

PERSETUJUAN PEMBIMBING
PENGARUH BERBAGAI JENIS FILLER (BAHAN PENGISI) TERHADAP SIFAT
FISIK CEKER NUGGET

SKRIPSI

OLEH :

SUDIRJO KUE
NIM. 621 411 050

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

PembimbingI



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

PembimbingII



Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP: 198001421 200501 2 001

Mengetahui
Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras K Larya, MP
NIP. 19661206 200112 2 001

LEMBAR PENGESAHAN
PENGARUH BERBAGAI JENIS FILLER (BAHAN PENGISI) TERHADAP SIFAT
FISIK CEKER NUGGET

SKRIPSI

OLEH

SUDIRJO KUE





NIM. 621 411 050

Teleh Di Sidangkan Dan Di Pertahankan Di Depan Dewan Penguji Pada


Hari/tanggal : Rabu, 27 Desember 2017

Pukul : 11.00 -13.00 Wita

Dewan Penguji

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1. <u>Dr. Mohammad Sayuti M. S.Pt, M.Si</u> Nip. 19671231 200604 1 001	Penguji I	(..... 
2. <u>Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si</u> Nip. 19800421 200501 2 001	Penguji II	(..... 
3. <u>Umbang A. Rokhavati, S.Pt, MP</u> Nip. 19760718 200604 2 001	Penguji III	(..... 
4. <u>Fahrul Ilham, S.Pt, M.Si</u> Nip. 19800607 200501 1 002	Penguji IV	(..... 

Mengetahui
Dekan fakultas pertanian


Dr. Mohamad Ikbah Bahua, Sp., M.Si
Nip. 19720425 200112 1 003

ABSTRAK

SUDIRJO KUE. 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Fisik Ceker Nugget. di Bawah Bimbingan Muhammad Sayuti sebagai pembimbing I dan Siswatiana R. Taha sebagai pembimbing II.

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Februari 2017 sampai dengan Maret 2017. Tempat penelitian dilakukan di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan 3 ulangan, Perlakuan yang diberikan adalah Tepung Terigu (15g), Tepung Tapioka (15g), Tepung Beras (15g) Tepung Maizena (15g). Parameter yang diamati meliputi Analisis Sifat Fisik *Ceker Nugget*, Daya Mengikat Air, Susut Masak, Pengukuran Keempukan *Ceker Nugget*. Dari hasil penelitian ini disimpulkan bahwa bahan pengisi filler dengan menggunakan tepung maizena (P4) dan tepung tapioka (P2) menghasilkan ceker nugget yang lebih baik yang secara umum diterima oleh konsumen yang didukung oleh sifat fisik. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai sifat fisik dan uji hedonic dari nugget dengan bahan dasar kaki unggas baik ayam, itik, maupun burung.

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

ABSTRACT

SUDIRJO KUE. 2017. The Influence of Various Types of Filler on Physical Characteristic of Claws Nugget. Principal supervisor is Muhammad Sayuti and Co-supervisor is Siwatiana R. Taha.

This research is conducted from February to March 2017 in Livestock Laboratory of Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. It applies Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 repetitions. The treatments are Wheat Flour (15 g), Tapioca Flour (15 g), Rice Flour (15 g) and Cornstarch (15 g). The observed parameters are physical characteristic of claws nugget, WHC, cooking loss, and tenderness of claws nugget measurement. Based on the research finding, it can be concluded that filler from cornstarch (P4) and tapioca flour (P2) produce a better claws nugget that are generally accepted by consumer as it is also supported by its physical characteristic. Further research on physical characteristic and hedonic quality of the nugget made of poultry foots either chicken, duck or birds are required.

Keywords: Chicken Claws, wheat Flour, Tapioca Flour, Rice Flour, Cornstarch, Duncan Test

