

RINGKASAN

Ardian Galuh Permata Dewa, Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Tepung Sukun Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. Dibimbing Oleh Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P. dan Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu tanaman penghasil buah utama dari keluarga Moraceae. Tanaman ini sudah lama dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, akan tetapi bagi masyarakat Indonesia, konsumsi buah sukun umumnya masih terbatas sebagai makanan ringan dan sayur. Pemanfaatan buah sukun di Indonesia belum dilakukan secara maksimal, disisi lain sebenarnya buah sukun dapat dimanfaatkan menjadi tepung sukun yang dapat menggantikan fungsi dari tepung terigu dan tepung tapioka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan kualitas organoleptik nugget ayam yang diberikan penambahan tepung sukun sebagai bahan pengikat.

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 November sampai dengan tanggal 30 November 2020 di Laboratorium Universitas Islam Kadiri-Kediri. Alat yang digunakan dalam pembuatan nugget ini adalah neraca digital, blender, piring, baskom, sendok, soklet, pisau, talenan, loyang, termometer, kompor gas, dandang, nampan, penjepit *stainless steel*. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam kampung fillet bagian dada, tepung sukun, bawang putih, garam dapur, merica, es batu, tepung terigu, tepung panir, penyedap rasa, dan minyak goreng. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan. Masing-masing perlakuan diberikan tambahan tepung sukun pada adonan sebanyak 0%, 10%, 20% dan 30% dari bobot daging ayam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung sukun sebagai bahan pengikat pada pembuatan nugget ayam berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kandungan kadar air pada nugget ayam. Berdasarkan hasil uji organoleptik perlakuan penambahan tepung sukun pada pembuatan nugget ayam berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap warna dan tekstur (kekenyalan), berpengaruh sangat nyata pada aroma dan berpengaruh tidak nyata pada rasa, tekstur (kepadatan) dan penerimaan secara keseluruhan. Penambahan tepung sukun sebanyak 20% (P2) lebih disukai dari segi warna, aroma, rasa, tekstur (kekenyalan), dan tekstur (kepadatan), sehingga dapat disimpulkan bahwa P2 merupakan perlakuan terbaik dalam penelitian ini.

Kata kunci : Nugget ayam, tepung sukun, bahan pengikat