

PENGARUH IMBANGAN MACAM BAHAN PENGISI DAN BAHAN PENGIKAT TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS NUGGETS KELINCI

Anggraini Kuswardani

11/317511/PT/6058

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh macam binder dan jenis filler terhadap kualitas fisik dan sensoris *nuggets* kelinci. Rasio bahan pengisi terdiri dari 5 kelompok tepung terigu dan tepung tapioka, masing-masing terdiri dari 0:20, 5:10, 10:10, 15:5, dan 20:0 dan masing-masing kelompok bahan pengisi terdiri dari 5 sub kelompok bahan pengikat karagenan dan telur yaitu 0:10, 3:7, 5:5, 7:3 dan 10:0. *Nuggets* diuji untuk mengetahui kualitas fisik yaitu nilai pH, keempukan dan daya ikat air, serta kualitas sensoris. Data yang diperoleh dari uji kualitas fisik dan sensoris dianalisis statistik dengan analisis variansi pola faktorial 5x5, dan apabila terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Ranges Test. Hasil penelitian yang menggunakan tepung terigu dan tepung tapioka sebagai filler, serta karagenan dan telur sebagai binder menunjukkan adanya pengaruh yang tidak nyata terhadap nilai pH, keempukan, namun nilai daya ikat air terdapat perbedaan nyata terhadap penggunaan karagenan dan telur sebagai binder. Imbangan bahan pengisi memberikan perbedaan yang nyata terhadap warna, imbangan bahan pengikat dan pengisi menghasilkan hasil tidak nyata terhadap rasa. Imbangan bahan pengisi memberikan perbedaan yang nyata terhadap tekstur. Imbangan bahan pengisi dan bahan pengikat terhadap daya terima adalah berbeda tidak nyata. Kesimpulan yang diperoleh adalah peningkatan imbangan tepung terigu dan tepung tapioka menghasilkan kualitas fisik dan sensoris *nuggets* kelinci yang relatif sama. Peningkatan imbangan bahan pengikat karagenan dan telur juga menghasilkan kualitas fisik dan sensoris yang relatif sama, serta tidak ada interaksi antara imbangan bahan pengisi serta bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan sensoris *nuggets* kelinci.

Kata Kunci: *Nuggets* kelinci, Macam bahan pengisi, Macam bahan pengikat, Kualitas fisik, Kualitas sensoris

THE EFFECT OF FILLERS AND BINDERS RATIO ON THE PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF RABBIT NUGGETS

Anggraini Kuswardani

11/317511 / PT / 6058

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of fillers and binders ratio on the physical and sensory qualities of rabbit nuggets. Fillers ratio consisted of 5 groups of wheat flour to tapioca flour ratio, namely 0:20, 5:10, 10:10, 15:5 and 20:0. Each group of fillers ratio consisted of 5 sub groups of carrageenan to egg ratio, namely 0:10, 3:7, 5:5, 7:3, and 10:0. The Nuggets were tested on the physical qualities, including the pH value, tenderness and water holding capacity and sensory quality. Data were analyzed statistically by analysis of variance of a 5x5 factorial and continued by Duncan's New Multiple Ranges Test. Results of studies showed that the use of wheat flour and tapioca flour as filler, as well as carrageenan and eggs as the binder showed there were significant effect on water holding capacity, but not on the pH value and tenderness. Significant influence was also seen in the sensory test including on colour and textur, but not on the flavor. The ratio of filler and binder had no significant effect on acceptable of rabbit nuggets. The conclusion of the study showed that enchancement of filler and binder was relatively same on physical and sensory qualities of rabbit nuggets and there was no interaction between ratio of filler and binder on physical qualities and sensory of rabbit nuggets.

Keywords: Rabbits nuggets, Filler, Binder, Physical quality, Sensory quality