

**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP KUALITAS
DAN NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM RAS AFKIR**

SKRIPSI

Oleh :

**HANA PERTIWI
03 163 001**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM RAS AFKIR

Hana Pertiwi dibawah bimbingan
Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan Ir. Elsa Martinelly, MS
Program Studi Teknologi Hasil Temak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang, 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget ayam ras afkir. Penelitian ini menggunakan daging ayam ras afkir sebanyak 4000 gram dan tepung kedelai sebanyak 240 gram. Metoda penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 kelompok sebagai ulangan. Masing-masing perlakuan tersebut adalah penambahan tepung kedelai sebanyak 0% (A), 3% (B), 6% (C), 9% (D), dan 12% (E). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik nugget ayam ras afkir. Hasil penelitian ini menunjukkan, bahwa Peningkatan pemakaian tepung kedelai dalam pembuatan nugget ayam ras afkir sangat nyata meningkatkan kadar protein dan kadar lemak yang dikandung, namun tidak mempengaruhi nilai organoleptik. Pemberian tepung kedelai sampai 12% menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan kualitas baik.

Kata Kunci : Nugget ayam ras afkir, Tepung kedelai, pengemulsi, Kualitas, Nilai Rasa dan tekstur.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam merupakan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi, karena memberikan kontribusi yang besar terhadap persediaan bahan makanan terutama dalam peningkatan nilai protein yang mengandung seluruh asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam dapat diperoleh dari berbagai jenis ayam potong diantaranya ayam ras afkir.

Ayam ras afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi. Pada umumnya daging ayam ras afkir ini kurang disukai oleh masyarakat, karena memiliki sifat yang lebih alot, sehingga dibutuhkan pengolahan yang tepat agar daging ayam ras afkir dapat disukai oleh masyarakat. Produk yang dapat dihasilkan dari daging ayam ras afkir antara lain nugget, abon, dendeng, sosis, dan bakso.

Nugget merupakan suatu produk olahan daging yang digiling halus dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, dikukus dan dicelupkan ke dalam perekat tepung (*batter*) dan dilumuri tepung roti (*breadcrumbs*) kemudian digoreng. Dalam pembuatan nugget biasanya ditambahkan tepung yang bertujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya ikat air produk daging, meningkatkan flavour, mengurangi pengerasan selama pemasakan (Forrest *et al.*, 1975 dalam Soeparno, 1994). Tepung yang sering digunakan yakni tepung tapioka, tepung maizena, tepung kedelai, susu skim, dan juga kombinasi campuran tepung maizena dan terigu.

Tepung kedelai memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, di mana protein dalam tepung kedelai dapat memberikan sifat pengemulsi minyak yang baik, membentuk busa, membentuk gel, menahan air dan mempunyai warna dan bau yang dapat diterima. Tepung kedelai banyak digunakan sebagai campuran dalam industri pangan, yakni sebagai bahan pengisi atau bahan pengikat, seperti dalam pembuatan makanan roti, kue, makaroni, dan makanan lainnya. Tepung yang digunakan dalam industri makanan berkisar sampai 10% (Wibowo, 2001). Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Nugget Ayam Ras Afkir**".

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget ayam ras afkir?
2. Pada level berapa pemberian tepung kedelai masih menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan kualitas yang baik?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap kualitas dan nilai organoleptik nugget ayam ras afkir yang dimanifestasikan dalam kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan bagi peneliti dan bermanfaat bagi masyarakat.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Peningkatan pemakaian tepung kedelai dalam pembuatan nugget ayam ras afkir sangat nyata meningkatkan kadar protein dan kadar lemak yang dikandung, namun tidak mempengaruhi nilai organoleptik. Pemberian tepung kedelai sampai 12% menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan kualitas yang baik

B. Saran

Dalam pembuatan nugget ayam ras afkir dengan kualitas yang baik dapat ditambahkan tepung kedelai sampai 12%.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H. Purnomo., dan Siswanto. 2001. Kualitas nugget daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. <http://www.unibraw.co.id>. Diakses 18 September 2005, pukul 14.20 WIB.
- Anggorodi, R. 1996. Kemajuan Mutakhir Dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Astawan, I.M. 2006. Nugget ayam bukan makanan sampah.<http://www.Kompas.com>.diakses 26 September 2006, pukul 13:25 WIB.
- Atjung. 1990. Tanaman yang Menghasilkan Minyak, Tepung, dan Gula. C. V. Yasaguna, Jakarta.
- de Graaff, CP. P. 2005. Tepung Kedelai. PT. Gasindo, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan *fish nugget* dari ikan tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta.
- Komariah., Surajudin., dan D. Purnomo. 2005. Aneka Produk Olahan Daging. Agromedia Industri, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- , 2006. Kacang-kacangan sumber serat yang kaya gizi. <http://www.ebookpangan.com>. diakses 5 November 2006, pukul 14.30 WIB.
- Mountney, G.J and C. R.,Parkhurst. 1995. Poultry Products Technology. Third edition. The Haworth Press Inc, New York.
- PDGI Online.htm. 2005. Nugget ayam mengandung nilai gizi yang komplit. <http://www.PDGI.com>. Diakses 17 November 2005, 20:15 WIB.