

KUALITAS SENSORIS DAN NILAI YIELD CHICKEN NUGGET DENGAN VARIASI VISKOSITAS LAPISAN BATTER

Nirna Gesti Liana
14/362451/PT/06633

INTISARI

Chicken nugget adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan dan dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Lapisan *batter* merupakan pelapis basah *chicken nugget* yang terbuat dari campuran tepung yang dilarutkan dengan air dingin sehingga membentuk viskositas yang diinginkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh viskositas lapisan *batter* terhadap kualitas sensoris dan nilai *yield chicken nugget*. Penelitian ini menggunakan *chicken nugget* dan lapisan *batter*. Lapisan *batter* terbuat dari tepung terigu yang dilarutkan dalam air dengan 3 level viskositas yang berbeda. Level viskositas diukur berdasarkan kecepatan aliran, yaitu 0,022, 0,018, dan 0,015 g/ml.s. Setiap perlakuan diulang sebanyak 5 kali. Data dari hasil penelitian ini dianalisis secara statistik dengan menggunakan analisis variansi pola searah, dan hasil yang berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan untuk nilai *yield* dan uji Kruskal-wallis untuk kualitas sensoris. Hasil penelitian menunjukkan variasi viskositas lapisan *batter* tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris *chicken nugget*, sedangkan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai *yield chicken nugget*. Rerata nilai *yield* dengan variasi viskositas lapisan *batter* 0,022, 0,018, dan 0,015 g/ml.s secara berturut-turut adalah $112,19 \pm 5,69\%$, $129,42 \pm 3,76\%$, dan $128,71 \pm 6,22\%$. Dapat disimpulkan bahwa nilai *yield* tertinggi dengan variasi viskositas lapisan *batter* diperoleh pada level kecepatan aliran 0,018 g/ml.s.

Kata kunci : *Chicken nugget*, Viskositas *batter*, Kualitas sensoris, Nilai *yield*

SENSORY QUALITY AND CHICKEN NUGGET YIELD VALUE WITH VARIATION OF BATTER LAYER VISCOSITY

Nirna Gesti Liana
14/362451/PT/06633

ABSTRACT

Chicken nuggets are chicken processed products that are formed, cooked and frozen and it made of a mixture of ground chicken meat which is coated with or without the addition of other food ingredients. This study aimed to determine the effect of batter layer viscosity on the sensory quality and yield value of chicken nuggets. This study used chicken nuggets and batter layers. The batter layer was made of wheat flour dissolved in water with 3 different levels of viscosity. Viscosity level was measured based on flow velocity, which was 0,022, 0,018, and 0,015 g/ml.s. Each treatment was repeated 5 times. The data were analyzed statistically using one way anova and different results were followed by Duncan test for yield values and the Kruskal-wallis test for sensory quality. The results showed that variations in the viscosity of the batter layer had no significant effect on the sensory quality of chicken nuggets and had a significant effect ($P < 0.05$) on the yield value of chicken nuggets. The mean yield values with variations in batter layer viscosity were 0.022, 0.018, and 0.015 g/ml.s respectively $112.19 \pm 5.69\%$, $129.42 \pm 3.76\%$, and $128.71 \pm 6.22\%$. It can be concluded that the highest yield value with variations in the viscosity of the batter layer was obtained at the flow rate of 0.018 g/ml.s.

Key words: Chicken nuggets, Batter viscosity, Sensory quality, Yield value