

UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP BERBAGAI BAHAN DASAR NUGGET

Selvia Nurlaila, Desi Maharani Agustini, Joko Purdiyanto

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Madura

e-mail : selvia.3aca@gmail.com, maharanidesi2@gmail.com

Abstrak

Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselubungi oleh perekat tepung (*batter*), pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Maret 2016 – Juni 2016 di Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Madura. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui tingkat kesenangan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan nugget dilakukan uji organoleptik terhadap 100 (seratus) panelis. Materi penelitian menggunakan macam-macam bahan dasar nugget. Variabel yang diamati meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan kekenyalan nugget. Metode penelitian yang digunakan adalah RAL (3x100) dengan 3 perlakuan yang berbeda yaitu kode A01, B02, dan C03 dalam uji organoleptik dengan 100 kali ulangan, dan dilanjutkan dengan uji BNT (beda nyata terkecil). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan berbagai bahan dasar nugget ($P > 0,05$) berpengaruh sangat nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan dengan rata-rata berkisar antara 2,47 % - 4,46%. Nugget yang paling disukai adalah nugget A01 dengan bahan dasar daging ayam. Nugget yang disukai oleh konsumen adalah nugget yang berwarna kuning keemasan, beraroma tidak amis, rasa enak, tekstur lembut dan kekenyalan empuk. Kepada produsen nugget agar produk nugget disukai konsumen dan terjual di pasaran untuk memperhatikan tingkat kesenangan konsumen tersebut dan perlu diadakan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan nugget dengan bahan dasar lainnya, sehingga pemanfaat daging unggas dapat disenangi oleh semua konsumen. Hasil penelitian diharapkan dapat dipakai sebagai informasi untuk mengembangkan kualitas nugget yang lebih optimal dan disukai konsumen.

Kata Kunci : Nugget, Uji Organoleptik.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditi peternakan yang utama selain telur dan susu adalah daging. Daging juga merupakan produk yang sangat penting dan digemari oleh masyarakat umum. Menurut Soeparno (1994) daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya.

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan daging, seperti pengolahan dan pengawetan daging. Hal ini bertujuan selain untuk memperpanjang masa simpan, juga untuk meningkatkan cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen, serta dapat mempertahankan nilai gizinya. Beberapa bentuk hasil pengolahan daging diantaranya ialah sosis, kornet, dendeng, pindang, abon, bakso, nugget dan lain-lain, sedangkan beberapa cara pengawetan yang sering dilakukan ialah dengan cara pembekuan, pelayuan, pengeringan, pengasinan, pengasapan dan pengalengan (Soputan, 2004).

Menurut Anonimous (2013) bahwa unggas adalah jenis hewan ternak kelompok

burung yang dimanfaatkan untuk daging dan/atau telurnya. Unggas termasuk golongan kelas Aves. Jenis unggas cukup banyak, diantaranya adalah ayam, itik, kalkun, dan angsa.

Daging ayam termasuk bahan pangan yang kandungan gizinya tinggi, dan rasanya lezat. Bahan pangan yang berasal dari daging ayam tergolong bahan pangan yang digemari oleh masyarakat Indonesia, karena bahan pangan yang berasal dari hewani termasuk bahan pangan yang memiliki nilai gizi semakin tinggi. Saat ini nugget ayam adalah salah satu produk unggas yang cukup populer. Dimana ayam dan produk-produk perunggasan merupakan makanan sumber protein hewani yang relative murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, seperti misalnya daging babi, sapi, kambing, kerbau, domba dan ikan. (Suwoyo, 2006).

Pemanfaatan itik sebagai sumber protein sangat potensial mengingat itik lebih resisten terhadap penyakit dibanding ayam potong dan itik mampu mengolah makanan yang berkualitas jelek menjadi daging. Mengingat potensi yang dimiliki itik, maka sangat disayangkan konsumsi terhadap daging itik memiliki peringkat yang jauh di bawah ayam potong. Hal ini dikarenakan

beberapa faktor yaitu yaitu tidak adanya inovasi terhadap pengolahan daging itik (Ginting, 2006). Struktur daging angsa mirip dengan minyak zaitun, bermanfaat untuk jantung. Daging angsa mendapat predikat sumber protein terbaik (Anonymous, 2015). Kandungan protein daging angsa lebih tinggi yaitu 22,3% dibandingkan daging ayam sebesar 20,8%, daging sapi 18%, daging domba 17,1% atau daging kambing yang hanya 16,6% (Srigando, 1992).

Nugget merupakan salah satu pangan olahan dari daging. Tanoto (1994), menjelaskan bahwa nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung (batter), pelumuran tepung roti (breading), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Menurut Amertaningtyas et. al. (2005) nugget merupakan salah satu produk yang berasal dari olahan daging giling yang digemari banyak orang. Nugget adalah salah satu produk olahan daging yang menggunakan teknologi restructured meat, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar.

Nugget pada umumnya dibuat dari daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan chicken nugget. Daging itik dan daging angsa merupakan sumber protein hewani yang bernilai gizi tinggi. Selama ini itik dan angsa dibudidayakan untuk diambil telurnya, sedangkan pemanfaatan daging itik dan daging angsa sebagai sumber daging masih kurang. Hal ini dikarenakan daging itik dan daging angsa mempunyai bau dan aroma yang anyir, selain itu penampakkannya kurang disukai konsumen karena warna dagingnya yang merah.

Pengolahan nugget berbagai daging unggas menjadi nugget merupakan salah satu alternative yang dapat dikembangkan menjadi produk makanan dengan nilai gizi tinggi, sekaligus dapat meningkatkan nilai ekonominya. Pengolahan produk pangan yang berbasis berbagai daging unggas masih terbatas, sehingga dengan penelitian tentang produk nugget ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi nugget di masyarakat. Selain mudah dicerna, harga masih terjangkau dikalangan masyarakat.

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana tingkat perbedaan kualitas

nugget dari berbagai macam bahan dasar yang paling disukai oleh konsumen melalui uji organoleptik.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Fakultas Pertanian, Universitas Madura, Pamekasan dimulai pada bulan Maret 2016 sampai bulan Juni 2016. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik berbagai bahan dasar nugget.

Prosedur Kerja adalah: a) menyiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian; b) meletakkan nugget pada wadah kecil yang telah diberi kode; c) panelis melakukan pengujian terhadap atribut kualitas nugget yaitu warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan; d) mencatat hasil uji organoleptik pada kertas kuesioner yang telah disediakan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (Sutaryo. Dkk, 2016). Perlakuan yang dimaksud, yaitu nugget dengan bahan dasar daging ayam (A01); daging itik (A02); daging angsa (A03). Dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Uji Organoleptik

Pengujian yang dilakukan selama penelitian yaitu pengujian secara uji organoleptik yang meliputi: warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalan. Hasil pengujian kualitas uji organoleptik disajikan pada Tabel. 1,

Rata-rata dari uji organoleptik dengan parameter aroma adalah $4,46 \pm 0,91$. Panelis lebih banyak menyukai aroma nugget A01 sebesar 66% karena memiliki aroma tidak amis. Rata-rata uji organoleptik dengan parameter rasa yaitu A01. $4,06 \pm 0,82$. Panelis lebih banyak menyukai rasa nugget A01 sebesar 37% karena memiliki rasa sangat enak. Rata-rata uji organoleptik dengan parameter tekstur adalah $4,00 \pm 0,84$. Panelis lebih banyak menyukai tekstur nugget A01. Panelis lebih banyak menyukaitekstur nugget A01 sebesar 51% menyukai tekstur lembut. Rata-rata uji organoleptik dengan parameter kekenyalan adalah $3,80 \pm 0,83$. Panelis lebih banyak menyukai kekenyalan nugget A01 sebesar 54% karena memiliki kekenyalan empuk.

Tabel 1. Rataan Hasil Pengujian Kualitas Uji Organoleptik

Parameter	Perlakuan																				
	A01 (%)						Rata-rata	B02 (%)						Rata-rata	C03 (%)						Rata-rata
	5	4	3	2	1	5		4	3	2	1	5	4		3	2	1				
Warna	49	46	5	0	0	4.44	7	33	53	7	0	3.40	1	1	47	45	6	2.47			
Aroma	66	21	8		2	4.46	47	45	4	3	1	4.41	38	28	20	11	3	3.34			
Rasa	37	35	25	3	0	4.06	12	66	18	4	0	3.86	15	50	31	4	0	3.75			
Tekstur	28	51	14	7	0	4.00	7	54	36	3	0	3.65	3	35	44	16	2	3.21			
Kekenyalan	19	54	20	6	1	3.80	11	51	36	2	0	3.71	1	39	45	15	0	3.26			

Sumber : Data Diolah (2016)

Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna

Pengujian organoleptik untuk warna dari berbagai bahan dasar nugget dilakukan dengan cara memberikan penilaian intensitas warna masing-masing nugget dengan metode hedonic scale test. Perhitungan statistik dengan menggunakan Analisa Varians, kemudian dilanjutkan dengan BNT (beda nyata terkecil). $F_{hitung} > F_{tabel} (0,05)$, artinya uji organoleptik warna dengan 3 perlakuan A01, B02 dan, C03 berpengaruh sangat nyata terhadap kesukaan

konsumen dan dilanjutkan dengan uji BNT. Penampakan merupakan parameter organoleptik yang penting karena merupakan sifat sensoris pertama dilihat oleh konsumen. Pada umumnya konsumen memilih makanan yang memiliki penampakan menarik.

Dari hasil uji BNT perlakuan yang berpengaruh sangat nyata terhadap warna adalah nugget B02 dan C03. Nugget B02 adalah nugget yg dibuat dari campuran daging itik dan nugget C03 terbuat dari daging angsa.

Tabel 2. Analisis Ragam Warna Nugget

SK	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	194,3	97,2	194,4	3,02	4,67
Galat	297	131,7	0,5			
Total	299					

Keterangan : Berbeda sangat nyata

Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma

Pengujian organoleptik untuk aroma dari berbagai bahan dasar nugget dilakukan dengan cara mencium dan memberikan nilai aroma masing-masing nugget dengan metode hedonic scale test. Perhitungan statistik dengan menggunakan Analisa Varians, kemudian dilanjutkan dengan BNT (beda nyata terkecil). $F_{hitung} > F_{tabel} (0,05)$, artinya uji organoleptik aroma dengan 3 perlakuan A01, B02 dan, C03

berpengaruh sangat nyata terhadap kesukaan konsumen dan dilanjutkan dengan uji BNT. Aroma merupakan daya tarik tersendiri dalam menentukan rasa enak dari produk suatu makanan. Dalam hal ini aroma lebih banyak dipengaruhi oleh indra pencium. Umumnya aroma yang dapat diterima oleh hidung dan otak.

Dari hasil uji BNT perlakuan yang berpengaruh sangat nyata terhadap aroma adalah nugget B02. Nugget B02 adalah nugget yg dibuat dari campuran daging itik.

Tabel 3. Analisis Ragam Aroma Nugget

SK	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	19,45	9,725	10,687	3,02	4,67
Galat	297	270,59	0,91			
Total	299					

Keterangan : = Berbeda sangat nyata

Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa

Pengujian organoleptik untuk rasa dari berbagai bahan dasar nugget dilakukan dengan cara mencicipi dan memberikan nilai rasa masing-masing nugget dengan metode hedonic scale test. Perhitungan statistik dengan menggunakan Analisa Varians, kemudian dilanjutkan dengan BNT (beda nyata terkecil).

F hitung > F tabel (0,05), artinya uji organoleptik rasa dengan 3 perlakuan A01, B02 dan, C03 berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen dan dilanjutkan dengan uji BNT. Rasa

merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Faktor rasa memegang peranan penting dalam pemilihan produk oleh konsumen. Rasa merupakan respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu makanan. Konsumen akan memutuskan menerima atau menolak produk dengan empat rasa tersebut.

Dari hasil uji BNT perlakuan yang berpengaruh sangat nyata terhadap rasa adalah nugget B02 dan C03. Nugget B02 adalah nugget yg dibuat dari campuran daging itik dan nugget C03 terbuat dari daging angsa.

Tabel 4. Analisis Ragam Rasa Nugget

SK	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	5	2,5	4,2	3,02	4,67
Galat	297	176,4	0,6			
Total	299					

Keterangan : = Berbeda nyata

Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur

Pengujian organoleptik untuk tekstur dari berbagai bahan dasar nugget dilakukan dengan cara menggigit dan memberikan nilai tekstur masing-masing nugget dengan metode hedonic scale test. Perhitungan statistik dengan menggunakan Analisa Varians, kemudian dilanjutkan dengan BNT (beda nyata terkecil).

F hitung > F tabel (0,05), artinya uji organoleptik tekstur dengan 3 perlakuan A01, B02 dan, C03 berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen dan dilanjutkan dengan uji BNT. Tekstur merupakan segala hal yang

berhubungan dengan mekanik, rasa, sentuhan, penglihatan dan pendengaran yang meliputi penilaian terhadap kebasahan, kering, keras, halus, kasar, dan berminyak. Penilaian tekstur makanan dapat dilakukan dengan menggunakan jari, gigi, dan langit-langit. Faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan dan mudah dikunyah.

Dari hasil uji BNT perlakuan yang berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur adalah nugget B02 dan C03. Nugget B02 adalah nugget yg dibuat dari campuran daging itik dan nugget C03 terbuat dari daging angsa.

Tabel 5. Analisis Ragam Tekstur Nugget

SK	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	31,3	15,6	26	3,02	4,67
Galat	297	179,3	0,6			
Total	299					

Keterangan : = Berbeda sangat nyata

Hasil Uji Organoleptik Parameter Kekenyalan

Pengujian organoleptik untuk kekenyalan dari berbagai bahan dasar nugget dilakukan dengan cara meencet dan memberikan nilai kekenyalan masing-masing nugget dengan

metode hedonic scale test. Perhitungan statistik dengan menggunakan Analisa Varians, kemudian dilanjutkan dengan BNT (beda nyata terkecil).

F hitung > F tabel (0,05), artinya uji organoleptik kekenyalan dengan 3 perlakuan

A01, B02 dan, C03 berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen dan dilanjutkan dengan uji BNT.

Dari hasil uji BNT perlakuan yang berpengaruh sangat nyata terhadap kekenyalan

adalah nugget B02 dan C03. Nugget B02 adalah nugget yg dibuat dari campuran daging itik dan nugget C03 terbuat dari daging angsa.

Tabel 6. Analisis Ragam Kekenyalan Nugget

SK	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Perlakuan	2	18,6	9,3	15,5	3,02	4,67
Galat	297	167,2	0,6			
Total	299					

Keterangan : = Berbeda sangat nyata

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap tiga bahan dasar pembuatan nugget, maka dapat diambil kesimpulan nugget yang paling disukai adalah nugget A01 dengan bahan dasar daging ayam. Nugget yang disukai oleh konsumen adalah nugget yang berwarna kuning keemasan, beraroma tidak amis, rasa enak, tekstur lembut. Dan kekenyalan empuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. Purnomo H, dan Siswanto. 2005. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan Yang Berbeda*. Thesis Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya Malang.
- Anonimous. 2015. *Makanan yang Terbaik dan Terburuk Data WHO*. <http://www.kompasiana.com/els766hi/makanan-yang-terbaik-dan-makanan-yang-terburuk-data-who-5500b126813311eb18fa7bc1>. Diunduh pada hari senin tanggal 26 Oktober 2015 Pukul. 10.00 WIB.
- Anonimous. 2013. *Definisi Unggas*. <http://unggas.menganti.blogspot.co.id/2013/11/definisi-unggas.html>. Diunduh pada hari senin tanggal 26 Oktober 2015 Pukul. 11.00 WIB.
- Ginting, KH. 2009. *Budidaya Tanaman Lada Putih*. IPB: Bogor
- Soputan, Jeanette E. M., 2004. *Dendeng Sapi sebagai Alternatif Pengawetan Daging Sapi*. Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Suwoyo, Heru., 2006. *Pengembangan Produk Chicken Nugget Vegetable Berbahan Dasar Daging SBB (Skinless Boneless Breast) dengan Penambahan Flakes Wortel di PT. Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant, Cikande-Serang*. Skripsi: Institut Pertanian Bogor.
- Srigandono, B. 1992. *Ilmu Unggas Air*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sutaryo, Nurwantoro. Mulyani, Sri, dan Setiani, EB. 2006. *Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget Dari Berbagai Bagian Karkas Broiler*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Kampus Baru UNDIP Tembalang Semarang. Vol.13.No.1.

