

# KARAKTERISTIK FISIK, SENSORI DAN MIKROSTRUKTUR *CHICKEN NUGGET* DENGAN IMBANGAN DAGING AYAM DAN LEMAK SAPI YANG BERBEDA

Wanan Istaufa Wankar

13/351614/PT/06594

## INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik fisik, sensori, dan mikrostruktur nugget daging ayam yang diberi lemak sapi denganimbangan yang berbeda. Penelitian ini dilakukan menggunakan daging ayam yang diberi lemak sapi dengan perbedaan komposisi 0, 2,5, 5, 7,5, dan 10%. Parameter yang diukur meliputi karakteristik fisik, sensori dan mikrostruktur. Data karakteristik fisik dianalisis menggunakan metode analisis variansi pola searah (ANOVA) dan perbedaan rata-rata diuji dengan *Duncan's New Multiple Range Test*. Data karakteristik sensori dianalisis dengan non parametrik dengan uji Hedonik Test menurut Kruskal-Wallis. Hasil pengamatan secara mikrostruktur dianalisis menggunakan metode deskriptif. Hasil analisis data karakteristik fisik berpengaruh nyata terhadap keempukan nugget ( $P < 0,05$ ) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH ( $P > 0,05$ ). Hasil analisis data karakteristik sensori nugget berbeda nyata pada sifat warna, tekstur, dan keempukan ( $P < 0,05$ ) dan tidak berbeda nyata pada *flavour* ( $P > 0,05$ ). Hasil pengamatan secara mikrostruktur juga memperlihatkan bahwa perbedaan komposisi lemak sapi pada nugget daging ayam berpengaruh pada tekstur adonan yang dihasilkan. Kesimpulan yang dapat dihasilkan adalah *chicken nugget* dapat ditambahkan dengan lemak sampai dengan level 10%

Kata kunci: Lemak sapi, *chicken nugget*, daging ayam

## Physical, sensory, and Microstructure Chicken Nugget With Different Proportion of Chicken Meat and Beef Tallow

Wanan Istaufa Wankar  
13/351614/PT/06594

### ABSTRACT

This study aims to determine the effect of Comparison Different Proportion Of Chicken Meat And Beef Tallow on a physical, sensory, and microstructure characteristics of *chicken nugget*. This study used beef tallow as a substitution of chicken meat with proportion 0, 2.5, 5, 7.5 & 10%. The parameter observed were a physical, sensory and microstructure characteristics. Physical characteristics data were analyzed by using ANOVA and the mean different were tested by *Duncan's New Multiple Range Test*. Sensory characteristics data were analyzed by using non-parametric method with hedonic test of Kruskal-Wallis. Furthermore, microstructure observation data were analyzed descriptively. The result showed that physical characteristic had a significant effect on tenderness of *chicken nugget* ( $P < 0.05$ ) but not on pH value ( $P > 0.05$ ). Moreover, the sensory characteristics showed that there were a significant differences on color, texture, and tenderness ( $P < 0.05$ ) and but not on flavor ( $P > 0.05$ ). Based on microstructure observation result can be concluded that beef tallow comparison has an effect on *chicken nugget* texture. In conclusion *chicken nugget* could be comparison with beef tallow up to the level of 10%

Keywords: Beef tallow, chicken nugget, poultry meat