

**SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM AFKIR DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG TELUR**

**SKRIPSI**

*Oleh :*

**RESI ENGLA DERITA  
01163051**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
2008**

## **SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM AFKIR DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TELUR**

Resi Engla Derita dibawah bimbingan  
Prof. Drh. Hj Endang Purwati. RN, MS, Ph.D dan Ir Hj Allismawita, MS  
Program studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak, Fakultas  
Peternakan Universitas Andalas Padang 2008

### **ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh Penambahan tepung telur terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam. Materi penelitian ini menggunakan 6000 gram daging ayam ras afkir yang dibeli dari peternakan ayam ras tri suri indah Farm dikoto baru Kec Lubuk Kilangan Padangn dan 675 gram tepung telur. Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberi adalah Penambahan tepung telur 0%, 7.5%, 15%, 22.5%. Variabel yang diukur adalah: sifat fisik meliputi pH, kadar air, susut masak dan organoleptik nugget ayam ras afkir. Hasil penelitian Menunjukkan bahwa penambahan tepung telur berpengaruh terhadap pH, Kadar air dan tekstur nugget ayam ras afkir tetapi tidak berpengaruh terhadap susut masak dan rasa nugget daging ayam. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa dalam pembuatan nugget ayam ras afkir dengan kualitas yang baik dapat ditambahkan tepung telur sebanyak 15%.

Kata kunci : Sifat fisik, Organoleptik, Nugget Ayam, Penambahan Tepung Telur

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang bergizi tinggi. Terutama protein yang mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Sebagai protein hewani yang tinggi daging merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga mengakibatkan kebusukan dan bila dikonsumsi akan membahayakan kesehatan konsumen.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka diperlukan pengolahan untuk penyimpanan dan cita rasa daging, dimana pengolahan daging juga bertujuan untuk penganekaragaman sumber pangan hewani. Salah satunya dengan menggunakan daging ayam ras akhir sebagai bahan produknya. Ayam ras akhir adalah ayam ras yang produksi telurnya sudah mulai menurun dimana umurnya sekitar 18-20 bulan, menurunnya produksi telur akan merugikan peternak. Untuk memanfaatkan dan meningkatkan nilai guna ayam ras akhir ini bisa digunakan dagingnya dalam pembuatan nugget.

Nugget merupakan suatu produk olahan emulsi, sehingga memerlukan bahan pengikat (*brider*) yang juga sekaligus berfungsi sebagai emulsifier untuk menjaga kestabilan emulsi. Bahan pengikat yang berperan dalam suatu adonan emulsi adalah protein. Permasalahan yang terjadi dalam proses pengolahan produk nugget ayam yaitu pecahnya sistem emulsi pada saat pengolahan. Oleh karena itu perlu ditambahkan suatu pengemulsi dan penstabilan, salah satunya tepung telur. Karena dalam tepung telur mempunyai daya ikat yang baik.

Tepung telur pada dasarnya masih merupakan telur mentah juga, namun sudah dihilangkan sebagian besar kandungan airnya hingga tersisa lebih kurang

sepuluh persen. Beberapa keuntungan tepung telur ini umur simpannya lebih lama selain itu juga dapat berguna sebagai bahan pengikat untuk menjaga kestabilan adonan juga memperbaiki tekstur dan penampakan sehingga produk yang dihasilkan lebih kompak, kenyal, tidak mudah hancur dan tidak kering.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam Afkir dengan Penambahan Tepung Telur”**.

#### **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung telur terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam ?
2. Berapa penambahan tepung telur yang dapat menghasilkan nugget Ayam dengan Kualitas dan Cita Rasa yang baik ?

#### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik meliputi pH, susut masak kadar air serta untuk mengetahui penilaian organoleptik produk nugget ayam dengan penambahan tepung telur. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah ilmu pengetahuan serta wawasan bagi Peneliti dan pengembangan bagi Dunia Ilmu Pengetahuan.

#### **D. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis Penelitian ini adalah penambahan tepung telur berpengaruh terhadap sifat fisik, dan Cita Rasa pada Nugget Ayam.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Penambahan tepung telur dalam pembuatan nugget daging ayam ras afkir berpengaruh terhadap menurun kadar air, pH dan mempengaruhi tekstur akan tetapi tidak mempengaruhi susut masak dan rasa nugget daging ayam ras afkir yang dirasakan. Pemakaian tepung telur sebanyak 15% dalam pembuatan nugget daging ayam ras afkir dapat menghasilkan nugget daging ayam ras afkir dengan kualitas yang baik.

### B. Saran

Dalam pembuatan nugget ayam ras afkir dengan kualitas yang baik perlu di lakukan penelitian dengan penambahan tepung telur sebanyak 15% tetapi tidak melebihi berat daging. Perlu juga dilakukan penelitian mengenai umur simpan nugget ayam afkir dengan penambahan tepung telur.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H. Purnomo dan Siswanto. 2005. Kualitas nugget daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioca modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. <http://www.unbraw.co.id>. 18 September 2005
- Astawan, I. M. 2005. Nugget ayam bukan makanan sampah. <http://www.Kompas.com>. 15 November 2005
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Serdamawati, dan S. Budiyantono. 1989. Analisis Pangan Pusat antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002 Nugget Ayam (Chicken Nugget). SNI 01-6683-2002. Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet. dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahkan dari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fellow, J.P. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practise. 2<sup>nd</sup> Edit. Woodhead Publ. Lim. Cambridge, England.
- Haris, S.R. dan E Karmmas, 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Diterjemahkan oleh suminar Achmadi. Institut Teknologi Pertanian Bogor. 191 hal
- Kramlick, W.E. 1971. Sausage Product. In : Price and B>S. Schweigert. (Ed.). The Science of Meat and Meat product. W.H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Mountney, G.J., and C.R. Parkhurst. 1995. Poultry Product Technology. Third Editon. The Hawarth ress Inc, New York.
- Muchtadi, Tien.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu pengetahuan Bahan Pangan. Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurwahid. 2006. Tepung telur perlu kajian kehalalan. <Http://republika.com> April 2007.
- Nurwantoro. dan A., S Djarijah 1997. Mikrobiologi Pangan Hewan-Nabati. Kanisius, Yogyakarta.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya, Jakarta