



**Sifat Fisik dan Organoleptik *Chicken Nuggets*
dengan *Filler* yang Berbeda**

Irawati Harry Artharini
96/107599/PT/03352

2001

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *filler* yang lebih baik digunakan dalam pembuatan *chicken nuggets* dilihat dari sifat fisik dan organoleptiknya. Komposisi *chicken nuggets* yang digunakan adalah 84% campuran daging dada ayam broiler dan *filler* serta 16% bumbu yang terdiri dari 1% garam, 0,6% bawang putih bubuk, 0,4% lada hitam bubuk dan 14% air. Daging yang telah dipisahkan dari kulit dan tulang kemudian dicincang dan dibagi menjadi tiga perlakuan. Perlakuan I *chicken nuggets* dengan menggunakan *filler* tepung terigu, perlakuan II *chicken nuggets* dengan menggunakan *filler* tepung maizena dan perlakuan III *chicken nuggets* dengan menggunakan *filler* tepung Japioka. Pengujian yang dilakukan meliputi uji fisik (pH dan keempukan) dan uji organoleptik (rasa, warna dan tekstur). Data uji fisik dianalisis dengan analisis variansi rancangan acak lengkap pola searah, dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test. Data uji organoleptik dianalisis dengan uji H menurut Kruskal dan Wallis. Hasil uji Duncan terhadap uji fisik menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) diantara perlakuan terhadap nilai pH dan keempukan. Hasil uji H tidak menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) diantara perlakuan terhadap rasa, warna maupun tekstur. Penggunaan tepung maizena sebagai *filler* mempunyai sifat fisik dan organoleptik yang sedikit lebih baik dibandingkan dengan tepung lainnya.

(Kata kunci : *Filler* , *Chicken nuggets*, Sifat fisik dan organoleptik, Tepung terigu, Tepung maizena, Tepung tapioka)



**Physical and Organoleptical Quality of Chicken Nuggets
Containing Different Filler**

Irawati Harry Artharini
96/107599/PT/03352

2001

ABSTRACT

This research was conducted to determine the most appropriate flour used as a filler in the chicken nuggets formulation based on physical and organoleptical quality. Chicken nuggets composition was 84% of broiler chicken breast meat and filler, and 16% of the rest was food seasonings. They were 1% salt, 0,6% garlic powder, 0,4% black pepper powder and 14% water. Skinless and boneless chicken breast was chopped and was divided into three treatments : I chicken nuggets containing wheat flour as filler, II chicken nuggets containing maize flour as filler and III chicken nuggets containing tapioca flour as filler. Variables of the observation were physical test (pH and tenderness) and organoleptical test (taste, colour and texture). Physical test data were analysed using a oneway classification of variance analysis, continued by Duncan's Multiple Range Test. Organoleptical test data were analyzed using Hedonic Test by Kruskal and Wallis. The Duncan's test showed there were significantly differences ($P < 0,05$) between treatments upon pH and tenderness. The Hedonic test showed that there were not any significant differences ($P < 0,05$) between treatments on the taste, colour and texture of chicken nuggets. Maize flour had better physical and organoleptical quality in the chicken nuggets formulation than other flours.

(Key Words : Filler, Chicken nuggets, Physical and organoleptical quality, Wheat flour, Maize flour, Tapioca flour)