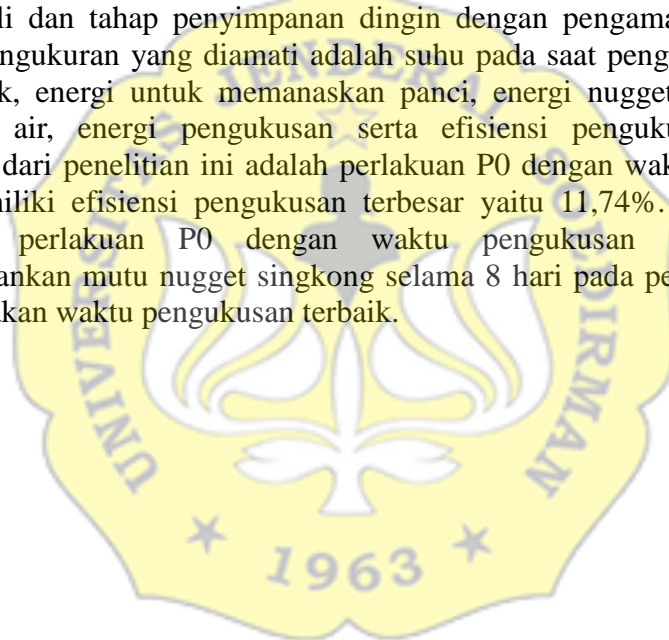


RINGKASAN

Singkong adalah salah satu sumber energi yang kaya karbohidrat, keberadaannya di Indonesia merupakan makanan pokok ketiga setelah padi-padian dan jagung. Sedangkan nugget merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang berbahan dasar daging. Masyarakat dewasa ini cenderung untuk memilih makanan cepat saji dan praktis. Pada penelitian ini dibuat perpaduan antara salah satu jenis makanan modern dan makanan tradisional. Salah satu proses penting dalam pembuatan nugget adalah tahap pengukusan. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Memperkirakan waktu pengukusan yang tepat dengan mengukur perubahan panas bahan dan menghitung efisiensi selama pengukusan, 2) Menentukan konstanta perubahan mutu pada saat pengukusan, serta 3) Menentukan mutu nugget singkong selama penyimpanan dingin. Penelitian ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan yaitu: tahapan pembuatan nugget berbahan dasar singkong dan ayam dengan perbandingan 3:1, tahap pengukusan dengan pengukuran suhu per 5 menit sekali dan tahap penyimpanan dingin dengan pengamatan 2 hari sekali. Variabel pengukuran yang diamati adalah suhu pada saat pengukusan, warna, uji organoleptik, energi untuk memanaskan panci, energi nugget singkong, energi penguapan air, energi pengukusan serta efisiensi pengukusan. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah perlakuan P0 dengan waktu pengukusan 30 menit memiliki efisiensi pengukusan terbesar yaitu 11,74%. Berdasarkan data penelitian, perlakuan P0 dengan waktu pengukusan 30 menit dapat mempertahankan mutu nugget singkong selama 8 hari pada penyimpanan dingin dan merupakan waktu pengukusan terbaik.



SUMMARY

Cassava (Manihot esculenta) is the one of energy sources with carbohydrate contains as well, in Indonesia it is third side dish after rice and corn. And nugget is one kind of fast food which made by meat. People nowadays tend to choose fast food and junk food as a dish. In this research the writer made a fusion of modern food and traditional food. The important process of making a nugget is a steam step. This research was aimed: 1) To estimate accurate steaming time by gauge heat transfer substances and steaming efficiency, 2) To specify a constant quality transform while steaming process, and 3) To specify quality of cassava nugget in chilled storage. This research was conducted in several stages: cassava nugget production which made by cassava and chicken meat with ratio 3:1, steaming process with temperature gauge every 5 minutes, and chill storage with observation every 2 days at once. The variable are temperature while steaming, colours, organoleptic test, energy to heat the pan, energy of cassava nugget, energy of water evaporation, steaming energy and steaming efficiency. The result showed that P0 treats which by 30 minutes steaming time had a prime steaming efficiency up to 11,74%. Based on data research, P0 treats with 30 minutes steaming time could maintain the quality of cassava nugget in 8 days of chill storage and the best time for steaming.

