

**SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

SKRIPSI

Oleh :
OKTAVIANI
20103310055



**PROGRAM STUDI ILMU TERNAK
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM BALITAR
BLITAR
2024**

**SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Islam Balitar Blitar
untuk memenuhi salah satu persyaratan
dalam menyelesaikan program Sarjana Peternakan**

**Oleh :
OKTAVIANI
20103310055**

**PROGRAM STUDI ILMU TERNAK
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM BALITAR
BLITAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM

Oleh :

Nama : Oktaviani

NIM : 20103310055

Jurusan : Ilmu Ternak

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Menyetujui :

Blitar, 23 Juni 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Resti Yuliana R, S.Pt., M.Sc

NIDN : 0723079301

Salnan Irba Novaela S.Pt., M.Sc

NIDN : 0727099501

Mengetahui

Fakultas Pertanian dan Perternakan

Program Studi Ilmu Ternak,

Dekan,

Dr. Yuhanin Zamrodah, S.P., M.Agr

NIDN. 0709058302

HALAMAN PENGESAHAN

SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM

Oleh :

Nama : Oktaviani

NIM : 20103310055

Jurusan : Ilmu Ternak

Telah dinyatakan lulus dalam ujian sarjana

Pada tanggal 2 Juli 2024

Majelis Penguji,

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing II

Resti Yuliana, S.Pt., M.Sc

NIDN : 0723079301

Salnan Irba Novaela, S.Pt., M.Sc

NIDN : 0727099501

Dosen Penguji

Menyetujui,

Fakultas Pertanian dan Perternakan

Program Studi Ilmu Ternak,

Dekan,

Alfan Setya W, S.Pt., M.Pt

NIDN. 0724129301

Dr. Yuhanin Zamrodah, S.P., M.Agr

NIDN. 0709058302

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Oktaviani

NIM : 20103310055

Fakultas : Pertanian dan Peternakan

Program Studi : Ilmu Ternak

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Karya Ilmiah yang berjudul **“Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam”** yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya aku sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri, baik sebagian atau keseluruhan kecuali dalam bentuk kutipan yang telah saya sebut sumbernya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Blitar, 22 Juli 2024

Yang membuat Pernyataan,

Oktaviani

RINGKASAN

SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM

Salah satu olahan makanan cepat saji yang populer sumber proteinnya sudah terpenuhi yaitu nugget. Nugget sendiri merupakan salah satu jenis daging olahan produk beku siap saji banyak diminati masyarakat karena praktis dan enak untuk disajikan. Tetapi kelemahan makanan cepat saji adalah kurangnya kandungan sayuran. Maka dari itu penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) menjadi inovasi dalam pembuatan nugget.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) berpengaruh terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) pada nugget ayam. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk mengetahui nilai terbaik uji organoleptik nugget ayam dengan penambahan daun kelor. Pengumpulan data dan penelitian ini dimulai pada 12-20 Februari 2024. Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan memanfaatkan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai penentu nilai statistik, yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Pada penelitian ini kuesioner yang disebarakan sejumlah 30 panelis.

Hasil penelitian dari hasil uji duncan menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) pada parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pada uji duncan perlakuan P3 memiliki nilai rendah 1,76 warna, 3,32 rasa, 2,97 aroma, dan 3,00 tekstur. Berbanding dengan P0 yang memiliki nilai tinggi 4,73 warna, 3,74 rasa, 3,54 aroma, dan 3,54 tekstur. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa penambahan 2% daun kelor pada P3 menghasilkan warna coklat kehijauan, tekstur yang lebih padat dan semakin banyak daun kelor membuat rasa dan aroma lebih tajam. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu pada perlakuan P0 yang tidak terdapat daun kelor paling disukai panelis dengan presentase 30% dari total responden.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah kami ucapkan puji syukur ke hadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya penulisan Skripsi dengan judul “Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam” dapat terselesaikan.

Penulisan Skripsi ini diajukan kepada Universitas Islam Balitar (UNISBA) Blitar untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Sarjana Peternakan.

Pada kesempatan ini penuliis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Soebiantoro., M.Si selaku rektor Universitas Islam Balitar.
2. Dr. Yuhanin Zamrodah, S.P., M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar.
3. Resti Yuliana, S.Pt., M.Sc selaku Kaprodi Ilmu Ternak Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar sekaligus Dosen Pembimbing I.
4. Salnan Irba Novaela S.Pt., M.Sc selaku Dosen Pembimbing II.
5. Alfian Setya W, S.Pt., M.Pt selaku Dosen Penguji.
6. Keluarga besar yang telah memberi dorongan material dan spiritual dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Sahabat, teman-teman dan semua pihak yang dengan suka rela telah membantu dalam pelaksanaan maupun penulisan ini hingga selesai.

Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagai bahan bagi penelitian selanjutnya.

Blitar, 10 Juni 2024

Penulis