

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SINGKONG
(*Manihot utilissima*) PADA KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

KARYA ILMIAH



OLEH:
MAYA ANGELINA HANUM NOVITASARI
6103014127

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SINGKONG
(*Manihot utilissima*) PADA KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

KARYA ILMIAH

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
MAYA ANGELINA HANUM NOVITASARI
6103014127

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Maya Angelina Hanum Novitasari

NRP : 6103014127

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

**Pengaruh Penambahan Daun Singkong
(*Manihot utilissima*) pada Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya,

Yang menyatakan,

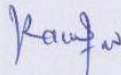


Maya Angelina Hanum Novitasari

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Ilmiah dengan judul “ **Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot Utilissima*) pada Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam**”, yang diajukan oleh Maya Angelina Hanum Novitasari (6103014127) telah diujikan pada tanggal 25 April 2019 dan telah dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Tim Penguji,



Dr. Painsri Widyawati, S.Si, M.Si

Tanggal: 3-5-2019

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



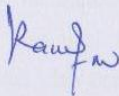
Ir. Thomas Indarto Putut Susesno, MP., IPM

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Ilmiah yang berjudul “**Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot Utilissima*) pada Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam**” yang ditulis oleh Maya Angelina Hanum Novitasari (6103014127), telah diujikan dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Dosen Pembimbing,



Dr. Paini Sri Widyawati, S.Si, M.Si

Tanggal: 3 - 5 - 2019

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Seminar Ilmiah saya yang berjudul:

**Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot Utilissima*) pada
Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2) dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009.

Surabaya,



Maya Angelina Hanum Novitasari

Maya Angelina Hanum Novitasari, NRP 6103014127. **Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot utilissima*) pada Karakteristik Organoleptik *Nugget* Ayam.**

Di bawah bimbingan: Dr. Paini Sri Widyawati. S.Si., M.Si.

ABSTRAK

Nugget adalah produk restruksi daging dan dicetak persegi kemudian dilapisi oleh tepung berbumbu yang menjadi salah satu olahan produk pangan yang digemari oleh masyarakat. *Nugget* biasanya terbuat dari daging ayam, telur, tepung tapioka, tepung roti, dan bahan-bahan lain. Kandungan serat yang rendah menjadikan nilai gizi dari *nugget* berkurang. Penambahan daun singkong dapat menambah nilai gizi terutama serat pada *nugget* ayam. Daun singkong juga digunakan sebagai *filler* pada pembuatan *nugget* ayam. *Filler* merupakan bagian penting dalam pembuatan *nugget* untuk mengikat air dan pembentukan gel. Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mengetahui karakteristik organoleptik *nugget* ayam dengan penambahan daun singkong sebagai *filler*. Penggunaan daun singkong pada *nugget* ayam dapat mempengaruhi rasa, warna, dan tekstur. Untuk mengetahui daya terima masyarakat mengenai rasa, warna, dan tekstur dilakukan uji organoleptik hedonik dengan ANOVA $\alpha=0,05$ pada *nugget* ayam daun singkong. Rasa, warna, dan tekstur *nugget* ayam daun singkong dari hasil pengujian organoleptik dapat diterima dan disukai oleh masyarakat dengan rata-rata penilaian 4,15 untuk rasa, 3,56 untuk warna, dan 3,84 untuk tekstur. Nilai penerimaan *nugget* ayam daun singkong yang diberikan oleh panelis belum mendekati *nugget* ayam yang dipasarkan. Skor tingkat kesukaan secara keseluruhan terhadap *nugget* ayam daun singkong yaitu 8,92 lebih rendah dibandingkan pada *nugget* ayam kontrol.

Kata Kunci: *nugget*, daun singkong, *filler*, organoleptik

Maya Angelina Hanum Novitasari, NRP 6103014127. **The Effect of Addition Cassava Leaves (*Manihot utilissima*) Towards Sensory Evaluation Characteristics of Chicken Nugget.**

Advisor: Dr. Painsi Sri Widyawati, S.Si., M.Si.

ABSTRACT

Nugget is meat restructured product, squared mold, and then coated by flavored flour become one of food product how like many people. As usually nugget is made by chicken, eggs, tapioca flour, bread flour, and many more. Low dietary fiber makes the nutritional value of nugget decreases. Addition of cassava leaves will upgrade the nutritional value, especially the dietary fiber of chicken nugget. Cassava leaves was used as filler to making chicken nugget. Filler is the most important part to make nugget for binding water and gel formation. The purpose of this paper was find the sensory evaluation characteristics of chicken nugget by adding cassava leaves as filler. Cassava leaves as filler brought the effect of taste, color, and texture of chicken nugget. Data sensory of evaluation was calculated by ANOVA on $\alpha=0,05$ to find out the people acceptance of taste, color, and texture of cassava leaves chicken nugget. Sensory evaluation being accepted and liked by people was ranged 4.15 for taste, 3.56 for color, and 3.84 for texture. Accepted score for cassava leaves chicken nugget was given from people rather to chicken nugget. Score for preference overall level for cassava leaves chicken nugget was 8.92 lower than chicken nugget control.

Key word: nugget, cassava leaves, filler, sensory evaluation

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah yang berjudul **Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot utilissima*) Pada Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam**. Karya Ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Strata-1 (S-1) di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Paini Sri Widyawati, S.Si., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan Karya Ilmiah ini.
2. Orang tua, keluarga, dan sahabat penulis yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam penyelesaian Karya Ilmiah ini

Akhir kata penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Nugget</i>	4
2.1.1. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Nugget</i>	5
2.1.1.1. Daging Ayam.....	5
2.1.1.2. Tepung Tapioka	7
2.1.1.3 Bawang Putih.....	8
2.1.1.4 Garam dan Gula.....	9
2.1.1.5. Telur.....	10
2.1.1.6 Merica	10
2.1.1.7 Tepung Roti.....	11
2.1.2. Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	12
2.2. Daun Singkong	14
2.2.1. Senyawa Aktif Daun Singkong.....	17
BAB III PEMBAHASAN	19
3.1. <i>Nugget</i> Ayam Daun Singkong.....	19
3.1.1. Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Daun Singkong ...	20
3.2. Pengujian Organoleptik.....	25
3.2.1. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	27
3.2.2. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	30
3.2.3. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	32

3.3. Tingkat Kesukaan Secara Keseluruhan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
4.1. Kesimpulan.	36
4.2. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN A Kuisisioner Uji Organoleptik	44
LAMPIRAN B Hasil Uji Organoleptik	45
LAMPIRAN C Hasil Tingkat Kesukaan	52
LAMPIRAN D Gambar	53

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu <i>Nugget</i>	5
Tabel 2.2. Komposisi Komponen Gizi Daging Syam dibandingkan Daging Hewan Lain	6
Tabel 2.3. Komposisi Zat Gizi Ayam dala 100g	6
Tabel 2.4. Syarat Mutu Tapioka.....	8
Tabel 2.5. Komponen Zat Gizi Bawang Putih dalam 100g.....	9
Tabel 2.6. Standar Mutu Garam Beryodium.....	10
Tabel 2.7. Standar Mutu Lada Putih Bubuk.....	11
Tabel 2.8. Komposisi Zat Gizi Daun Singkong dalam 100g.....	15
Tabel 3.1. Formulasi Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Daun Singkong	19
Tabel 3.2. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik <i>Nugget</i> Ayam Daun Singkong	26
Tabel 3.3 Hasil Rata-rata Uji Organoleptik <i>Nugget</i> Ayam dan <i>Nugget</i> Ayam Daun Kelor	27
Tabel 3.4. Total Nilai Luas Area Kesukaan <i>Nugget</i>	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam	12
Gambar 2.2. Daun Singkong Muda.....	15
Gambar 2.3. Daun Singkong Tua.....	15
Gambar 2.4. Diagram Alir Proses Preparasi Daun Singkong.....	16
Gambar 3.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Daun Singkong.....	21
Gambar 3.2 Penentuan Tingkat Kesukaan Secara Keseluruhan <i>Nugget</i> Ayam Kontrol, Penambahan Daun Singkong dan Daun Kelor Dengan Analisa <i>Spider Web</i>	35