

**Pengaruh Pemberian Tepung Labu Kuning
(*Cucurbita Moschata Duschenes*) Terhadap Organoleptik Nugget Itik
Afkir**
*The Effect Of Giving Yellow Pumpkin Flour
(*Cucurbita Moschata Duschenes*) Against The Organoleptic Of
Afkir Duck*

Andika Syahputra¹, Refika Komala², Rini Elisia³ Maiyontoni⁴
^{1,2,3,4} Program Studi Peternakan Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam
Universitas Negeri Padang

e-mail: 1as3672124@gmail.com, 2refikakomala@fmipa.unp.ac.id, 3rinielisia@fmipa.unp.ac.id, 4Maiyontoni@fmipa.unp.ac.id
corresponding author : 2refikakomala@fmipa.unp.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang bagaimana pengaruh pemberian tepung labu kuning dengan uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur nugget itik afkir. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung labu kuning terhadap organoleptik nugget itik afkir. Penelitian ini menggunakan metode penelitian rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 30 ulangan sehingga totalnya sebanyak 150 sampel. perlakuan yang dimaksud adalah pemberian tepung labu kuning yang terdiri dari P0 (0 g), P1 (15 g), P2 (20 g), P3 (25 g), P4 (30 g). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Data hasil penelitian dianalisis secara statistik dengan analisis sidik ragam dan uji lanjut DMRT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*) terhadap organoleptik nugget itik afkir dengan perlakuan 0 g sampai 30 g tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap warna, rasa dan aroma dan berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap tekstur nugget itik afkir. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pemberian tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*) terhadap organoleptik nugget itik afkir dengan perlakuan 0 g sampai 30 g mempengaruhi tekstur akan tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, rasa dan aroma.

Kata kunci: Nugget, labukuning, organoleptik, itikafkir, daging itik

ABSTRACT

This study discusses how the effect of giving yellow pumpkin flour with organoleptic tests on the color, taste, aroma, and texture of afkir ducks. The purpose of this study is to determine the effect of yellow pumpkin flour on the organoleptic of afkir duck nuggets. This study used a randomized design research method complete with 5 treatments and 30 replicas for a total of 150 samples. The treatment in question is the administration of yellow pumpkin flour consisting of P0 (0 g), P1 (15 g), P2 (20 g), P3 (25 g), P4 (30 g). The data from the research results were statistically analyzed by fingerprint analysis and DMRT follow-up tests. The results showed that the administration of yellow pumpkin flour (*Cucurbita Moschata Duschenes*) to the organoleptic nuggets of duck nuggets with a treatment of 0 g to 30 g was not significantly different ($P>0.05$) in color, taste and aroma and significantly different ($P<0.05$) in the texture of duck nuggets. Based on the results of the research and discussion, it can be concluded that the application of yellow pumpkin flour (*Cucurbita Moschata Duschenes*) to the organoleptic of afkir duck nuggets with a treatment of 0 g to 30 g affects the texture but does not affect the color, taste and aroma.

Keywords: Nuggets, yellow squash, organoleptic, duck fig, duck meat.

1. Pendahuluan

Nugget adalah produk makanan olahan yang biasanya terbuat dari daging yang digiling halus, dibumbui, dan dilapisi dengan tepung roti sebelum digoreng. Meskipun *nugget* sering dibuat dari daging ayam, sumber daging lain seperti ikan, itik, atau kelinci juga dapat digunakan. Proses pembuatan *nugget* umumnya melibatkan pencampuran daging dengan bumbu dan bahan tambahan, diikuti dengan pencampuran, pengukusan, dan penggorengan. *Nugget* dikenal karena memiliki tekstur yang renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam, serta sangat disukai oleh berbagai kalangan terutama anak-anak, berkat rasanya yang gurih dan mudah untuk dimakan. Saat ini, meskipun nugget ayam masih menjadi pilihan utama, perubahan selera konsumen dan kebutuhan akan produk baru telah mendorong produsen untuk berinovasi dengan menciptakan variasi *nugget* lain, seperti *nugget* itik afkir. Produksi *nugget* dari itik afkir juga menjadi solusi untuk memaksimalkan pemanfaatan daging itik afkir yang kurang diminati tersebut. Itik adalah jenis unggas yang termasuk dalam keluarga *Anatidae*, juga mencakup bebek dan angsa. Umumnya, itik dibudidayakan untuk diambil daging dan telurnya. Itik afkir adalah itik yang sudah tidak produktif lagi, baik itik petelur maupun pedaging, yang biasanya berumur antara 3 hingga 3,5 tahun. Daging itik memiliki cita rasa yang khas dan lebih khas dibandingkan daging ayam, sehingga sering digunakan dalam berbagai masakan tradisional di berbagai negara [1].

Nugget itik dapat menjadi salah satu sumber protein yang digunakan untuk membuat produk olahan daging, serupa dengan ayam kampung yang juga sering dimanfaatkan dalam pembuatan *nugget*. Proses pembuatan *nugget* itik ini dapat disesuaikan dengan selera rasa dan tekstur yang diinginkan, serta memungkinkan penambahan bahan-bahan lain untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa. Selain dari dagingnya, tampilan, tekstur, dan rasa yang diberikan oleh tepung juga sangat mempengaruhi ketertarikan konsumen padanugget.

Labu kuning (*Cucurbita moschata duschenes*) adalah salah satu jenis sayuran yang kaya Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah tanaman

merambat yang banyak dibudidayakan di Indonesia serta beberapa negara lain. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, antara lain energi sekitar 32 kkal, protein 1,1 gram, karbohidrat 6,6 gram, vitamin B1 sebanyak 0,08 mg, vitamin C 5,2 mg, dan β -karoten 1,18 mg dalam setiap 100 gram. Pengolahan daging *nugget* itik afkir memerlukan bahan pengikat dan pengisi berupa tepung terigu. Untuk meningkatkan keragaman pangan, maka ditambahkan tepung labu kuning. Daging itik afkir merupakan limbah yang kurang dimanfaatkan secara optimal. Dengan mengolahnya menjadi nugget, limbah ini dapat dijadikan produk bernilai tambah, mendukung efisiensi peternakan dan mengurangi limbah. Di samping nilai gizinya, labu kuning juga memberikan manfaat kesehatan, seperti membantu mencegah diabetes, obesitas, penyakit jantung, kanker usus besar, divertikular, dan sembelit. Tanaman ini juga memiliki aktivitas farmakologis, seperti anti-diabetes, anti jamur, anti bakteri, dan antioksidan, sehingga baik untuk kesehatan secara menyeluruh [2].

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Departemen Agroindustri FMIPA UNP Jl. H. Agus Salim No. 17 Muaro, Kecamatan Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, Sumatera Barat 27511. Penelitian ini dilakukan selama bulan februari sampai dengan bulan April 2025.

Bahan yang digunakan terdiri dari 1000 g daging itik, 100 g tepung labu kuning, 100 g tepung terigu, 300 g telur, 50 g garam, 50 g bawang putih, 70 g bawang merah, 5 g lada, dan tepung roti. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pisau, talenan, sendok, penggiling daging, timbangan digital, plastik, kertas label, kamera, baskom, panci, wajan, kompor, blender, alat tulis, dan kuesioner.

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang mencakup empat perlakuan dan melibatkan 30 panelis sebagai ulangan.

Perlakuan:

PO= Daging 1000 gr + Tepung labu kuning 0 gr

P1= Daging 1000 gr + Tepung labu kuning 15 gr

P2= Daging 1000 gr + Tepung labu kuning 20 gr

P3= Daging 1000 gr + Tepung labu kuning 25 gr

P4= Daging 1000 gr + Tepung labu kuning 30 gr

2.1 Parameter Penelitian

1. Warna

Warna merupakan rangsangan yang pertama dilihat langsung oleh panelis. Warna yang menarik konsumen untuk mencicipi suatu produ. Menurut Sasahan *et,al* [3] , Kriteria warna sebagai berikut :

Tabel 5. Kriteria warna

NO	Aroma	Skor
A	Sangat tidak menarik	1
B	tidak menarik	2
C	agak menarik	3
D	Menarik	4
E	sangat menarik	5

2. Rasa

Rasa makanan melibatkan indera perasa yaitu lidah untuk mengamati tingka kesukaan indera perasa pada suatu produk. Menurut kriteria rasa sebagai berikut :

Tabel 7. Kriteria Rasa

NO	Aroma	Skor
A	Sangat tidak enak	1
B	tidak enak	2
C	agak enak	3
D	Enak	4
E	sangat enak	5

3. Aroma

Aroma merupakan bau yang ditimbulkan dengan menggunakan rangsangan syaraf-syaraf yang ada di dalam rongga hidung. Menurut (Sasahan *et.al.*, [3]) Kriteria aroma sebagai berikut :

Tabel 6. Kriteria aroma

NO	Aroma	Skor
A	Sangat tidak suka	1
B	tidak suka	2
C	agak suka	3
D	Suka	4
E	sangat suka	5

4. Tekstur

Tekstur berupa yang diamati dengan menggunakan indera peraba untuk mengamati tekstur suatu produk. Menurut Ratulangi *et al.*,2017 [4] kriteria tekstur sebagai berikut :

Tabel 8. Kriteria tekstur

NO	Aroma	Skor
A	Sangat tidak halus	1
B	tidak halus	2
C	agak halus	3

D	Halus	4
E	sangat halus	5

2.2 Analisis Data

Semua data yang diperoleh dalam penelitian ini di analisis menggunakan analisis sidik ragam atau *Analysis of Variance* (ANOVA) apabila terdapat pengaruh nyata pada taraf signifikansi 5% maka uji lanjut dengan menggunakan uji jarak berganda (*Duncan's Multiple Range Test*) DMRT, untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan. (2019).

3. Hasil dan

3. Hasil dan Pembahasan

Pengujian organoleptik nugget itik afkir dilakukan terhadap 30 orang panelis. Parameter yang diuji yaitu warna, Rasa, aroma, dan tesktur. Hasil rata-rata organoleptik Nugget Itik Afkir ini dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Hasil Rata-rata Organoleptik Nugget Itik Afkir.

Perlakuan	Parameter			
	Warna	Rasa	Aroma	Teskstur
P0	3,3	3,56	3,73	2,8 ^a
P1	3,23	3,63	3,8	3,2 ^b
P2	3,46	3,6	3,96	3,46 ^c
P3	3,2	3,6	3,73	3,46 ^c
P4	2,96	3,5	3,6	3,2 ^b

Keterangan: Angka yang diikuti oleh superskip huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) dan angka yang diikuti huruf yang berbeda menunjukkan berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap perlakuan.

A. Warna

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pemberian tepung labu kuning tidak berbeda nyata terhadap warna. Hasil ini menunjukkan pemberian tepung labu kuning tidak mempengaruhi warna nugget itik afkir. Hasil penelitian ini menghasilkan warna agak menarik selera panelis. Untuk menghasilkan nugget berwarna sangat menarik perlu adanya perubahan komposisi antara daging itik dengan tepung labu kuning yang diberikan atau penambahan volume tepung labu kuning yang akan dijadikan nugget [5]

Hasil penilaian ini juga diduga disebabkan oleh panelis yang tidak terlatih, kepekaan indera penglihat masing-masing orang tergantung kondisi fisik atau kesehatan seseorang mempengaruhi nilai skor yang akan didapatkan [6] Semakin tinggi tingkat skor yang diberikan panelis maka semakin tinggi pula tingkat penerimaan indera penglihat terhadap warna dari olahan nugget itik yang diberi tepung labu kuning oleh konsumen.

B. Rasa

Pemberian tepung labu kuning pada nugget itik afkir menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata terhadap rasa nugget. Tidak berbeda nyata pada hasil uji statistik disebabkan karena komponen penyusunnya rasa tepung labu kuning yang manis tidak mempengaruhi rasa nugget. Dan tidak terjadinya perubahan terhadap rasa nugget itik afkir diduga karena pemberian takaran bumbu-bumbu seperti garam yaitu sama sehingga tidak menyebabkan perubahan rasa pada nugget itik afkir. Enaknya hasil olahan nugget dalam penelitian ini diduga kurang tepatnya komposisi bahan-bahan penunjang dalam pengolahan nugget itik afkir ini.

Untuk menghasilkan suatu produk makanan yang memiliki cita rasa enak yang baik, dibutuhkan pengalaman yang cukup dan eksperimen yang berulang kali. Penyebab lain, diduga kemampuan panelis dalam menempatkan skor rasa, setelah melakukan pengujian terhadap rasa nugget itik afkir. Panelis dalam penelitian ini merupakan kelompok panelis yang tidak terlatih sehingga kepekaan indera perasa masing-masing panelis tidak sesuai dengan yang diharapkan peneliti. Kepekaan indera perasa masing-masing orang tergantung kondisi fisik atau kesehatan seseorang, salah satu indikator dari kualitas nugget itik afkir secara organoleptik adalah rasa karena rasa merupakan hal yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap suatu produk pangan [7]

C. Aroma

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pemberian tepung labu kuning tidak berbeda nyata terhadap aroma nugget itik afkir. Hasil ini menunjukkan pemberian tepung labu kuning tidak mempengaruhi aroma dari nugget itik afkir. Hasil penelitian ini menghasilkan aroma yang disukai oleh panelis. Untuk menghasilkan nugget beraroma khas daging itik, perlu adanya perubahan komposisi antara daging itik dengan tepung labu kuning yang diberikan atau penambahan volume daging itik yang akan dijadikan nugget [8]

Hasil penilaian ini juga diduga disebabkan oleh panelis yang tidak terlatih, kepekaan indera penciuman masing-masing orang tergantung kondisi fisik atau kesehatan seseorang mempengaruhi nilai skor yang akan didapatkan. Semakin tinggi tingkat skor yang diberikan panelis maka semakin tinggi pula tingkat penerimaan indera penciuman terhadap aroma dari olahan nugget itik yang diberi tepung labu kuning oleh konsumen. Hal ini sesuai dengan Aroma merupakan ciri lain yang penting dalam menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan [5].

Menambahkan proses pengolahan seperti penggorengan juga dapat mengurangi volalitas senyawa aromatik dari tepung labu kuning, sehingga tidak memberikan perubahan signifikan pada aroma produk [9]

D. Tekstur

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pemberian tepung labu kuning berbeda nyata terhadap tekstur nugget itik afkir. Dari hasil uji lanjut menunjukkan bahwa P2 (20 g tepung labu kuning) dan P3 (25 g tepung labu kuning) halus sementara pemberian tepung labu kuning pada P1 (15g tepung labu kuning) dan P4 (30 g tepung labu kuning) menunjukkan bahwa tekstur nugget itik afkir agak halus. Untuk pemberian tepung labu kuning dengan P0 (tanpa pemberian tepung labu kuning) tidak halus, hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung labu kuning yang diberikan

akan membuat tekstur nugget itik afkir semakin sangat halus.

Pada pemberian tepung labu kuning P0 (sangat tidak halus) dan P1 (tidak halus) berbeda nyata ($P > 0,05$), hal ini membuktikan bahwa pada tepung labu kuning memiliki tekstur yang berbeda [9]

Perbedaan nilai yang dihasilkan sangat signifikan karena tepung labu kuning memiliki sifat fisik mengikat yang dapat memberikan kekenyakan yang disukai penulis tanpa merubah karakteristik dari nugget itik afkir. Tepung labu kuning tidak hanya menambah nilai gizi tetapi juga memperbaiki tekstur nugget dari itik afkir, sehingga membuatnya lebih menarik bagi konsumen [10]

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan ini dapat disimpulkan bahwa pemberian tepung labu kuning (*cucurbita moschata duchenes*) terhadap organoleptik itik afkir dengan perlakuan 0 g sampai 30 g mempengaruhi tekstur, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, rasa dan aroma.

Daftar Pustaka

- [1] N. Rahmawati and A. C. Irawan, "Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik dan Kimia Nugget Ayam Kampung," *J. Ilm. Fill. Cendekia*, vol. 6, no. 1, pp. 46–53, 2021.
- [2] H. S. Dewi, A. Palimbo, and H. Oktaviannor, "Pengaruh Pemberian Labu Kuning Terhadap Anemia Remaja Putri Di Wilayah Kerja Upt Puskesmas Sapala," *Al-Tamimi Kesmas J. Ilmu Kesehatan. Masy. (Journal Public Heal. Sci.)*, vol. 12, no. 2, pp. 168–175, 2023, doi: 10.35328/kesmas.v12i2.2506.
- [3] I. Sasahan, F. S. Ratulangi, M. Sompie, F. Peternakan, U. Sam, and R. Manado, "Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai filler terhadap sifat sensorik sosis daging ayam," vol. 41, no. 1, pp. 131–138, 2021.
- [4] F. S. Ratulangi and S. C. Rimbing, "Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)," *Zootec*, vol. 41, no. 1, p. 230, 2021, doi: 10.35792/zot.41.1.2021.32865.
- [5] T. . E. Marlina, R. L. dan Balia, and Yuli Astuti Hidayati, "Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus niger*," *J. Akuakultur Indones.*, vol. 12, no. 1, pp. 124–131, 2012.
- [6] S. Nurlaila, D. M. Agustini, and J. Purdiyanto, "Uji organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget," *Maduranch*, vol. 2, no. 2, pp. 67–72, 2017.
- [7] E. Mayasari, O. Anandika Lestari, S. Saloko, and M. Ulfa, "Karakteristik Kimia Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat Rempah," *J. Ilm. Teknosains*,

vol. 3, no. 1, pp. 27–33, 2017.

- [8] R. Novita, A. Eviza, and J. Husni, “ANALISIS ORGANOLEPTIK FORMULA MINUMAN KAHWA DAUN MIX Rilma,” no. MKD Mix, 2014.
- [9] N. Hidayat, R. Rusman, E. Suryanto, and A. Sudrajat, “Pemanfaatan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Nugget Itik Afkir,” *agriTECH*, vol. 42, no. 1, p. 30, 2022, doi: 10.22146/agritech.45499.
- [10] Y. Syafie and N. Djumadil, “Substitusi Filler Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbitamoschata*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kadar Air Nugget Ayam Petelur Afkir,” *Fak. Pertan. Univ. Khairun*, vol. 3, no. 1, pp. 13–19, 2023.