

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Pembuatan *Nugget* Ayam Menggunakan Tepung Ubi Hutan
(*Dioscorea Hispida Dennst*)**

Oleh :

**MERYNOVALIA ISHAK
NIM : 621 410 032**

**Disetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I



**Ir. Ellen J. Saleh, MP
NIP. 19680109 199403 2 003**

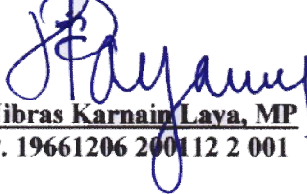
Pembimbing II



**Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si
NIP. 19841030 201212 1 001**

Mengetahui :

Ketua Jurusan Peternakan



**Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 19661206 200112 2 001**

LEMBAR PENGESAHAN

**Judul Skripsi : Pembuatan Nugget Ayam Menggunakan Tepung Ubi Hutan
(*Dioscorea Hispida Dennst*)**

Nama : Merynovalia Ishak

NIM : 621 410 032

Program Studi : S1 Peternakan


Telah disidangkan dan dipertahankan didepan dewan penguji :

Hari / Tanggal : 31 Oktober 2014

Pukul : 09.30 Wita

Dewan Penguji :

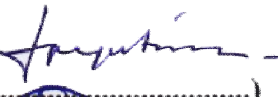
1. Ir. Ellen J. Saleh, MP

()

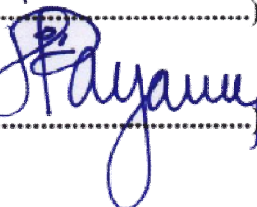
2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si

()

3. Dr. Mohammad Sayuti M, S. Pt, M.Si

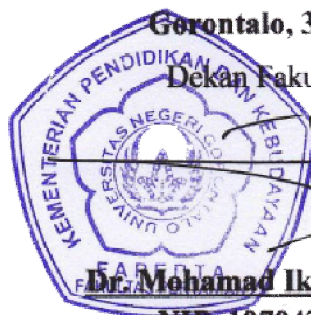
()

4. Ir. Nibras Karnain Laya, MP

()

Gorontalo, 31 Oktober 2014

Dekan Fakultas Pertanian,



Dr. Mohammad Iqbal Bahua, SP, M.Si

NIP. 197042520011 2 1003

ABSTRAK

Merynovalia Ishak, Nim 621410032. Pembuatan *Nugget* Menggunakan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida Dennst*). Di bimbing oleh Ellen .J. Saleh dan Agus Bahar Rachman.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemberian tepung ubi hutan pada *nugget* ayam dengan 4 perlakuan yakni $T_1 = 50\text{gr}$, $T_2 = 100\text{gr}$, $T_3 = 150\text{gr}$ dan $T_4 = 200\text{gr}$ dan 4 kali ulangan. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Analisis Proksimat (protein, lemak dan karbohidrat) serta uji organoleptik (aroma, tekstur, warna dan rasa). Hasil yang diperoleh dari uji kimia akan dianalisis dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dan untuk Uji Organoleptik dianalisis secara deskriptif. Dari hasil yang diperoleh untuk analisis proksimat kadar protein nilai tertinggi terdapat pada level penggunaan tepung ubi hutan 200gr yaitu 8,72% dan nilai terendah terdapat pada level pemberian tepung ubi hutan 50gr yaitu 4,58%. Untuk kadar lemak nilai tertinggi terdapat pada level pemberian tepung ubi hutan 200gr yaitu 34,34% dan nilai terendah terdapat pada level pemberian tepung ubi hutan 50gr yaitu 29,7%. Untuk kadar karbohidrat nilai tertinggi terdapat pada level pemberian tepung ubi hutan 200gr yaitu 23,7% dan nilai terendah terdapat pada level pemberian tepung ubi hutan 50gr yaitu 13,5%. Sedangkan untuk uji organoleptik yang paling banyak disukai yaitu pada level pemberian tepung ubi hutan 50gr dan yang paling tidak disukai oleh panelis yakni pada tingkat pemberian tepung ubi hutan 200gr. Jadi kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa pembuatan *nugget* ayam menggunakan tepung ubi hutan (*dioscorea hispida dennst*) memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat serta memberikan pengaruh yang baik pada uji organoleptik (aroma, tekstur, warna dan rasa).

Kata Kunci: *Nugget* Ayam, Tepung Ubi Hutan, Analisis proksimat Dan Organoleptik