

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) TERHADAP KOMPOSISI KIMIA DAN KUALITAS SENSORIS NUGGET DAGING KELINCI

Kamilatun Nisak
17/411349/PT/07392

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap komposisi kimia dan kualitas sensoris *nugget* yang berbahan dasar daging kelinci. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kelinci, telur, tepung kacang hijau, tepung tapioka, air es, garam, gula, bawang putih bubuk, merica bubuk, ketumbar bubuk, tepung terigu, dan tepung panir. Parameter yang digunakan dalam uji komposisi kimia adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar abu sedangkan parameter yang digunakan pada uji kualitas sensoris adalah warna, aroma, tekstur, keempukan, rasa, dan daya terima. Data yang didapat pada komposisi kimia dianalisis dengan *One Way Anova* dan apabila ada perbedaan diuji lanjut dengan *Duncan's New Multiple Range Test*, sedangkan pada kualitas sensoris menggunakan analisis *Kruskal-Wallis* dengan uji lanjut *Mann-Whitney* dengan faktor banyaknya jumlah tepung kacang hijau yang terdiri atas lima rasio perlakuan, dengan perbandingan tepung tapioka dengan tepung kacang hijau, yaitu (P_0) = 100%:0% ; (P_1) = 75%:25% ; (P_2) = 50%:50% ; (P_3) = 25%:75%; dan (P_4) = 0%:100%. Substitusi tepung kacang hijau memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) pada kadar protein secara berurutan sebesar 19,49; 19,53; 19,66; 19,81; dan 21,01%. Substitusi tepung kacang hijau memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) pada warna, aroma, keempukan, rasa, dan daya terima secara berurutan pada warna 4,33; 3,83; 3,77; 3,03; dan 2,70, pada aroma 3,40; 3,80; 3,90; 3,93; dan 4,03, pada keempukan 4,17; 4,13; 3,90; 3,77; dan 3,43, pada rasa 3,03; 3,53; 3,80; 4,13; dan 4,13, dan pada daya terima 3,37; 3,73; 3,77; 4,17; dan 4,17. Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah substitusi tepung kacang hijau meningkatkan kadar protein dan daya terima pada *nugget* daging kelinci.

Kata Kunci : *Nugget*, Daging kelinci, Tepung kacang hijau, Komposisi kimia, Kualitas sensoris.

THE EFFECT OF MUNG BEAN FLOUR (*Vigna radiata*) SUBSTITUTION ON THE CHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY QUALITY OF RABBIT MEAT NUGGETS

Kamilatun Nisak
17/411349/PT/07392

ABSTRACT

This study's aimed to determine the effect of substitution mung bean flour on the chemical composition and the sensory quality of rabbit meat nuggets. The ingredients used in this study were rabbit meat, eggs, mung bean flour, tapioca flour, ice cubes, salt, sugar, garlic powder, pepper powder, coriander powder, wheat flour, and breadcrumbs. The parameters used in the chemical composition test were water content, protein content, fat content, carbohydrate content, and ash content while the parameters used in the sensory quality test were color, aroma, texture, tenderness, taste, and acceptability. The data were analyzed by One Way Anova analysis with Duncan's New Multiple Range Test on chemical composition, while sensory quality using Kruskal-Wallis analysis with Mann-Whitney test with a factor of the amount of mung bean flour composed of five treatment ratios. The ratio of tapioca flour with mung bean flour, including (P0) = 100%:0% ; (P1) = 75%:25% ; (P2) = 50%:50% ; (P3) = 25%:75% ; and (P4) = 0%:100%. The substitution of mung bean flour showed a significant ($P < 0,05$) effect on the protein content respectively 19.49; 19.53; 19.66; 19.81; and 21.01%. The substitution of mung bean flour showed a significant ($P < 0,05$) effect on color, aroma, tenderness, taste, and acceptability respectively at color 4.33; 3.83; 3.77; 3.03; and 2.70, on aroma 3.40; 3.80; 3.90; 3.93; and 4.03, at 4.17 tenderness; 4.13; 3.90; 3.77; and 3.43, at 3.03 flavors; 3.53; 3.80; 4.13; and 4.13, and at 3.37 acceptability; 3.73; 3.77; 4.17; and 4.17. The conclusion is the substitution of mung bean flour increases the protein content and acceptability of rabbit meat nuggets.

Keywords: Nugget, Rabbit meat, Mung bean flour, Chemical composition, Sensory quality.