

UJI ORGANOLEPTIK *NUGGET* DAGING ITIK JANTAN YANG DI *CURING*
DENGAN NANOKAPSUL JUS KUNYIT

ARDHI ARIEF SETIAWAN
NIM : 17022062

INTISARI*)

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil olahan *nugget* dari daging itik jantan dengan penambahan nanokapsul jus kunyit terhadap faktor kesukaan konsumen menggunakan uji organoleptik. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 11 April – 29 Mei 2019 di Laboratorium Teknologi Hasil Pangan Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana dan Dusun Samben, Desa Argomulyo, Sedayu, Bantul, Yogyakarta. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan pemeliharaan itik jantan pada pemberian pakan yaitu satu kelompok kontrol dan satu kelompok itik yang ditambahkan 4% nanokapsul jus kunyit dalam pakan. Daging yang dihasilkan dibuat produk olahan *nugget* itik selanjutnya diuji organoleptik pada 25 panelis dengan variabel rasa, aroma, tekstur, warna, keempukkan dan keseluruhan menggunakan pengisian kuesioner. Data yang diperoleh di uji dengan *t-test* menghasilkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) pada variabel aroma, tekstur dan warna serta berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) pada variabel rasa, keempukkan, dan keseluruhan. Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa penambahan nanokapsul jus kunyit sebesar 3% sebagai bahan *curing* dalam pembuatan *nugget* itik fungsional dapat meningkatkan kualitas organoleptik meliputi aroma, tekstur, dan warna *nugget* itik.

Kata kunci : *Nugget*, daging itik, nanokapsul jus kunyit, uji organoleptik

*)Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 2019.

NUGGET ORGANOLEPTIC TEST OF MALE DUCK MEAT CURED
BY TURMERIC JUICE NANOCAPSULE

ARDHI ARIEF SETIAWAN
NIM : 17022062

ABSTRACT*)

This research was aimed to know the result of nugget product from duck meat with juice of nanocapsule tumeric addition with hedonict consumer use organoleptic test. This research conducted in Laboratory of Food Technology Agroindustry Faculty Mercu Buana Yogyakarta University and Samben Village, Argomulyo Village, Sedayu, Bantul, Yogyakarta. The method of the research was care of duck with one month experiment used two feeding method, first group in control and second group in added duck feed with 4% nanocapsule tumeric addition. Duck meat have to processed for make to be duck nugget than analysed organoleptic to 25 panelists with the flavor, odor, texture, colour, tenderness, and overall variable used quetionnaires. The data obtained were tested with t-test with result real difference ($P < 0,05$) for odor, texture and colour variable were non significant difference ($P > 0,05$) for taste, tenderess and overall variable. The result from the research, could be concluded that the addition of 3 % turmeric juice nanocapsule as ingredients for cured in the duck nugget fungsional could be increase for the odor, texture, and colour of duck nugget.

Keywords : Nugget, duck meat, turmeric juice nanocapsule, organoleptic test

*)Thesis Abstract Bachelor of Animal Husbandry, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta, 2019.