

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SKIM TERHADAP
KUALITAS DAN CITA RASA NUGGET AYAM**

Oleh :

LENA SARTIKA

01 163 039

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006**

PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SKIM TERHADAP KUALITAS DAN CITA RASA NUGGET AYAM

Lena Sartika

Dibawah bimbingan Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan Ir. Elsa Martinelly, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang, 2006

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan susu skim terhadap kualitas dan cita rasa nugget ayam. Penelitian ini menggunakan daging ayam sebanyak 2000 gram. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan 5 ulangan di mana ulangan dijadikan kelompok. Masing-masing perlakuan tersebut adalah penambahan susu skim sebanyak 0 % (A), 2 % (B), 4 % (C), dan 6 % (D). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan nilai rasa nugget ayam. Hasil penelitian ini menunjukkan, bahwa penambahan susu skim berpengaruh dalam menurunkan kadar air, meningkatkan kadar protein dan lemak serta meningkatkan nilai rasa dan tekstur nugget ayam. Penambahan susu skim sampai 4 % dalam pembuatan nugget ayam menghasilkan nugget ayam dengan kualitas yang memenuhi standar yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional dan juga mempunyai nilai rasa dan tekstur yang tinggi.

Kata kunci : Nugget Ayam, Susu Skim, Pengemulsi, Kualitas, Nilai Rasa dan Tekstur

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Daging merupakan produk hasil ternak yang mengandung protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging mengandung asam amino esensial, sumber vitamin dan mineral. Karena kandungan gizi dalam daging yang cukup kompleks, menjadikan daging sebagai media yang baik untuk pertumbuhan mikroba, hingga jika tidak ditangani dan diolah dengan baik, daging akan cepat mengalami pembusukan.

Untuk meningkatkan daya simpan dan cita rasa daging dilakukan pengolahan dan pengawetan daging, di mana beberapa hasil olahan produk daging yang kita kenal antara lain *corned beef*, sosis, dendeng dan nugget. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan dari daging yang digiling halus dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, dikukus, dan dicelupkan ke dalam *batter* dan *breeding*, lalu digoreng ataupun disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku (*freezer*).

Nugget yang umum dan yang lebih dikenal oleh masyarakat adalah nugget ayam (*chicken nugget*), yaitu produk nugget yang berasal dari olahan daging ayam. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002) yang termuat dalam SNI 01-6683-2002, nugget ayam didefinisikan sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dan dibekukan, dibuat campuran daging ayam giling yang diberi pelapis dengan atau tanpa penambahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Pada proses pengolahan daging sejumlah air akan lepas, sehingga akan mempengaruhi kualitas dari daging/ produk olahan tersebut. Oleh karena itu dalam pengolahan daging termasuk nugget, diperlukan bahan pengikat dan pengemulsi yang berfungsi untuk mengikat air daging selama pengolahan. Tujuan penambahan bahan pengikat ini adalah untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya ikat air produk daging, meningkatkan flavour (Forrest *et al*, 1975 dalam Soeparno, 1994).

Umumnya dalam pembuatan nugget ayam pengemulsi yang digunakan adalah tepung susu bubuk. Menurut Komariah dkk (2005), pada pembuatan nugget ayam dibutuhkan tepung susu sebanyak 10%. Akan tetapi hal ini dirasa kurang menguntungkan karena penggunaan tepung susu yang terlalu banyak sehingga akan mengurangi nilai rasa dan dipandang kurang menguntungkan dari segi ekonomi.

Zat padat susu kering tanpa lemak dapat dijadikan sebagai pengemulsi dan sebagai pengikat pada produk olahan daging karena mengandung protein kira-kira 35%. Susu kering tanpa lemak ini mempunyai kemampuan untuk mengemulsikan lemak yang terbatas, karena kaseinnya berkombinasi dengan sejumlah Ca, sehingga tidak mudah larut dalam air (Soeparno, 1994). Adapun penambahan susu skim pada daging olahan, khususnya sosis akan menghasilkan produk sosis yang baik. Penggunaan susu skim sebagai bahan pengemulsi tidak hanya dapat disebarluaskan penggunaannya pada pengolahan sosis saja tetapi dapat disebarluaskan penggunaannya seperti pada pengolahan nugget dimana penggunaan skim pada daging olahan adalah 3,5 % (Henrickson, 1978). Dengan penggunaan susu skim pada pengolahan nugget diharapkan akan dapat

mengurangi penggunaan pengemulsi yang terlalu banyak pada produk tetapi tetap menghasilkan kualitas nugget yang baik.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Kualitas dan Cita Rasa Nugget Ayam”.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan susu skim akan berpengaruh terhadap kualitas dan cita rasa nugget ayam ?
2. Berapa penambahan susu skim yang tepat sehingga dapat menghasilkan nugget ayam dengan kualitas dan cita rasa yang baik ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan beberapa level susu skim terhadap kualitas dan cita rasa dan nugget ayam yang dimanifestasikan dalam kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai rasa dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah menambah wawasan pemikiran bagi peneliti dan bermanfaat bagi ilmu pengetahuan.

D. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan susu skim berpengaruh terhadap kualitas, dan cita rasa nugget ayam.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penambahan skim dalam pembuatan nugget ayam sangat nyata menurunkan kadar air produk dan sangat nyata meningkatkan kadar protein, kadar lemak, nilai rasa dan nilai tekstur nugget ayam. Pemberian susu skim sampai 4 % merupakan yang terbaik dalam pembuatan nugget ayam.

B. Saran

Dalam pembuatan nugget ayam sebaiknya ditambahkan susu skim sebanyak 4% agar menghasilkan nugget ayam yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Air Susu. Penerbit Andi Offset, Yogyakarta
- Amertaningtyas, D., H.Purnomo, dan Siswanto. 2001. Kualitas nuggets daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. [http://_____](#). Akses : 18 September 2005; 15:00 WIB
- Astawan, M. 2005. Nugget ayam bukan makanan sampah. [http://_____](#). Akses : 15 November 2005 ; 16:05 WIB
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta
- Buckle, K.A., R.A.Edwards., G.H. Fleet. dan M.Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Eckles, H.C., W.B.Combs and H.Macy. 1980. Milk and Milk Products. 4th Edition. Tata McGraw. Hill Publishing Company Ltd, Bombay, New Delhi
- Hadiwiyoto, S. 1987. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Produk Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta
- Hardjosworo, P. dan Rukmiasih. 2004. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penerbit Swadaya, Jakarta
- Henrickson, R.L. 1978. Meat, Poultry, and Scafood Technology. Prentice Hall Inc, Englewood, New Jersey
- Komariah, Surajudin dan D.Purnomo. 2005. Aneka Produk Olahan Daging. Agromedia Industri, Jakarta
- Mountney, C.R. and W.J.Parkhust. 1995. Poultry Product Technology. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut
- Muchtadi, T.R. 1992. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Depdikbud DIKTI Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Senior. 2005. Nugget ayam mengandung nilai gizi yang komplit. [http://_____](#). Akses : 17 November 2005 ; 11:30