

RINGKASAN

RISDA NURMARIYA. Kadar Air, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam Petelur Afkir dengan Penggunaan Jenis *Filler* (Bahan Pengisi) pada Level Berbeda. Tujuan penelitian ini yaitu mengkaji interaksi, jenis *filler* (bahan pengisi) dengan level *filler* (bahan pengisi), penggunaan jenis *filler* (bahan pengisi) dan penggunaan level *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rasa dan tekstur nugget ayam petelur afkir. Pengambilan data dilaksanakan pada tanggal 29 Mei sampai 3 Juni 2017 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Materi yang digunakan adalah daging ayam petelur afkir 9 kg, tepung terigu 1,05 kg, tepung mocaf 1,05 kg, tepung tapioka 1,05 kg, susu skim 1,35 kg, tepung panir 1 kg serta bumbu. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pada kadar air dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pada uji rasa dan tekstur dengan 20 orang panelis semi terlatih dan dengan 2 perlakuan yaitu dengan jenis *filler* (tepung terigu, tepung mocaf, tepung tapioka) dan level *filler* (bahan pengisi) (30%, 35% dan 40%) dan setiap perlakuan diulang 3 kali. Variabel yang diamati yaitu kadar air, rasa dan tekstur secara sensori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air dan rasa dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur. Kesimpulan dari hasil penelitian bahwa, tidak ada pengaruh bersama dalam penggunaan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air dan rasa, dan adanya pengaruh bersama dalam penggunaan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) terhadap tekstur, tepung terigu dengan level 35% menghasilkan tekstur nugget terbaik atau paling lembut dengan nilai sebesar 4,20.

Kata kunci : Nugget, *Filler*, Kadar Air, Rasa, Tekstur

SUMMARY

RISDA NURMARIYA. “The Content Water, Taste and Texture of Layer Chicken Nugget with use Filler Type at Different Level”. The research was conducted from 29 May until 3 June 2017 at the Laboratory of Post Harvest Technology, Faculty of Animal Husbandry, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. The research aimed to find the interaction, between filler type and filler level, to know water content, taste and texture of layer chicken nugget. The material used is meat layer chicken 9 kg, wheat flour 1,05 kg, MOCAF flour 1,05 kg, tapioca flour 1,05 kg, skim milk 1,35 kg, 1 kg and 1 spice flour. The research method used is Experimental method using Completely Randomized Design (CRD) for water content and Randomized Completely Block Design (RCBD) for taste and texture test with 20 semi-trained panelists and with 2 type filler (wheat flour, MOCAF flour, tapioca flour) and filler level (30%, 35% and 40%) and each treatment was repeated 3 times. The variable observed were water content, taste and texture. The result of variance analysis showed that the use of type and level filler had no significant ($P>0.05$) on water content and taste and significant ($P<0.05$) on texture. The conclusion from the result of the research, there is no effect in the use of type and level of water content and taste, and the influence of the joint in the use of the type and level of filler to the texture. Wheat flour with level 35% produce the best of softest nugget texture with a value of 4,20.

Key word : Nugget, Filler, Water Content, Taste, Texture