

## **KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN FORTIFIKASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L)**

Henro Priono, dibawah bimbingan  
Sri Lestari, S.Pt.,MP dan Dr. Yusnaini, S.Pt., MP  
Program studi Peternakan Fakultas Pertanian  
Universitas Khairun Ternate 2021

### **ABSTRAK**

Produk nugget yang sering dikonsumsi oleh masyarakat umumnya adalah nugget yang terbuat dari daging ayam, namun kurangnya sayuran pada makanan cepat saji di era modern saat ini menjadi suatu masalah yang harus dipecahkan. Oleh karena perlunya penambahan sayuran dalam nugget, salah satu sayuran yang berpotensi untuk ditambahkan yaitu daun kelor (*Moringa oleifera* L). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* L) pada nugget ayam di tinjau dari mutu kualitas fisik dan organoleptik. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate, sedangkan uji fisik dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan apabila berpengaruh nyata maka akan di analisis dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah pada kualitas fisik (pH, susut masak, keempukan), sedangkan organoleptik (warna, tekstur, aroma, rasa). Pada hasil penelitian di tinjau dari mutu kualitas fisik pH, susut masak dan keempukan menunjukkan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan R3 dan R2 dan memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kualitas pH dan keempukan tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap susut masak. Sedangkan ditinjau dari organoleptik, pada kualitas warna, tekstur, aroma dan rasa menunjukkan nilai rata-rata terpilih yaitu terdapat pada perlakuan R1, dan memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap setiap kualitas.

Kata Kunci : Fisik, Organoleptik, Fortifikasi, Tepung Daun Kelor

**PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF CHICKEN NUGGET  
WITH FORTIFICATION OF KELOR LEAVES (*Moringa oleifera* L)  
FLOUR**

Henro Priono, Supervised By  
Sri Lestari, S.Pt., MP and Dr. Yusnaini, S.Pt., MP  
Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture  
Khairun University Ternate 2021

**ABSTRACT**

The nugget product that is often consumed by the general public is nuggets made from chicken meat, but the lack of vegetables in fast food in today's modern era is a problem that must be solved. Because of the need to add vegetables to the nuggets, one of the vegetables that has the potential to be added is *Moringa oleifera* L leaves. The purpose of this study was to determine the effect of *Moringa oleifera* L leaf fortification on chicken nuggets in terms of physical and organoleptic quality. This research was conducted at the Laboratory of Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Khairun University, Ternate, while the physical test was carried out at the Laboratory of Animal Husbandry Product Technology, Faculty of Animal Husbandry, Hasanuddin University Makassar. The data analysis used in this study is a completely randomized design (CRD) analysis and if it has a significant effect, it will be analyzed using the Least Significant Difference (LSD) test. The parameters observed in this study were physical quality (pH, cooking loss, tenderness), while organoleptic (color, texture, aroma, taste). The results of the study were reviewed from the physical quality of pH, cooking losses and fertility showed the highest average value was found in R3 and R2 treatments and had a significant effect ( $P > 0.05$ ) against cooking losses. Whereas in terms of organoleptics, the quality of color, texture, aroma and taste showed the average value selected, which was found in the R1 treatment, and had a significant effect ( $P < 0.05$ ) on each quality.

Keywords: Physical, Organoleptic, Fortification, Moringa Leaf Flour