

ABSTRACT

LEVEL OF LIKENESS FOR CHICKEN MEAT NUGGETS WITH DIFFERENT RATIO OF CARROT FLOUR ADDITION

This study was aimed at determining the effect of different carrot flour addition ratios on the level of panellist sensory preference for chicken meat nuggets. Carrot flour is added as a functional additive rich in fibres and beta-caroten in the hope of increasing the nutritional value of the product. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments of the ratio of carrot flour addition to the total dough, namely : 0 g, 3,9 g, 7,8 g, and 11,7 g each with three replications. The parameters tested included color, aroma, taste and texture through organoleptic tests involving 30 panelists. The study was conducted in the Laboratory of Balitas Islamic University from March 1-7, 2025. The results showed that P0 (without the addition of carrot flour) had the highest and most preferred value with a color value of 4.36, taste 4.50, texture 4.40 and aroma 4.40. Treatment P1 obtained a color value of 4.16, taste 4.23, texture 4.33 and aroma 4.10 which were still acceptable by the panellists. Treatment P2 obtained a color value of 3.60, taste 3.23, texture 3.66 and aroma 3.53. Treatment P3 obtained a color value 3.00, taste 3.13, texture 2.70 and aroma 3.33. These values indicate that the more carrot flour is added, the panellists level of preference for color, taste, texture and aroma tends to decrease. Thus, treatment P0 obtained the highest value and was most preferred by the panellists. And it can be suggested that the use of carrot flour in making chicken nuggets needs to be reduced in the percentage given and ensure that the resulting product meets the nutritional value and food safety standards.

Keywords : Chicken meat nuggets, Carrot flour, Dietary fiber, and Organoleptic test.

ABSTRAK

TINGKAT KESUKAAN TERHADAP NUGGET DAGING AYAM

DENGAN RASIO PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL

YANG BERBEDA

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan rasio penambahan tepung wortel terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap nugget daging ayam. Tepung wortel ditambahkan sebagai bahan tambahan fungsional yang kaya akan serat dan beta-karoten dengan harapan dapat meningkatkan nilai gizi produk. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan rasio penambahan tepung wortel terhadap total adonan yaitu : 0g, 3,9 g, 7,8 g dan 11,7 g masing-masing dengan tiga ulangan. Parameter yang diuji meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur melalui uji organoleptik dengan melibatkan 30 panelis. Penelitian dilakukan di Laboratorium Universitas Islam Balitar pada tanggal 1-7 maret 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa P0 (tanpa penambahan tepung wortel) memiliki nilai tertinggi dan paling disukai dengan nilai warna 4,36, rasa 4,50, tekstur 4,40 dan aroma 4,40. Perlakuan P1 memperoleh nilai warna 4,16, rasa 4,23, tekstur 4,33 dan aroma 4,10 masih dapat diterima oleh panelis. Perlakuan P2 memperoleh nilai warna 3,60, rasa 3,23, tekstur 3,66 dan aroma 3,53. Perlakuan P3 memperoleh nilai pada warna 3,00, rasa 3,13, tekstur 2,70 dan aroma 3,33. Bahwa nilai-nilai ini menunjukkan semakin banyak penambahan tepung wortel maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma cenderung menurun. Dengan demikian pada perlakuan P0 mendapatkan nilai tertinggi dan paling banyak yang disukai oleh panelis. Dan dapat disarankan penggunaan pada tepung wortel dalam pembuatan nugget ayam perlu dikurangi jumlah persentase yang diberikan dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi nilai gizi dan ketahanan pangan yang sesuai dengan standart.

Kata kunci: Nugget daging ayam, Tepung Wortel, Serat pangan, dan Uji organoleptic.