
Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN
TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM
. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM

DUE TO ADDITION OF PULP FLOUR TOFU AGAINST ORGANOLEPTIC TEST OF CHICKEN NUGGETS

¹Andrian Nuredy, ²Nita Opi K., ³Dhenok W. L.

Mahasiswa Program Studi Ilmu Ternak, Universitas Islam Balitar

Universitas Islam Balitar

Jl. Majapahit 4A Blitar-Jawa Timur

Email: andriyan.nuredy@yahoo.co.id nitaopie@gmail.com

dhenok.bussiness@gmail.com

ABSTRACT

This research was conducted in the laboratory of the Faculty of Animal Husbandry at Balitar Islamic University. The purpose of this study is to know the result of the addition of pulp flour tofu to organoleptic test (smell, texture, color and flavor). The benefits of this research is the author hopes can be an input for the reader about chicken nuggets with the addition of pulp flour tofu as a good food, there are animal proteins and vegetable proteins. Increase the value of pulp know as a product of nugget. The material used is a nugget with the addition of pulp flour tofu 0%, 7.5%, 12.5%, and 17.5%. The method used is experimentation, with this study there are variable control and variable experiments as a reference between the initial state and the status of the treatment. The results of this study indicate a very real effect on the smell and taste of chicken nuggets by adding tofu pulp. the preferred odor of nuggets is the P0 treatment (0% tofu waste flour), while the color of the nugget favored by the panelists is the P1 treatment (7.5% tofu waste flour). Significantly different in texture with P0 and P3 (0% and 17.5% tofu pulp) and not significantly different in the color of chicken nuggets with the addition of tofu pulp with the most preferred treatment was P1 (7.5% tofu pulp).

Key words: Tofu Pulp, Chicken nuggets

1. PENDAHULUAN

Nugget adalah salah satu produk hasil olahan daging beku yang melalui proses penggilingan dengan penambahan bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti. Bahan baku yang biasa digunakan adalah daging sapi, ayam, ikan, dan lain – lain. Nugget dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk atau cemilan. Nugget mengandung zat-zat gizi seperti protein, karbohidrat, dan lemak (Syamsir, 2008 Melisa, 2011).

Ampas tahu merupakan bahan pangan yang dihasilkan dari sisa yang diperoleh selama produksi tahu. Ampas tahu memiliki karakter yang sama seperti tahu, yaitu memiliki warna putih dan lembut (Khofifah, 2018). Ampas tahu sebagai limbah ternyata memiliki banyak kelebihan seperti protein 8,66%; lemak 3,79%; air 51,63% dan abu 1,21% (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2011 dalam Gustina, 2016). Namun, ampas tahu yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Saat ini ampas tahu hanya dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan tempe gembus, kerupuk, perkedel tahu, kecap dan sebagai pakan ternak,

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

padahal ampas tahu dapat diolah menjadi tepung dan dapat dipakai sebagai bahan untuk membuat berbagai jenis kue dan cake yang biasanya memakai tepung terigu, salah satu di antaranya adalah nugget (Driyani, 2007 dalam Ita, 2012).

2.MATERI DAN METODE

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Islam Balitar.Yang beralamat di jalan Majapahit N0.04 Blitar. Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus 2019.

2.2 Materi Penelitian

Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan nugget dengan penambahan ampas tahu antara lain: timbangan, loyang, baskom, kukusan, telenan, pisau, wajan dan sutil.

Bahan yang digunakan dalam penelitian penambahan tepung ampas tahu terhadap uji organoleptik nugget ayam antara lain:

No	Nama bahan	Banyaknya/perlakuan
1	Tepung Ampas Tahu	P ₁ = 75gram P ₂ =125gram P ₃ = 175gram
2	Daging ayam giling	1 kg
3	Tepung maizena	200 gram
4.	Tepung Paner	200 gram
5	Telur ayam	8 butir
6	Bawang Putih halus	4 gram
7	Garam	8 gram
8	Bubuk Merica	8 gram

Sumber: Rahayu (2017)

2.3 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, dengan penelitian ini terdapat variable control dan variable eksperimen sebagai acuan antara keadaan awal dengan keadaan setelah diberi perlakuan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan ulangan sebagai berikut (Rahayu, 2017);

$$\begin{aligned}
 (t-1)(r-) &\geq 16 && n= r \times t \\
 (4-1)(r-1) &\geq 16 && n= 5 \times 4 \\
 3(r-1) &\geq 16 && n= 20 \\
 r &\geq (16-1)/3 \\
 r &\geq 5
 \end{aligned}$$

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN
TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM
. *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

Keterangan:

t = Banyaknya perlakuan

r = Banyaknya ulangan

n = satuan percobaan

dengan ketemtuan:

P₀ = tidak ada penambahan tepung ampas tahu terhadap nugget

P₁ = penambahan tepung ampas tahu sebesar 7,5%

P₂ = penambahan tepung ampas tahu sebesar 12,5%

P₃ = penambahan tepung ampas tahu sebesar 17,5%

2.4 Prosedur Penelitian

1. Pembuatan Tepung Ampas Tahu

Menurut Ita (2012) prosedur pembuatan tepung ampas tahu yaitu ampas tahu dipilih yang bagus, dijemur dengan sinar matahari selama 2 hari, ampas tahu yang sudah kering lalu di blender, tepung ampas tahu diayak menggunakan ayakan yang berukuran 60 mesh, tepung ampas tahu dikemas dalam plastik dan disimpan dalam freezer.

2. Pembuatan Nugget Ampas Tahu

Adapun cara pembuatan nugget ampas tahu yaitu:

1. Campur daging ayam giling, tepung ampas tahu, tepung maizena, tepung panir halus. Aduk sampai merata
2. Masukkan telur, air, merica bubuk, dan bawang putih bubuk. Aduk rata.
3. Tuang kedalam Loyang yang telah diolesi minyak.
4. Kukus diatas api sedang 30 menit sampai matang. Biarkan hingga dingin, potong dengan pisau.
5. Celup ke bahan pencelup, gulingkan di tepung panir.

2.5 Analisa Data

Analisa data dala penelitian ini menggunakan teknik analisa diskriptif kuantitatif. Tingkat kesukaan panelis terhadap nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu didapatkan melalui penilaian secara uji organoleptik dengan menilai empat indikator antara lain: warna, rasa, aroma dan tekstur. Data penilaian yang diperoleh dari panelis dianalisis menggunakan mean serta menggunakan anova dan uji beda.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Uji organoleptik merupakan metode untuk mengukur mutu dari produk. Pengukuran mutu berdasarkan pada kepekaan indrawi manusia yang secara langsung menilai satu atau beberapa atribut dari bahan pangan sesuai dengan karakteristik yang diminta (Halim, 2014).

1. Aroma

Aroma suatu produk dapat dideteksi ketika adanya bau yang masuk ke dalam hidung yang kemudian diproses oleh indera penciuman. aroma dapat menentukan enak tidaknya suatu produk makanan (Rahayu, 2017).

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

Rataan Nilai Uji Organoleptik Warna Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan	Kriteria
P0	4,328±0,172 ^a	Sangat aroma khas nugget
P1	4,048±0,284 ^a	Aroma khas nugget
P2	3,304±0,370 ^a	Tidak aroma khas nugget
P3	2,840±0,507 ^a	Tidak aroma khas nugget

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam membuat aroma nugget ayam menurun. Hal ini karena semakin banyak konsentrasi tepung ampas tahu ditambahkan maka akan membuat aroma nugget ayam tertutupi oleh aroma tepung ampas tahu. Berdasarkan pendapat Khofifah (2018) ampas memiliki karakteristik seperti tahu, yaitu memiliki warna putih, aroma khas kedelai dan lembut sehingga aroma khas nugget tertutupi.

2. Rasa

Rasa merupakan salah satu penilaian terpenting dalam suatu produk makanan maupun minuman (Rahayu, 2017).

Rataan Nilai Uji Organoleptik Rasa Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan	Kriteria
P0	3,952±0,517 ^c	Rasa khas nugget
P1	3,896±0,317 ^c	Rasa khas nugget
P2	3,096±0,379 ^b	Tidak Rasa khas nugget
P3	2,600±0,490 ^a	Tidak Rasa khas nugget

Sumber: Data primer yang diolah (2019).

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkatnya penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam membuat rasa nugget berkurang. Hal ini karena penambahan tepung ampas tahu namun tidak ditambah bumbu nugget ayam sehingga bumbu terasa kurang. Menurut Anonymous (2017) garam dapat meningkatkan kekuatan *flavoring agent*. Tujuan ditambahkan merica adalah sebagai penyedap masakan (Dhevina, 2010 dalam Indarwati, 2019). Tidak adanya penambahan bumbu setelah penambahan tepung ampas tahu membuat rasa nugget berkurang.

3. Warna

Warna merupakan kesan yang dihasilkan oleh indera mata terhadap cahaya yang dipantulkan oleh benda tersebut (Surawan, 2007 dalam Nurfadillah, 2015)..

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

Tabel Rataan Nilai Uji Organoleptik Warna Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan	Kriteria
P0	4,192±0,521 ^b	Putih Kekuningan
P1	4,216±0,42 ^b	Putih Kekuningan
P2	3,656±0,4528 ^a	Kuning
P3	3,984±0,482 ^b	Kuning

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkat penambahan tepung ampas tahu maka membuat warna nugget yang dihasilkan warna nugget semakin kuning. Hal ini karena warna tepung ampas tahu sendiri yang putih kekuningan menjadikan nugget yang ditambah tepung ampas tahu menjadi kekuningan. Hal ini sesuai pendapat Wati (2013) bahwasanya warna tepung ampas tahu putih kecoklatan.

4. Tekstur

Tekstur ialah tampilan permukaan suatu makanan. Pada tekstur ini yang akan dinilai adalah kelembutan suatu makanan (Rahayu, 2017).

Tabel Rataan Nilai Uji Organoleptik Warna Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan	Kriteria
P0	3,44±0,361 ^c	Empuk
P1	3,456±0,235 ^c	Empuk
P2	2,696±0,265 ^b	Empuk
P3	2,864±0,492 ^a	Empuk

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkat penambahan tepung ampas tahu maka membuat tekstur nugget yang dihasilkan semakin empuk. Berdasarkan pendapat Khofifah (2018) ampas tahu memiliki karakteristik seperti tahu, yaitu memiliki warna putih, aroma khas kedelai dan lembut. Seminggu membuat nugget ayam yang ditambah dengan tepung ampas tahu menjadi empuk karena ampas tahu memiliki teksturyang lembut.

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

3.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

1. Aroma

Hasil analisa statistik dari nilai kesukaan panelis terhadap nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu ada pada tabel.

Tabel Rataan Nilai Kesukaan Warna Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan (\pm) Standar deviasi	Kriteria
P0 (kontrol)	3,896 \pm 0,232 ^a	Suka
P1 (7,5%)	3,72 \pm 0,231 ^a	Suka
P2 (12,5%)	3,144 \pm 0,339 ^b	Agak Suka
P3 (17,5%)	3,192 \pm 0,313 ^b	Agak Suka

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

. Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam membuat tingkat kesukaan panelis terhadap aroma nugget ayam menurun. Berdasarkan pendapat Hariyanto (2014) aroma nugget yang disukai konsumen nugget dengan aroma sedap khas ayam. Pada penelitian aroma nagget dengan penambahan tepung ampas tahu memiliki aroma tidak khas nugget pada perlakuan P2 dan P3 hal ini karena aroma khas ayam atau nugget telah tertutupi oleh aroma tepung ampas tahu.

2. Rasa

Hasil analisa statistik dari nilai kesukaan panelis terhadap nugget ayam dengan penambahan tepung ampas ada pada tabel.

Tabel Rataan Nilai Kesukaan Rasa Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan (\pm) Standar deviasi	Kriteria
P0 (kontrol)	3,832 \pm 0,517 ^b	Suka
P1 (7,5%)	3,832 \pm 0,317 ^b	Suka
P2 (12,5%)	3,08 \pm 0,379 ^a	Agak Suka
P3 (17,5%)	3,136 \pm 0,490 ^a	Agak Suka

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkatnya penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam membuat tingkat kesukaan panelis terhadap rasa nugget berkurang. Berdasarkan pendapat Hariyanto (2014) rasa nugget yang disukai konsumen adalah nugget dengan rasa gurih.

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

3. Tekstur

Hasil analisa statistik dari nilai tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu pada tabel..

Tabel Rataan Nilai Kesukaan Tekstur Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan (\pm) Standar deviasi	Kriteria
P0 (kontrol)	3,768 \pm 0,403 ^b	Suka
P1 (7,5%)	3,552 \pm 0,333 ^a	Suka
P2 (12,5%)	3,64 \pm 0,271 ^a	Suka
P3 (17,5%)	3,768 \pm 0,320 ^b	Suka

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkat penambahan tepung ampas tahu maka membuat tingkat kesukaan pada tekstur nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu yang dihasilkan tidak terlalu mengubah tingkat kesukaan nugget. Hal ini tidak sependapat dengan Hariyanto (2014), Nugget yang banyak diedarkan memiliki tekstur yang lebih keras, kering dan kenyal.

4. Warna

Hasil analisa statistik dari nilai kesukaan warna nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu pada tabel.

Tabel Rataan Nilai Kesukaan Warna Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Perlakuan	Rataan (\pm) Standar deviasi	Kriteria
P0 (kontrol)	4,192 \pm 0,521 ^b	Suka
P1 (7,5%)	4,216 \pm 0,42 ^b	Suka
P2 (12,5%)	3,656 \pm 0,4528 ^a	Suka
P3 (17,5%)	3,984 \pm 0,482 ^b	Suka

Sumber: Data primer yang diolah (2019)

Berdasarkan tabel menunjukkan bahwa semakin meningkat penambahan tepung ampas tahu tidak adanya perubahan yang signifikan terhadap warna nugget ayam. Warna merupakan kesan yang dihasilkan oleh indera mata terhadap cahaya yang dipantulkan oleh benda tersebut (Surawan, 2007 dalam Nurfadillah, 2015). Berdasarkan pada pernyataan tersebut warna nugget ayam dengan penambahan ampas tahu yang mempengaruhi warna nugget sehingga membuat tingkat kesukaan menurun.

Andrian Nuredy, Nita Opi K., Dhenok W. L (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM . *Aves jurnal Peternakan*, 12(1), 52-62. <https://doi.org10.35457/aves.v12i1.1132>

4.KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini kesimpulan yang dapat diambil antara lain:

- Penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam berpengaruh sangat nyata terhadap aroma dan rasa nugget dengan perlakuan P0 yang paling disukai.
- Penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam berpengaruh nyata terhadap tekstur nugget dengan perlakuan P1 yang disukai.
- Penambahan tepung ampas tahu pada nugget ayam tidak berpengaruh terhadap warna.

4.2 Saran

- Berdasarkan hasil penelitian penambahan ampas tahu pada nugget ayam dapat digunakan dengan presentase 7,5%.
- Perlu dilakukannya uji lanjut kandungan nutrisi nugget ayam dengan penambahan tepung ampas tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2017^a. **Fungsi Penambahan Garam Dalam Pembuatan Sifat Produk pangan.** <http://www.foodreview.co.id/blog-5669268-Fungsi-Penambahan-Garam-dalam-Pembentukan-Sifat-Produk-Pangan.html> (Diakses, 20 Juli 2019)
- Gustina, 2016. **Ampas Tahu Sebagai Pakan Ternak.** <https://www.peternakankita.com/ampas-tahu-sebagai-pakan-ternak/> (Diakses, 19 Juli 2019)
- Hariyanto, A., 2014 **Standart Mutu Nugget Ayam.** <https://www.scribd.com/doc/220999469/Standard-Mutu-Nugget-Ayam> (Diakses, 19 Juli 2019)
- Indarwati, 2019. **Laporan Pembuatan Nugget.** <https://indarwatisite.wordpress.com/laporan-pembuatan-nugget/> (Diakses, 19 Juli 2019)
- Ita D. Sari, 2012.**Pengaruh Subtitusi Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Nugget Terhadap kadar Protein Dan Daya Terima Konsumen.** Fakultas Ilmu kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Khofifah SMK, 2018. **Manfaat Ampas Tahu Untuk Kesehatan.** <https://radarpekalongan.co.id/20624/manfaat-ampas-tahu-untuk-kesehatan/> (Diakses, 19 Juli 2019)
- Melisa N., 2011. **Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Wortel.** Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Nurfadillah Syamsuddin. 2015. **Subtitusi Rumpuk Laut dan Sagu Terhadap Nugget Ayam Berkualitas.**Skripsi.Universitas Negeri Makassar.
- Rahayu, H. Marsuki, 2017. **Nugget Labu Kuning Sebagai Sarapan Pagi SDN Batu Luccu Kota Makasar.** Universitas Negeri Makasar.