

**PENGARUH LAMA WAKTU PERKECAMBAHAN DAN SUBSTITUSI
TEPUNG KECAMBAH KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
SIFAT KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* AYAM**

INTISARI

Pemanfaatan komoditas terutama kacang kedelai untuk dijadikan tepung kecambah kedelai dengan lama perkecambahan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan nugget. Nugget adalah olahan daging, tepung dan bumbu. Penggunaan tepung kecambah kedelai dengan lama perkecambahan dimaksudkan untuk meningkatkan atribut mutu. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan nugget ayam dengan penambahan tepung kecambah kedelai berdasarkan lama perkecambahan dan substitusinya terhadap tingkat kesukaan panelis.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu lama perkecambahan (24,36 dan 48 jam) dengan substitusi tepung kecambah kedelai (25,50,75%) terhadap total tepung yang digunakan. Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode analisis statistik menggunakan analisis *univariate* dan apabila terdapat perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multile Range Test (DMRT)*.

Hasil penelitian menunjukkan kecambah kedelai dan lama perkecambahan berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan Nugget. Penggunaan tepung kecambah kedelai dan lama perkecambahan berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung kecambah kedelai dan lama perkecambahan maka nilai tekstur dan warna semakin besar. Formulasi nugget terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu tepung kecambah kedelai 50% dengan lama perkecambahan 24 jam memiliki nilai uji tekstur 3,25 %; uji tingkat kesukaan parameter warna 2,70%, aroma 2,60%, tekstur 2,55%, rasa 2,60% dan keseluruhan 2,50%;sifat kimia kadar air bahan 5,58%, kadar air produk 19,16%, proksimat kadar air 18,85%, kadar abu 2,41%, kadar protein 12,37%, kadar lemak 17,74% dan kadar karbohidrat 48,67%.

Kata kunci : Kacang kedelai , tepung kecambah kedelai, lama perkecambahan

**EFFECT OF GERMINATION TIME AND SOYBEAN SPROUT FLOUR
SUBSTITUTION ON THE PHYSICAL, CHEMICAL CHARACTERISTICS
AND PREFERENCE LEVEL OF CHICKEN NUGGETS**

ABSTRACT

Utilization of commodities especially soybean to be used as soybean sprout flour with a long germination time as a substitute for wheat flour in the manufacture of nuggets. Nuggets are processed with meat, flour and spices. The use of soybean sprout flour with long germination is intended to improve quality attributes. This study aims to produce chicken nuggets with the addition of soybean sprout flour based on germination time and its substitution to the panelists' preference level.

The experimental design used in this study was a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely germination time (24, 36 and 48 hours) with soybean sprout flour substitution (25, 50 and 75%) to the total flour used. Experiment was repeated 2 times. Each data obtained was calculated using statistical analysis methods using *univariate* analysis and if there were significant differences between treatments it was continued with the *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

The result showed that soybean sprouts and germination time affected the physical, chemical and nugget preferences. The use of soybean germination flour and germination time affected the value of texture and color. The higher the concentration of soybean sprout flour and the longer the germination time, the greater the texture and color value. The best nugget formulation based on the preference test, namely soybean sprout flour 50% with germination time of 24 hours has a texture test value of 25%, color parameter preference test is 2,70%, aroma is 2,60%, texture is 2,55%, taste is 2,60% and overall 2,50%, chemical properties water content 5,58%, product moisture content 19,16%, proximate water content 18,85%, ash content 12,37% fat content 17,74% and carbohydrate content 48,67%.

Keywords: soybean, soybean sprout flour, germination time.