

**SRI RAHAYU RUSLI. 04141811021. KUALITAS FISIK TEPUNG BUMBU BERSUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG(*Manihot Esculenta Crantz*) DAN SENSORIS AYAM KRISPI**

Pembimbing : Dr. Yusnaini S.Pt.,M.P

: Yunus Syafie, S.Pt.,M.Sc

---

**RINGKASAN**

Perkembangan zaman yang semakin moderen menyebabkan perubahan yang cukup signifikan pada gaya hidup masyarakat. Perubahan ini juga terlihat pada pola konsumsi masyarakat yang serba cepat dan praktis. Salah satu produk olahan ayam yang populer di kalangan masyarakat saat ini adalah olahan ayam krispi. Ayam krispi merupakan ayam goreng siap saji yang dibuat dari potongan daging ayam yang di lapiasi tepung bumbu bersubstitusi tepung singkong yang telah diberi bumbu sebelum dimasak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kerenyahan tepung bumbu ayam krispi yang disubstitusikan dengan tepung singkong, dan menganalisis uji sensoris ayam krispi dengan substitusi tepung singkong. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate. sedangkan pengujian warna tepung bumbu substitusi tepung singkong dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian (THP) Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate pada bulan Maret-Mei 2022. Pada Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode analisis data yaitu kualitas fisik warna tepung bumbu, lama penyimpanan diperoleh secara deskriptif yang digunakan akan dianalisis dengan analisis sidik ragam (Anova). Apabila perlakuan berpengaruh nyata, maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan untuk melihat perbedaan terhadap setiap sampel perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan yang menghasilkan ayam krispi renyah yaitu 90 menit. Kerenyahan ayam krispi masih dapat bertahan selama 90 menit pada penyimpanan suhu ruang tanpa kemasan. Perlakuan yang memiliki tingkat kerenyahan yang bertahan lama adalah pada perlakuan 15%. Ayam krispi terbaik terdapat pada penggunaan tepung bumbu dengan substitusi tepung singkong sebanyak 20% pada perlakuan P4.

Kata Kunci : *Tingkat Kerenyahan, Kualitas Sensoris, Ayam Krispi Substitusi Tepung Singkong*

**SRI RAHAYU RUSLI. 04141811021. PHYSICAL QUALITY OF SEASONED FLOUR SUBSTITUTED WITH CASSAVA FLOUR (*Manihot Esculenta Crantz*). AND CRISPY CHICKEN SENSORY**

Pembimbing : Dr. Yusnaini S.Pt.,M.P

: Yunus Syafie, S.Pt.,M.Sc

---

**SUMMARY**

The increasingly modern development of the times led to quite significant changes in people's lifestyles. This change is also seen in the fast-paced and practical consumption patterns of society. One of the processed chicken products that are popular among the public today is processed chicken krispi. Crispy chicken is a ready-to-eat fried chicken made from pieces of chicken meat coated with seasoning flour with cassava flour that has been seasoned before cooking. This study aims to determine the level of crispiness of crispy chicken seasoning flour substituted with cassava flour, and analyze the sensory test of crispy chicken with cassava flour substitution. and analyzing the sensory test of crispy chicken with cassava flour substitution. This research was carried out at the Laboratory of the Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Khairun Ternate University. while the color testing of cassava flour substitution seasoning flour was carried out at the Agricultural Product Technology Laboratory (THP) of the Faculty of Agriculture, Khairun Ternate University in March-May 2022. In this study using the Complete Randomized Design (RAL) method. The data analysis method, namely the physical quality of the color of the seasoning flour, the length of storage obtained descriptively used will be analyzed by fingerprint analysis (Anova). If the treatment has a real effect, it will be followed by the Duncan test to see the differences in each treatment sample. . The results showed that the storage time that produces crispy crispy crispy chicken is 90 minutes. Crispy chicken crispy can still last for 90 minutes at room temperature storage without packaging. Treatments that have a lasting level of crispiness are at 15% treatment. The best crispy chicken is found in the use of seasoning flour with cassava flour substitution as much as 20% in the P4 treatment.

**Keywords** : *Crispiness Level, Sensory Quality, Chicken Krispy Substitution Cassava Flour*