PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TALAS TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK NUGGET DAGING SAPI

Feldi Jefriton, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Salam N Aritonang, MS dan **Deni Novia, S.TP**

Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pemberian tepung talas terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik nugget daging Sapi. Materi penelitian ini menggunakan daging sapi sebanyak 4 000 g dan pemberian tepung talas sebanyak 4 000 g. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah pemberian tepung talas sebanyak : A (5%), B (10%), C (15%), D (20%) dan E (25%). Peubah yang diamati adalah kadar protein, lemak dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa pemberian tepung pisang berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap kadar air, protein, nilai organoleptik yakni tekstur dan rasa nugget daging sapi. Kesimpulan penelitian ini adalah pemberian tepung pisang sampai level 20% (perlakuan D) dapat menghasilkan nugget daging sapi dengan kualitas yang terbaik dan organoleptik yang disukai.

Kata kunci : tepung talas, daging sapi, nugget, kualitas dan nilai organoleptik