

ABSTRAK

FORMULASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN NUGGET AYAM SEBAGAI SUMBER SERAT DAN ANTIOKSIDAN

Oleh

Anisa Fitra Pasaribu

Penelitian ini mengkaji tentang formulasi perbandingan tepung daun kelor dan tepung terigu dalam pembuatan nugget ayam sebagai sumber serat dan antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung terigu untuk menghasilkan karakteristik sensori nugget ayam yang kaya serat dan antioksidan yang disukai konsumen dan memenuhi SNI 01-6683-2014. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 ulangan menggunakan faktor tunggal. Faktor yang dikaji yaitu proporsi tepung daun kelor dengan tepung terigu yang terdiri dari 7 taraf (K0 (0g/50g), K1(5g/45g), K2 (10g/40g), K3 (15g/35g), K4 (20g/30g), K5 (25g/25g), dan K6 (30g/20g). Data dianalisis secara statistik menggunakan uji Bartlett untuk homogenitas data dan Tukey untuk uji kemenambahan data lalu dilanjutkan dengan uji ANOVA dan uji BNJ taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan K5 dengan formulasi tepung terigu 25g dan daun kelor 25g dan memiliki bintang lebih banyak dibandingkan perlakuan lainnya yang menghasilkan nilai hardness 114,4, nilai cohesiveness 1,0, nilai springiness 2,7 dan karakteristik sensori warna agak hijau, tekstur kompak, rasa gurih dan aroma khas daun kelor.

Kata kunci : nugget ayam, tepung terigu, tepung daun kelor, antioksidan, serat

ABSTRACT

FORMULATION OF MORINGA LEAF FLOUR (*Moringa oleifera*) AND WHEAT FLOUR IN MAKING OF CHICKEN NUGGETS AS SOURCE FIBER AND ANTIOXIDANTS

By

Anisa Fitra Pasaribu

This study examines the formulation of the ratio of moringa flour and wheat flour in making chicken nuggets as a source of fiber and antioxidants. The purpose of this study was to obtain a formulation of *Moringa oleifera* flour and wheat flour to produce sensory characteristics of chicken nuggets rich in fiber and antioxidants that are liked by consumers and meet SNI 01-6683-2014. This research was organized in a Randomized Complete Group Design (RAKL) with 4 replicates using a single factor. The factor studied was the proportion of moringa flour to wheat flour consisting of 7 levels (K0 (0g/50g), K1 (5g/45g), K2 (10g/40g), K3 (15g/35g), K4 (20g/30g), K5 (25g/25g), and K6 (30g/20g). Data were statistically analyzed using Bartlett's test for data homogeneity and Tukey's test for data multiplicity, then continued with ANOVA test and BNJ test at 5% level. The results showed that the best treatment was in treatment K5 with a formulation of 25g wheat flour and 25g moringa leaves and had more stars than the other treatments which resulted in a hardness value of 114.4, a cohesiveness value of 1.0, a springiness value of 2.7 and sensory characteristics of slightly green color, compact texture, savory taste and distinctive aroma of moringa leaves.

Keywords: *Chicken nugget, moringa flour, wheat flour, fiber and antioxidants*