

RINGKASAN

Substitusi Selada Air dan Tepung Bekatul Jagung Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Pada Nugget Sayur, Malinda Nurrohmatul Megantara, NIM B32160532 tahun 2019, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati STP.MP (Pembimbing), Dr. Titik Budiati, S.TP,M.T,M.Sc (Ketua Penguji), Dr. Yossi Wibisono, S.Tp, M.P. (Anggota Penguji).

Nugget ayam merupakan jenis olahan daging restruksi yaitu daging ayam giling yang dibumbui, pencetakan, pengukusan, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran dengan tepung roti (*Breading*), pembekuan dan penggorengan. Sedangkan nugget sayur merupakan bahan dari olahan nugget daging ayam yang disubstitusi selada air dan tepung bekatul jagung agar memiliki nilai khas nugget sayur yang optimal dan banyak disukai oleh masyarakat.

Penelitian ini bertujuan agar masyarakat banyak menyukai konsumsi sayuran yang dikombinasikan ke dalam nugget. Nugget sayur memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, serat, karbohidrat, lemak, dan kalsium (Ca) sehingga sangat baik dikonsumsi bagi kalangan masyarakat yang kurang menyukai sayuran.

Pada penelitian kali ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial, lima perlakuan dan tiga kali ulangan, dengan melakukan analisa uji kimia, fisik dan organoleptik yang meliputi kadar protein, serat kasar, pH, uji lipat (*folding test*), keempukan, mutu hedonik dan hedonik (warna, rasa, aroma, dan tekstur). Perlakuan yang digunakan dalam pembuatan nugget sayur dilakukan dengan substitusi selada air dan tepung bekatul jagung F0 (0%), F1 (40% dan 10%), F2 (30% dan 20%), F3 (20% dan 30%), F4 (10% dan 40%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan kombinasi yang digunakan berpengaruh terhadap analisa kimia kadar protein, bahwa kandungan protein tersebut tidak sesuai dengan SNI No 6683 tahun 2014, tetapi memiliki nilai kandungan serat yang cukup tinggi. Pada analisa fisik memiliki nilai pH yang sama rata sebesar 6, uji lipat (*folding test*) memiliki tingkat kekenyalan terbaik pada perlakuan F1 dan F2, keempukan memiliki hasil terbaik pada perlakuan F0 sampai F2, dan memiliki nilai tingkat kesukaan pada panelis.