

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PEMBUATAN NUGGET CEKER AYAM
MENGUNAKAN BAHAN TEPUNG YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

RIMAWATI KASIM
NIM. 621 411 044

Telah Diperiksa Dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Muhammad Sayuti M., S.Pt, M.Si
NIP. 19671231 200604 1 001

Pembimbing II



Ir. Ellen J. Saleh, MP
NIP. 19680109 199403 2 002

Mengetahui :
Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 19661206 200112 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

**PEMBUATAN NUGGET CEKER AYAM MENGGUNAKAN
BAHAN TEPUNG YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh :

**RIMA WATI KASIM
NIM 621411 044**

Telah disidangkan dan dipertahankan di depan dewan penguji pada

Hari/Tanggal : SELASA/26 Desember 2017

Pukul : 11.00-13.00 WITA

Dewan penguji :

Nama	Jabatan	Tandatangan
1. <u>Dr. Muhammad Sayuti M., S.Pt, M.Si</u> NIP. 19671231 200604 1 001	Penguji I	(..... <i>Muhammad Sayuti</i>)
2. <u>Ir. Ellen J. Saleh, MP.</u> NIP. 19680109 199403 2 002	Penguji II	(..... <i>Ellen J. Saleh</i>)
3. <u>Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si</u> NIP. 19800421 200501 2 001	Penguji III	(..... <i>Siswatiana R. Taha</i>)
4. <u>Ir. Nibras K. Laya, MP</u> NIP: 19661206 200112 2 001	Penguji IV	(..... <i>Nibras K. Laya</i>)

Mengetahui:
Dean Fakultas Pertanian
[Signature]
Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP.,M.Si.
NIP: 19720425 200112 1 003



ABSTRAK

RIMAWATI KASIM. 2017. Pembuatan Nugget Ceker Ayam Menggunakan Bahan Tepung Yang Berbeda. DiBawah Bimbingan Muhammad Sayuti sebagai pembimbing I dan Ellen J. Saleh sebagai pembimbing II.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tepung yang baik di gunakan pada pembuatan nugget ceker ayam .penelitian ini di laksanakan pada bulan Maret sampai bulan April 2017. Bahan yang digunakan untuk penelitian yaitu Tepung Terigu,Tepung Tapioka, Tepung Beras, Tepung Maizena Dan Ceker Ayam. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Yang terdiri dari 4 perlakuan 4 ulangan, Perlakuan yang diberikan adalah Tepung Terigu (30g), Tepung Tapioka (30g), Tepung Beras (30g) Tepung Maizena (30g). Parameter yang diamati meliputi tingkat kesukaan 20 panelis pada pembuatan nugget ceker ayam yang menggunakan bahan tepung yang berbeda yang sudah di letakan pada wadah yang bersampel. Pengujian di lakukan dengan menggunakan Uji Organoleptik penilaiannya meliputi (Tekstur, Aroma, Warna, Rasa) metode pengeisian kuisioner oleh 20 orang panelis, kemudian di analisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan Tepung Terigu. Tepung Tapioka. Tepung Beras. Tepung Maizena pada pembuatan nugget ceker Ayam Berpengaruh tidak nyata ($P < 0,05$) tingkat kesukaan panelis pada beberapa macam tepung ini berada pada penggunaan tepung maizena.

Kata kunci : Ceker Ayam, Tepung Terigu, Tepung Tapioka, Tepung Beras, Tepung Maizena, Uji Organoleptik

ABSTRACT

RIMAWATI KASIM. 2017. Making Chicken Claws Nugget by Using Different Flour Material. Principal supervisor is Muhammad Sayuti and Co-supervisor is Ellen J. Saleh.

This research aims to investigate the best flour to be used to make chicken claws nugget. It is conducted from March to April 2017. The research uses Wheat Flour, Tapioca Flour, Rice Flour, Cornstarch and Chicken Claws. It applies Completely Randomized Design which comprises 4 treatments and 4 repetitions. The treatments are Wheat Flour (30 g), Tapioca Flour (30 g), Rice Flour (30 g) and Cornstarch (30g). The observed parameters are likeability of 20 panelists on making chicken claws nugget by using different flour material that have been placed on certain places. The test applies organoleptic test in which its assessment comprises texture, aroma, color and taste. Questionnaire is distributed to 20 panelists which is then analyzed descriptively. Research finding confirms that use of Wheat Flour, Tapioca Flour, Rice Flour and Cornstarch to make chicken claws nugget has insignificant influence ($p < 0,05$). Likeability of the panelists at the various types of flour is in use of Cornstarch.

Keywords: *Chicken Claws, Wheat Flour, Tapioca Flour, Rice Flour, Cornstarch, Organoleptic Test*

