

RINGKASAN

Putri Hajidah Istiqomah. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Keempukan dan Sifat Organoleptik Nugget Daging Entok (*Cairina moschata*). Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk peubah keempukan dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) untuk peubah organoleptik. Perlakuan yang diuji adalah tingkat keempukan dan sifat organoleptik nugget daging entok dengan penggunaan *filler* yang berbeda yaitu T_0 : Daging entok + tepung terigu 10 % , T_1 : Daging entok + tepung ganyong 10 % , T_2 : Daging entok + tepung mocaf 10 % dan T_3 : Daging entok + tepung ubi jalar ungu 10 %. Setiap perlakuan diulang 5 kali untuk keempukan dan sifat organoleptik menggunakan 25 orang panelis semi terlatih. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis variansi dan dilanjutkan dengan uji dunnet's. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan berbagai jenis *filler* (bahan pengisi) berpengaruh sangat nyata terhadap keempukan, aroma, rasa ($P < 0,01$) dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) pada tekstur nugget. Nilai rata-rata keempukan masing-masing adalah $T_0: 0,10197$ mm/g/detik, $T_1: 0,09269$ mm/g/detik, $T_2: 0,10011$ mm/g/detik, $T_3: 0,09116$ mm/g/detik. Hasil uji organoleptik, tekstur nugget yang lembut, aroma nugget yang beraroma daging dan mempunyai rasa yang tidak enak sampai lebih enak. Kesimpulan penggunaan *filler* yang terbaik pada nugget daging entok adalah dengan menggunakan tepung mocaf dari segi keempukan dan sifat organoleptik yang berupa rasa, aroma dan tekstur.

SUMMARY

Putri Hajidah Istiqomah. Influence of use different types filler against tenderness and organoleptic properties of muscovy duck nugget (*Cairina moschata*). The research method used is experiment method by using Completely Randomized Design (RAL) for the effects of Randomness and Randomized Block Design (RAK) for organoleptic variables. The treatments tested were the level of tenderness and organoleptic properties of meat muscovy duck nuggets with the different filler that is T0: Meat Muscovy Duck + wheat flour 10%, T1: Meat Muscovy Duck + 10% flour ganyong, T2: Meat Muscovy Duck + 10% mocaf flour and T3: Meat Muscovy Duck + purple sweet potato flour 10%. Each treatment was repeated five times for tenderness and organoleptic properties using 25 semi-trained panelists. The data obtained will be analyzed by variance analysis and followed by dunnet's test. The results showed of various types of filler has a very significant effect on tenderness, aroma, taste ($P < 0.01$) and no significant effect ($P > 0.05$) on nugget texture. The mean value of each tenderness is T0: 0,10197 mm/g/sec, T1: 0,09269 mm/g/sec, T2: 0,10011 mm/g/sec, T3: 0,09116 mm/g/sec. The result of organoleptic test is a soft nugget texture, the aroma of nugget that smells of meat and has a no delicious taste until more delicious. The conclusion of the best filler use on meat muscovy duck nugget is mocaf flour in terms of tenderness and organoleptic properties in the form of flavor, aroma and texture.