

INTISARI

Ayam broiler merupakan komoditas peternakan memiliki sifat unggul yaitu kandungan gizi yang tinggi dan umur panen yang singkat 35 hari, namun mengandung lemak yang tinggi sehingga dilakukan proses pengolahan yang siap saji dan sehat. Untuk itu dibuat *nugget* dengan penambahan bubuk dan ekstrak kurkumin kunyit berfungsi sebagai antioksidan alami untuk menghambat oksidasi lemak. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *nugget* ayam broiler dengan penambahan bubuk dan ekstrak kurkumin kunyit dapat memiliki sifat kimia dan fisik yang sesuai serta diterima oleh panelis.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor penambahan bubuk kunyit (0,2%; 0,4% dan 0,6%) dan ekstrak kunyit (0,05%; 0,1% dan 0,2%). Pada penelitian ini dilakukan analisis kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, aktivitas antioksidan, uji warna dan tingkat kesukaan dan percobaan dengan 2 kali ulangan. Data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik ANOVA, apabila ada beda nyata antar perlakuan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk dan ekstrak kurkumin kunyit berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas antioksidasi, asam lemak bebas dan lemak namun tidak berpengaruh pada nilai *red nugget* ayam broiler sebelum digoreng sedangkan penambahan bubuk dan ekstrak kunyit berpengaruh nyata terhadap rasa dan keseluruhan pada tingkat kesukaan namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma, warna dan tekstur *nugget*. *Nugget* terbaik dari uji kesukaan terdapat pada penambahan bubuk kunyit 0,2%. *Nugget* tersebut memiliki kadar air $47,12 \pm 0,71\%$, lemak $8,84 \pm 0,68\%$, aktivitas antioksidasi $51,96 \pm 1,58\%$, asam lemak bebas $0,70 \pm 0,05\%$, hal ini karena *nugget* yang dihasilkan tidak memiliki rasa yang pahit.

Kata kunci: daging ayam broiler, *nugget*, bubuk dan ekstrak kunyit.

**PHYSICAL, CHEMICAL CHARACTERISTICS AND PREFERENCE
LEVEL OF BROILER CHICKEN NUGGETS WITH ADDITION OF TURMERIC
POWDER AND EXTRACT**

ABSTRACT

Broiler chicken is a livestock commodity that has superior properties, namely high nutrient content and a short harvest age of 35 days, but contains high fat so that it is prepared for fast and healthy processing. For that purpose, nuggets made with the addition of powder and turmeric curcumin extract serve as natural antioxidants to inhibit fat oxidation. This study aims to produce broiler chicken nuggets with the addition of powder and turmeric curcumin extract can have the appropriate chemical and physical properties and are accepted by panelists.

This study used a completely randomized design (CRD) method with the addition of turmeric curcumin powder (0.2%; 0.4% and 0.6%) and turmeric curcumin extract (0.05%; 0.1% and 0.2 %). In this study, analysis (chemical properties, level of preference and color) and experiments with 2 replications. The data obtained is calculated by ANOVA statistical method, if there are significant differences between treatments then proceed with the Duncan Multiple Range Test (DMRT) test at a 5% significance level.

The results showed that the addition of turmeric powder and curcumin extract had an effect on water content, antioxidant activity, free fatty acids and fats but did not affect the value of red broiler chicken nuggets before frying while the addition of powder and turmeric extract significantly affected taste and overall level of preference but no significant effect on the level of aroma preference, color and texture of nuggets. The best nugget from the test of preference is in the addition of 0.2% turmeric powder. The nugget has a moisture content of $47.12 \pm 0.71\%$, fat $8.84 \pm 0.68\%$, antioxidant activity $51.96 \pm 1.58\%$, free fatty acid $0.70 \pm 0.05\%$, this is because of nuggets the result is no bitter taste.

Keywords: broiler chicken, nuggets, turmeric powder and extract.