

ABSTRAK

Kristina Kuntarini, 2024, Penambahan Nangka Muda Terhadap Hasil Jadi Nugget Daging Ayam, Skripsi, Program Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Nugget merupakan salah satu produk pangan yang bersifat siap untuk dimasak. Pada umumnya nugget berbahan dasar olahan daging seperti daging sapi, daging ayam, dan juga ikan. Produk nugget mempunyai daya simpan yang cukup lama. Dalam pembuatan nugget, bahan utamanya adalah daging ayam, tetapi campuran nangka muda juga dapat dijadikan alternatif yang baik untuk menurunkan biaya produksi dan meningkatkan kandungan serat dalam nugget. Penelitian ini bertujuan untuk Untuk mengetahui Tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka muda ditinjau dari uji organoleptik. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif menggunakan metode deskriptif dengan lima perlakuan nugget dengan penambahan Nangka muda, yakni (50%), (60%), (70%), (80%), (90%).

Hasil analisis dari nugget ayam dengan penambahan Nangka muda dari hasil uji kualitatif deskriptif bahwa paling tinggi nilai dari kategori produk dengan kandungan 60% Nangka muda dengan nilai warna 90%, Aroma 70%, Rasa 80%, tekstur 93%. Maka dapat disimpulkan nilai dari warna, aroma, rasa, tekstur paling banyak diminati responden pada kategori 60% dari kategori (50%,60%,70%,80%,90%) nugget dengan penambahan Nangka muda yang ditinjau dari segi organoleptic.

Kata Kunci: *Nugget, Daging Ayam, Nangka Muda*

ABSTRACT

Kristina Kuntarini, 2024, Addition of young jackfruit to produce chicken meat nuggets, thesis, study program: Vocational Education, Family Welfare, Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya, Supervisor: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd..

Nuggets are a food product that is ready to be cooked. In general, nuggets are made from processed meat such as beef, chicken and fish. Nugget products have a fairly long shelf life. In making nuggets, the main ingredient is chicken meat, but a mixture of young jackfruit can also be a good alternative to reduce production costs and increase the fiber content in nuggets. This research aims to determine the level of consumer preference for the finished product of making chicken meat nuggets with the addition of young jackfruit in terms of organoleptic tests. This type of research uses quantitative research using descriptive methods with five nugget treatments with the addition of young jackfruit, namely (50%), (60%), (70%), (80%), (90%).

The results of the analysis of chicken nuggets with the addition of young jackfruit from descriptive qualitative test results show that the highest value is in the product category with 60% young jackfruit content with a color value of 90%, aroma 70%, taste 80%, texture 93%. So it can be concluded that the value of color, aroma, taste, texture is most popular with respondents in the 60% category (50%, 60%, 70%, 80%, 90%) of nuggets with the addition of young jackfruit from an organoleptic perspective.

Keywords: *Nugget, Chicken Meat, Young Jackfruit*