada Ayam	10
2.5 Bahan Pembuatan Nugget Ayam	12
2.6 Uji Organoleptik	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan	18
3.2.1 Alat	18
3.2.1 Bahan	18
3.3 Rancangan Penelitian	18
3.4 Variabel Penelitian	19
3.5 Prosedur Penelitian	23
3.6 Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Organoleptik	31
4.1.1 Warna	31
4.1.2 Rasa	33

4.1.3 Tekstur	35
4.1.4 Aroma	37
4.1.5 Kesukaan	38
4.2 Pengaruh Perlakuan Terhadap Kadar Protein	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	48

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	Hal.
1.	<i>Fillet</i> Daging Dada Ayam (Dokumentasi Pribadi)	11
2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Ayam	26

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Hal.
2.1	Kandungan gizi pada daging ayam broiler	7
2.2	Kandungan gizi daging ayam layer afkir	9
2.3	Syarat mutu nugget ayam	10
3.1	Rancangan Penelitian	19
3.2	Kriteria Penilaian Uji Organoleptik	20
3.3	Rentangan rerata uji skoring	21
3.4	Formulasi pembuatan nugget ayam	23
4.1	Hasil Uji sidik ragam warna pada nugget ayam.....	32
4.2	Hasil Uji sidik ragam rasa pada nugget ayam.....	33
4.3	Hasil Uji sidik ragam tekstur pada nugget ayam.....	35
4.4	Hasil Uji sidik ragam aroma pada nugget ayam	37
4.5	Hasil Uji sidik ragam kesukaan pada nugget ayam.....	39
4.6	Hasil Uji sidik ragam kadar protein pada nugget ayam.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Teks	Hal.
1.	Hasil uji Sidik Ragam Organoleptik	48
2.	Hasil Uji Kadar Protein.....	53
3.	Hasil Uji Sidik Ragam Kadar Protein.....	55
4.	Dokumentasi Kegiatan.....	56