



PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NUGGET

Sofi Margritje Sembor*, Jola J R R Londok dan Nova Nancy Lontaan

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado 95115, Indonesia

*email: semborsofi@yahoo.com

Abstrak. Tujuan penelitian untuk mengetahui sifat fisik dan organoleptik nugget ayam dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). Penelitian dilaksanakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan P0 (0%), P1(5%), P2 (10%), P3 (15%) dan P4 (20%). Parameter yang diukur meliputi sifat fisik (daya Ikat Air, Susut masak dan keempukan) dan sifat Organoleptik (warna, aroma, tekstur dan cita rasa). Data dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa DIA, Susut masak dan Keempukan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nugget ayam dengan penambahan tepung labu kuning. Demikian pula dengan sifat organoleptik seperti warna dengan angka hedonik paling tinggi pada P3(15%) 6,31; aroma (6,31) juga tekstur (6,25) dan cita rasa (6,31) masing-masing perlakuan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$). Kesimpulan bahwa penambahan tepung labu kuning sampai 15% pada nugget ayam petelur afkir memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap sifat fisik dan organoleptik.

Kata kunci: nugget, ayam petelur afkir, tepung labu kuning, sifat fisik dan organoleptik.