

ABSTRAK

Listianingtyas Ari Chrissanti. 2010. **“Pengaruh Substitusi Kulit Kacang Hijau Pada Filler Tepung Panir Terhadap Kualitas Nugget Ayam”**. Skripsi, S1 PKK Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Dosen pembimbing I Dra. Dyah Nurani S, M. Kes, dan Dosen pembimbing II Saptariana S, Pd, M. Pd.

Nugget ayam adalah salah satu ragam lauk dan bisa difungsikan sebagai camilan yang bertekstur kompak dan kokoh. Nugget ayam biasanya dibuat dari bahan dasar daging ayam dan pada eksperimen ini penulis ingin mencoba membuat nugget ayam substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir. Tujuan dalam penelitian ini adalah : 1) Untuk mengetahui pengaruh kualitas nugget ayam dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir dengan prosentase yang berbeda yaitu sebesar 40%, 60%, 80% dan 100% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 2) Untuk mengetahui kualitas nugget ayam dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan nugget ayam hasil eksperimen dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir 40%, 60%, 80% dan 100%. Sampel penelitian ini adalah sebagian dari nugget ayam dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir yaitu 40%, 60%, 80% dan 100%. Teknik pengambilan sampelnya adalah *purposive sampling*. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah banyaknya kulit kacang hijau yang digunakan sebagai substitusi pada filler tepung panir yaitu sebanyak 40%, 60%, 80% dan 100% dari jumlah tepung panir yang digunakan. Variabel terikatnya adalah kualitas nugget ayam substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir dengan indikator warna, rasa, aroma, tekstur; dan kandungan protein serta serat.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh kualitas nugget ayam substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir ditinjau dari indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji laboratorium menunjukkan kandungan protein dan serat yang tertinggi terletak pada sampel 212 yaitu nugget ayam dengan kulit kacang hijau sebesar 100% yaitu sebesar 10,6g dan 3,11g. Hasil uji kesukaan masyarakat terhadap nugget ayam substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir menunjukkan masyarakat menyukai nugget ayam sampel 414 yaitu nugget ayam dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir 80%.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa ada pengaruh kualitas nugget ayam dengan substitusi kulit kacang hijau pada filler tepung panir dengan prosentase 40%, 60%, 80% dan 100% dilihat dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur. Saran dari penelitian ini adalah perlu adanya uji lanjut mengenai uji kandungan gizi kulit kacang hijau, karena dalam kulit kacang hijau juga mengandung zat gizi lain yang cukup tinggi.