

**KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA *NUGGET* DAGING ITIK HIBRIDA
TERPILIH DENGAN VARIASI LAMA *CURING* DAN KONSENTRASI
DALAM NANOKAPSUL JUS KUNYIT**

INTISARI

Itik merupakan salah satu unggas yang memiliki nilai kandungan gizi yang tinggi seperti lemak, protein, dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Kelemahan daging itik yaitu kandungan lemak yang tinggi sehingga memiliki aroma daging yang amis. Kunyit merupakan salah satu jenis rimpang-rimpangan yang tumbuh di Indonesia yang dapat digunakan untuk mengurangi bau amis pada daging dan menurunkan kandungan lemak pada daging. Salah satu produk daging olahan adalah *nugget*. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *nugget* itik hibrida dengan penambahan nanokapsul jus kunyit yang dapat diterima oleh panelis.

Penelitian ini menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) 2 faktor yaitu dengan lama *curing* (5, 10, dan 20 menit) dan konsentrasi *curing* (0,1,2, dan 3%) dengan 2 kali ulangan. Pengujian yang dilakukan adalah kadar antioksidan dan uji tingkat kesukaan. Pada *nugget* terpilih dilakukan uji fisik (tekstur dan warna) dan analisis kimia (karbohidrat, lemak, protein, kadar abu, dan kadar air).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *nugget* terpilih dengan lama *curing* 5 menit dan konsentrasi 2% dengan kadar air 46,55% %b/b, kadar abu 1,37%b/b, kadar protein 17,55%, kadar lemak 11,24%, kadar karbohidrat 23,29%, dan kadar antioksidan 5,09%.

Kata kunci: itik hibrida, *nugget*, nanokapsul jus kunyit

**PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF SELECTED
HYBRID MEAT DUCK NUGGET WITH CURING TIME AND
CONCENTRATION OF TURMERIC NANOCAPSULES JUICE**

ABSCTRACT

Ducks are one of poultry that have high nutritional value such as fat, protein, and mineral needed by the body. The weakness of duck meat is its high fat content so it has a fishy aroma. Turmeric is a type of rhizome that grows in Indonesia which can be used to reduce the fishy odor in meat and reduce the fat content in meat. One of the processed meat products is nuggets. This research aims to produce hybrid duck nuggets with the addition of turmeric juice nanocapsules which can be accepted by the panelists.

This study used the 2 factor CRD method (Completely Randomized Design), namely the curing time (5, 10, and 20 minutes) and the curing concentration (0, 1, 2, and 3%) with 2 replications. The tests carried out were the levels of antioxidants and the preference level test. The selected nuggets were carried out physical tests (texture and color) and chemical analysis (carbohydrates, fats, proteins, ash content, and moisture content).

The result showed that the selected nuggets had a curing time of 5 minutes and a concentration of 2% with a moisture content of 46,55% b/b, an ash content 1,37% b/b, a protein content of 17,55%, a fat content of 11,24%, a carbohydrate content 23,29%, and the antioxidant content of 5,09%.

Keywords: hybrid duck, nuggets, turmeric juice nanocapsules