



---

**PERBANDINGAN TEPUNG KENTANG DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET*****The Comparison of Potato (*Solanum tuberosum* L.) and Wheat Flour (*Triticum*) to Nugget Characteristics***

Vieri Alghifari\*, Dewi Nur Azizah

Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Universitas Pendidikan Indonesia

\*alghifari.vieri@upi.edu

**ABSTRAK**

*Nugget* merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang cukup *populer* di masyarakat. *Nugget* adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breeding*), lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *Nugget* adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur yang padat dan menarik. Tepung yang biasa digunakan pada produk *Nugget* adalah tepung terigu. Sejauh ini, tepung kentang jarang dimanfaatkan dalam produk inovasi pangan. Oleh karena itu, diperlukan substitusi tepung kentang pada pembuatan *Nugget*. Tepung kentang memiliki karakteristik, yaitu mempunyai daya serap yang tinggi, bertekstur halus, berasa sedikit manis, dan beraroma harum khas tepung kentang. Berkaitan dengan hal tersebut telah dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik *Nugget* ayam yang dihasilkan dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu yang paling disukai panelis. Penelitian ini menggunakan metode percobaan secara deskriptif dengan perlakuan perbandingan antara tepung kentang dan tepung terigu sebanyak 0%:100%, 25%:75%, 50:50%, 75%:25%, dan 100%:0%. Hasil penelitian menunjukkan, karakteristik *Nugget* ayam yang dihasilkan memiliki warna kuning agak pucat, beraroma daging dan khas *Nugget*, bertekstur cukup empuk, serta berasa khas *Nugget* dengan sedikit rasa kentang. *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25%:75% adalah yang paling disukai oleh panelis.

**Kata kunci:** *Nugget, tepung kentang, tepung terigu*

**ABSTRACT**

*Nugget* is one type of fast food that is popular in the community. *Nugget* is a form of meat product which is seasoned, covered with flour gluten, loosened breadcrumbs (*breeding*), and then frozen to maintain its quality during storage. One of the ingredients used in making *Nuggets* is flour. Flour serves as a filler and binder to improve emulsion stability, reduce shrinkage due to cooking, give a light color, increase elasticity, form a dense and attractive texture. The flour commonly used in *Nuggets* is wheat flour. So far, potato starch is rarely used in food innovation products. Therefore, it is necessary to substitute potato starch in making *Nuggets*. Potato flour has the characteristics of high absorption, smooth texture, slightly sweet taste, and a distinctive aroma of potato starch. In this research has been carried out with the aim of knowing the characteristics of the chicken *Nuggets* produced and the *Nuggets* with the ratio of potato starch and wheat flour that panelists like the most. This study used a descriptive experimental method. The treatment, namely the ratio between potato flour and wheat flour as much as 0%: 100%, 25%: 75%, 50%: 50%, 75%: 25%, and 100%: 0%. The results showed that the characteristics of the chicken *Nuggets* produced had a slightly pale yellow color, meat aroma and typical *Nuggets*, soft texture, and a distinctive taste of *Nuggets* and a little taste of potato and *Nuggets* with a ratio of potato flour and wheat flour 25%: 75% was the most preferred panelist.

**Keywords:** *Nuggets, Potato flour, Wheat flour*

---

**PENDAHULUAN**

*Nugget* merupakan salah satu jenis makanan siap saji yang cukup *populer* di masyarakat. Biasanya *nugget* dibuat dari daging yang memiliki potongan relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian diolah menjadi ukuran yang lebih besar. *nugget*, seperti juga sosis, burger, dan kornet,

telah menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai produk pangan yang praktis. *nugget* terbuat dari daging cincang yang telah dibumbui. Menurut Tanoto (1994), *nugget* adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breadcrumbing*), dan digoreng setengah matang, lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur yang padat dan menarik.

Penggunaan tepung kentang pada produk makanan juga sebagai upaya penganeekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini masih digalakkan oleh pemerintah. Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011), kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan karena dapat mencegah hipertensi. Pada Komposisi Pangan Indonesia (2009), kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 g lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

Tepung kentang memiliki karakteristik, yaitu mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis, dan aroma harum khas tepung kentang. Penggunaan tepung kentang menjadi produk *cookies* sebagai upaya penganeekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini dianjurkan oleh pemerintah (Fajriarningsih, 2013).

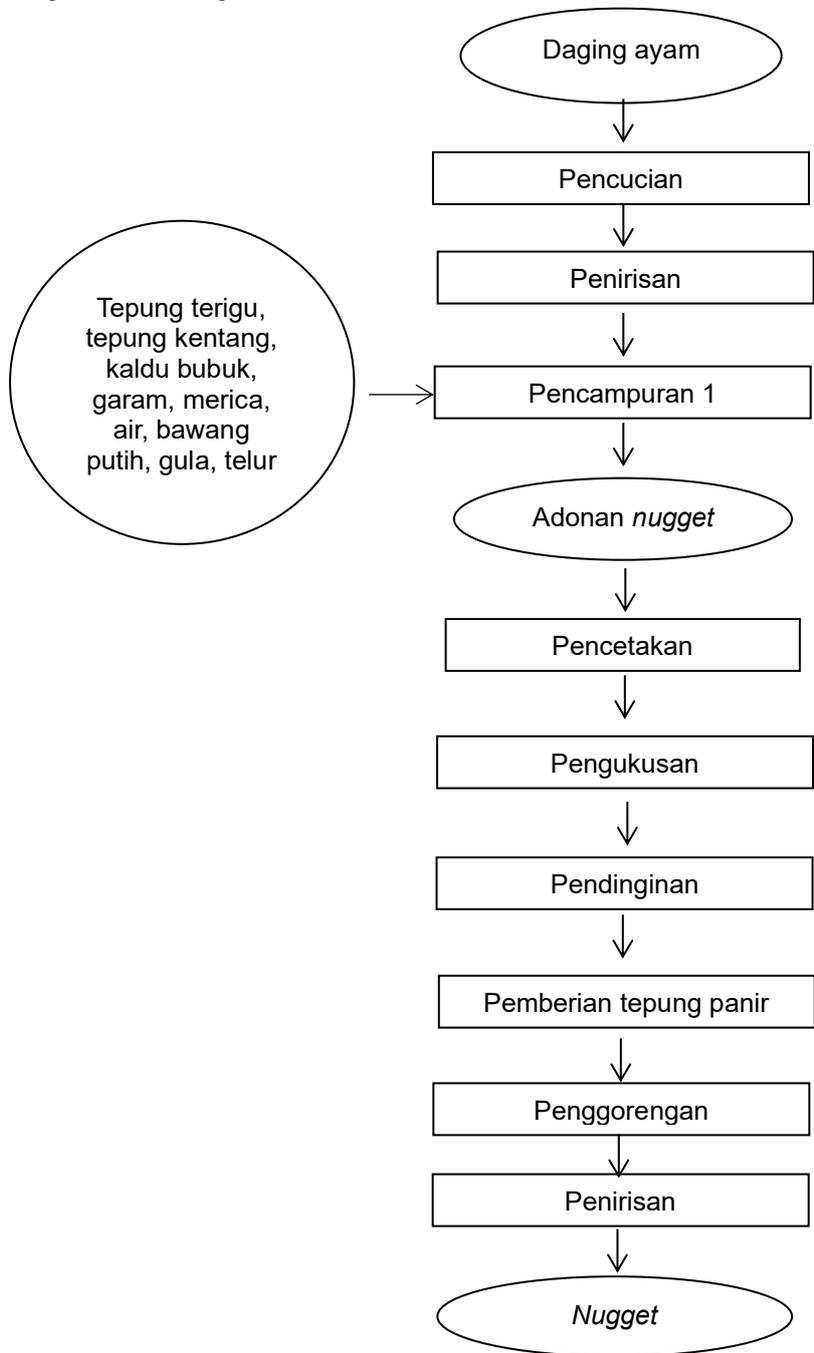
Tepung terigu adalah salah satu bahan pangan yang banyak dibutuhkan oleh konsumen rumah tangga dan industri makanan di Indonesia. Tepung terigu dapat diolah menjadi banyak produk, antara lain dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan seperti mie, roti, kue, donat, dan berbagai aneka produk makanan kecil. Industri makanan berbahan baku tepung terigu berkembang sangat pesat di Indonesia, hal ini menyebabkan meningkatnya permintaan produk tepung terigu dari tahun ke tahun. Oleh karena itu, tepung terigu menjadi komoditas yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia. Karena kebutuhan yang sangat tinggi, Indonesia sampai harus mengimpor tepung dari berbagai belahan dunia. Kekurangan ini dikarenakan tanaman gandum sebagai bahan dasar tepung terigu merupakan tanaman sub-tropis, sehingga tanaman ini kurang optimal pertumbuhannya di Indonesia yang beriklim tropis sehingga mengakibatkan kekurangan pasokan terigu yang kemudian diatasi dengan impor dari negara lain.

Upaya dalam mengurangi konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat di Indonesia, maka diperlukan bahan makanan sumber karbohidrat yang lain dalam pengolahan pangan. Salah satu yang dapat dilakukan yakni mensubstitusikan tepung terigu dengan tepung dari sumber bahan pangan lain dalam pembuatan produk makanan. Kelompok umbi-umbian lokal berpotensi besar sebagai alternatif yang dapat dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu. Ini juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor tepung terigu yang semakin meningkat. Kelompok umbi – umbian yang dapat berpotensi besar sebagai alternatif bahan pangan untuk dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu tersebut salah satunya adalah kentang.

Selain itu, tepung terigu ini pada umumnya mengandung *gluten*. *Gluten* adalah protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji-bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elastis (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh dan makanan yang kenyal pada saat dimakan. *Gluten* ini mengandung komponen protein yang disebut peptida. Kebanyakan orang menghindari *gluten* karena alasan kesehatan, terutama para penderita *celiac disease* (alergi terhadap protein *gluten* yang menyebabkan gangguan kekebalan). Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk menggunakan tepung kentang sebagai pengganti tepung terigu. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung kentang akan mempengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *nugget* yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan antara tepung kentang dengan tepung terigu agar menghasilkan karakteristik fisik, kimia, dan sensoris pada *nugget* yang dihasilkan.

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode percobaan secara deskriptif dengan perlakuan yaitu perbandingan antara tepung kentang dan tepung terigu sebanyak 0% : 100%, 25% : 75%, 50% : 50%, 75% : 25%, dan 100% : 0%. Alat yang digunakan pada penelitian ini, yaitu pisau, spatula plastik, talenan, baskom, loyang, panci, dandang, kompor, dan timbangan. Bahan yang digunakan antara lain tepung kentang, tepung terigu, daging ayam, telur, minyak, bawang putih bubuk, merica bubuk, kaldu ayam bubuk, gula, dan garam. Tahapan penelitian ini dapat digambarkan dalam diagram alir sebagai berikut:



**Gambar 1.** Diagram Alir pembuatan *Nugget* Ayam

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku pada pembuatan *nugget* ini adalah daging ayam dan tepung kentang serta tepung terigu. Hasil pengamatan *nugget* yang dihasilkan terdapat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Karakteristik Produk *Nugget*

Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu	Karakteristik	Foto
0% : 100%	Warna yang dihasilkan yaitu kuning kecoklatan, beraroma sangat khas daging, tekstur yang cukup empuk, serta rasa yang sangat khas <i>nugget</i> ayam	
25% : 75%	Warna yang dihasilkan yaitu agak kuning, beraroma khas daging dan sedikit aroma kentang, tekstur yang cukup empuk, serta rasa yang sangat khas daging ayam dan sedikit rasa kentang	
50%:50%	Warna yang dihasilkan yaitu kuning agak pucat, beraroma khas <i>nugget</i> dan sedikit aroma kentang, tekstur yang agak lembek dan sedikit rapuh, serta rasa yang sedikit khas <i>nugget</i> dan ada rasa kentang	

Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu	Karakteristik	Foto
75% : 25%	Warna yang dihasilkan yaitu kuning pucat, beraroma khas <i>nugget</i> dan cukup aroma kentang, tekstur yang agak mudah hancur, serta rasa yang khas <i>nugget</i> dan agak khas kentang	
100% : 0%	Warna yang dihasilkan yaitu agak pucat, beraroma khas <i>nugget</i> dan agak khas kentang, tekstur yang sedikit mudah hancur, serta rasa yang khas <i>nugget</i> dan agak khas kentang	

### Warna

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa pada setiap perlakuan, *nugget* yang dihasilkan memiliki warna kuning pada bagian luarnya dan agak pucat pada bagian dalamnya. Warna kuning didapatkan dari hasil pelumuran dengan tepung panir dan juga lama waktu penggorengan yang dilakukan. Pada perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% menghasilkan warna yang tidak pucat dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Hal ini disebabkan karena semakin tinggi perbandingan tepung kentang yang digunakan, maka intensitas warna *nugget* yang dihasilkan semakin berkurang atau semakin pucat.

Menurut BSN (2014) pada SNI no. 6683 tentang Standar *nugget* Ayam, parameter warna tidak dijelaskan secara terperinci. Warna mempengaruhi penerimaan suatu bahan pangan karena umumnya penerimaan bahan yang pertama kali dilihat adalah warna. Warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan produk. Warna dapat mengalami perubahan saat pemasakan. Hal ini dapat disebabkan oleh hilangnya sebagian pigmen akibat pelepasan cairan sel pada saat pemasakan atau pengolahan, intensitas warna semakin menurun (Lestari, 2015).

### Aroma

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik aroma *Nugget* yang mendominasi adalah aroma khas daging ayam dan sedikit aroma kentang. Semakin tinggi perbandingan tepung kentang yang digunakan, semakin tinggi pula aroma kentang yang tercium pada *Nugget* tersebut.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap karakteristik produk, seluruh *Nugget* yang dihasilkan telah sesuai dengan SNI no. 6683 tentang Standar *Nugget* Ayam. Menurut BSN (2014) pada SNI no. 6683 tentang Standar *Nugget* Ayam, syarat mutu *Nugget* ayam adalah beraroma normal, tidak ada aroma yang mengganggu. Aroma khas yang dihasilkan tidak hanya berasal dari daging ayam saja,

namun juga dipengaruhi oleh bahan-bahan tambahan lainnya, seperti tepung kentang dan berbagai macam bumbu. Menurut Nugraha (2019), perbedaan jenis tepung menyebabkan perbedaan aroma, karena aroma disebabkan oleh adanya komponen volatil yang terbentuk pada proses pemanasan dari bahan utama dan bumbu-bumbu. Dalam hal ini karena untuk keempat perlakuan menggunakan bahan utama, bumbu, dan proses pengolahan yang sama.

### Tekstur

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa perbandingan tepung kentang yang semakin tinggi mengakibatkan tekstur *Nugget* yang semakin mudah hancur. *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% menghasilkan tekstur yang cukup empuk atau normal, sesuai dengan *Nugget* pada umumnya. Berbanding terbalik *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 100% : 0% yang menghasilkan tekstur yang sedikit mudah hancur. Menurut Fajriarningsih (2013), karakteristik tepung kentang adalah warna putih kekuningan, tekstur halus, rasa sedikit manis, aroma harum khas kentang, dan kering. Umbi kentang yang digunakan dalam pembuatan tepung kentang adalah umbi kentang kuning dengan varietas granola. Karena tekstur yang halus tersebut, sehingga membuat penambahan tepung kentang dengan konsentrasi yang semakin tinggi menyebabkan karakteristik *Nugget* ini menjadi sedikit mudah hancur

Menurut Permadi (2012), proses penggilingan kemungkinan juga mempengaruhi tekstur *Nugget*, tekstur daging yang sudah digiling berbeda dengan tekstur daging utuh. Hal ini disebabkan karena pada saat proses penggilingan diduga terjadi pemutusan serabut-serabut otot oleh mesin penggiling, sehingga mempengaruhi tekstur daging giling. Owens (2001) menyatakan bahwa penggilingan atau pengecilan ukuran berfungsi agar area permukaan daging meluas, sehingga dapat terjadi ekstraksi protein. Ekstraksi protein sangat penting karena apabila tidak terjadi ekstraksi, maka daging tidak dapat menyatu saat dimasak dan hal ini dapat mempengaruhi tekstur *Nugget* yang dihasilkan.

Tepung kentang mempunyai kemampuan *swelling power* dan viskositas lebih tinggi dibandingkan dengan tepung lain seperti terigu, jagung, dan tapioka. Penambahan tepung sebagai pengikat didasarkan oleh kemampuan amilopektin yang dapat menambah elastisitas. Kandungan amilosa dan amilopektin pada tepung kentang sebesar 14,38% dan 76,9% (Arumsari, 2014). Menurut Winarno (2004), semakin kecil kandungan amilosa atau semakin tinggi kandungan amilopektin, maka semakin lekat bahan tersebut. Tepung kentang mempunyai kadar amilopektin yang tergolong tinggi.

### Rasa

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa pada setiap perlakuan menghasilkan *Nugget* dengan intensitas rasa yang berbeda-beda. *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%, 50% : 50%, 75% : 25%, dan 100% : 0% secara berturut-turut menghasilkan sedikit rasa kentang, ada rasa kentang, cukup terasa khas kentang, dan sangat terasa rasa khas kentang. Seiring dengan perbandingan tepung kentang yang semakin tinggi mengakibatkan rasa *Nugget* yang dihasilkan sedikit berkurang dan muncul rasa tepung kentang.

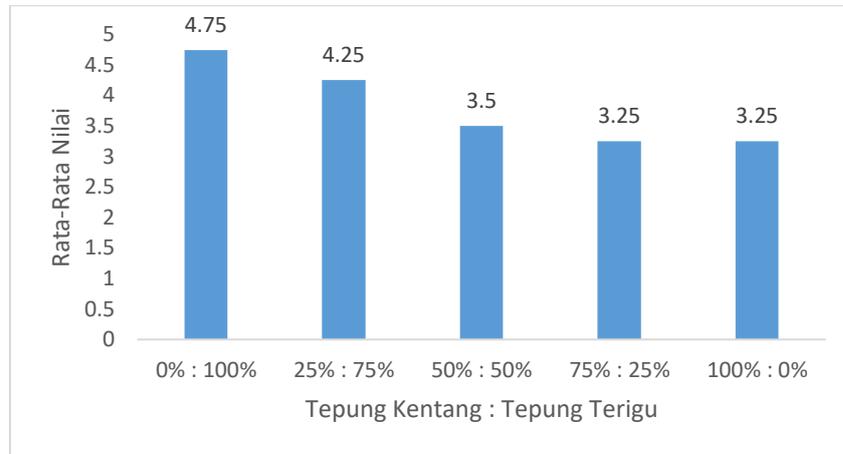
Berdasarkan hasil pengamatan terhadap karakteristik produk, seluruh *Nugget* yang dihasilkan telah sesuai dengan SNI no. 6683 tentang Standar *nugget* Ayam. Menurut BSN (2014) pada SNI no. 6683 tentang Standar *Nugget* Ayam, syarat mutu *Nugget* ayam adalah memiliki rasa yang normal, yaitu tidak terasa asing. Secara keseluruhan *Nugget* ini didominasi oleh rasa khas dan gurih yang berasal dari daging ayam dan bahan-bahan tambahan lainnya, seperti tepung kentang, bumbu-bumbu, dan bahan penyedap. Bahan penyedap seperti bawang putih, lada, pala, gula, dan garam memberikan cita rasa enak yang diinginkan dalam produk. Bahan penyedap yang ditambahkan dapat memberikan rasa yang khas dikarenakan terdapat kandungan volatil di dalamnya.

### Pengujian Organoleptik

Pengujian sifat organoleptik menggunakan uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *Nugget* yang dihasilkan. Parameter yang diuji dalam *Nugget* ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

**Warna**

Nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap atribut warna *Nugget* ayam dapat dilihat pada Gambar 2.



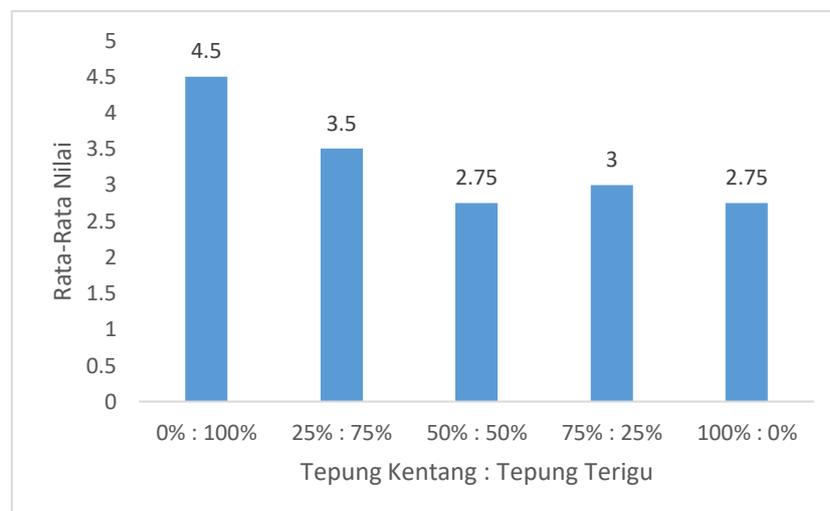
**Gambar 2.** Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Warna *Nugget* Ayam

Berdasarkan Gambar 2 menunjukkan bahwa nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap warna *Nugget* ayam diperoleh 3,25 – 4,75. Nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,75 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 0% : 100%. Nilai rata-rata terendah sebesar 3,25 dengan karakteristik produk agak pucat diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 75% : 25% dan 100% : 0%. Nilai rata-rata sebesar 4,25 dengan karakteristik produk agak kuning diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. Nilai rata-rata sebesar 3,50 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 50% : 50%.

*Nugget* yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% dikarenakan warnanya baik warna bagian luar maupun warna bagian dalam yang hampir mendekati warna *Nugget* di pasaran. Kesukaan panelis terhadap warna *Nugget* ini disebabkan karena penggunaan tepung panir di bagian luar dan juga tingkat kematangan yang sesuai.

**Aroma**

Nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap atribut warna *Nugget* ayam dapat dilihat pada Gambar 3.



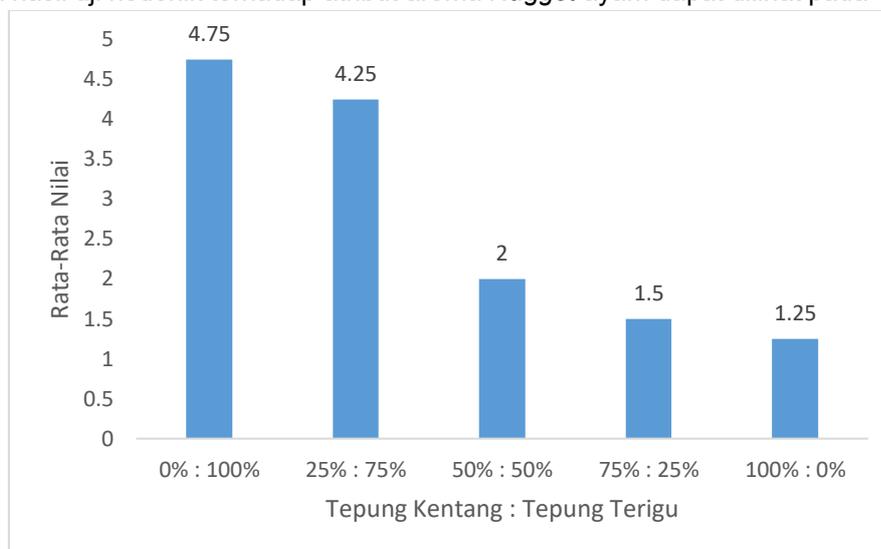
**Gambar 3.** Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma *Nugget* Ayam

Berdasarkan Gambar 3 menunjukkan bahwa nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap aroma *Nugget* ayam diperoleh 2,75 – 4,50. Nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,50 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 0% : 100%. Nilai rata-rata terendah sebesar 2,75 dengan karakteristik produk beraroma agak khas kentang diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 100% : 0% dan 100% : 0%. Nilai rata-rata sebesar 3,50 dengan karakteristik produk beraroma khas daging dan sedikit aroma kentang diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. Nilai rata-rata sebesar 3,00 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 75% : 25%.

*Nugget* yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. *Nugget* ini memiliki aroma yang normal, yaitu aroma daging yang tidak terlalu menyengat dan juga tidak adanya aroma bahan lain yang mengganggu.

### Tekstur

Nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap atribut aroma *Nugget* ayam dapat dilihat pada Gambar 4.



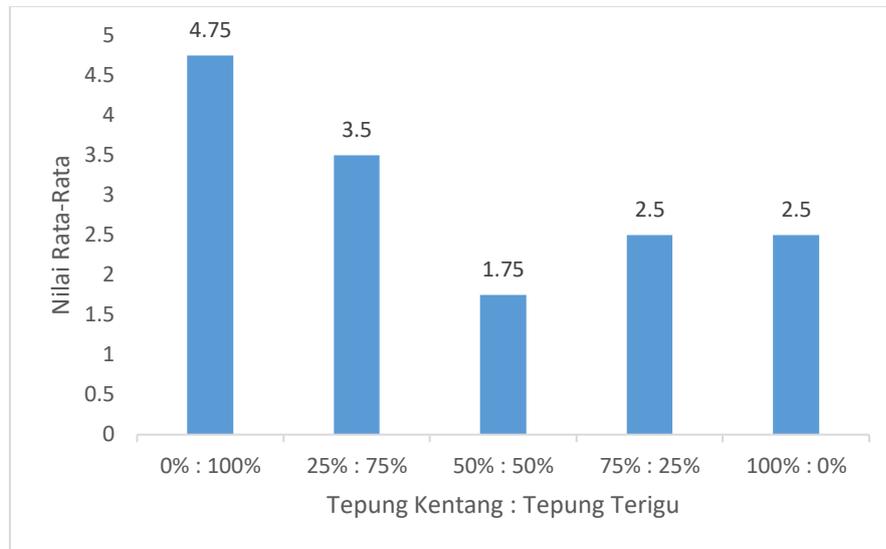
**Gambar 4.** Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur *Nugget* Ayam

Berdasarkan Gambar 4 menunjukkan bahwa nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap tekstur *Nugget* ayam diperoleh 1,25 – 4,75. Nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,75 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 0% : 100%. Nilai rata-rata terendah sebesar 1,25 dengan karakteristik produk sedikit mudah hancur diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 100% : 0% dan 100% : 0%. Nilai rata-rata sebesar 4,25 dengan karakteristik produk cukup empuk diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. Nilai rata-rata sebesar 2,00 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 50% : 50%. Nilai rata-rata sebesar 1,50 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 75% : 25%.

*Nugget* yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. *Nugget* ini memiliki tekstur yang hampir mendekati tekstur *Nugget* yang ada di pasaran.

## Rasa

Nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap atribut rasa *Nugget* ayam dapat dilihat pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa *Nugget* Ayam

Berdasarkan Gambar 5 menunjukkan bahwa nilai rata-rata hasil uji hedonik terhadap rasa *Nugget* ayam diperoleh 1,75 – 4,75. Nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,75 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 0% : 100%. Nilai rata-rata terendah sebesar 1,75 dengan karakteristik produk sedikit khas *Nugget* diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 50% : 50% dan 100% : 0%. Nilai rata-rata sebesar 3,50 dengan karakteristik produk sedikit rasa kentang diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. Nilai rata-rata sebesar 2,50 diperoleh dari perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 75% : 25% dan 100% : 0%.

*Nugget* yang paling disukai oleh panelis adalah pada perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75%. Hal tersebut dikarenakan perbandingan antara tepung kentang dan tepung terigu yang bisa dikatakan pas dengan penambahan bahan-bahan yang lainnya. Sehingga *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% adalah yang paling disukai oleh panelis.

## KESIMPULAN

1. Secara keseluruhan, karakteristik *Nugget* dengan *perbandingan* tepung kentang dan tepung terigu menghasilkan produk yang berwarna kuning agak pucat, beraroma daging dan khas *Nugget*, tekstur yang cukup empuk, serta berasa khas *Nugget* dan terdapat sedikit rasa kentang.
2. *Nugget* dengan perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% adalah yang paling disukai oleh panelis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, D. F. (2013). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Pati Garut (Maranta Arundinacea L) Pada Daya Kembang Dan Daya Terima Donat* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Arumsari, M. D., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum*) terhadap Karakteristik Pasta dari Ikan Air Tawar, Payau dan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3), 75-81.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 6683:2014. Standar *Nugget* Ayam. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional

- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap Kualitas *Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Hidayati, A., & Aisyiyah, S. (2012). Aplikasi Teknik Pembuatan Chicken *Nugget* Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Kelurahan Dinoyo Malang. *Jurnal Dedikasi*, 5 (1). 1-9
- Gumilar, J., O. Rachmawan, & W. Nurdyanti. (2011). Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 11 (1), 1 –5.
- Lestari, N. (2015). Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Biji Nangka (*Arthocarpus Heterophylluslamk.*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik *Nugget* Daging Ayam (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau)
- Nisa, T. K. (2013). Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus Lmk*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Nugget* Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1). 63-70
- Nugraha, Bagas Dwi, dkk. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik *Nugget* Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang : Semarang
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1 (4), 115-118.
- Widyastuti, E. S., Widati, A. S., Hanjariyanto, R. D., & Avianto, M. Y. (2010). The Quality of Chicken *Nuggets* With Addition Gouda Cheese. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5(1), 1-10.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.