RINGKASAN SKRIPSI

Nugget merupakan produk restrukturisasi daging ayam yaitu produk dari potongan-potongan daging ayam yang berukuran kecil kemudian direkatkan kembali dengan bahan tambahan pangan menjadi produk dengan ukuran yang lebih besar. Menurut Sumantri dkk (2015) *nugget* biasanya terbuat dari daging giling yang dicetak, dimasak dan dibekukan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diizinkan. *Nugget* pada umumnya dibuat dari daging hewani, sehingga sering disebut *chicken nugget*. Daging ayam memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi sehingga perlu membatasi konsumsinya. Perlu adanya alternatif pengganti *nugget* daging menjadi *nugget* dari bahan nabati yang mengandung protein salah satunya yaitu dengan menggunakan tempe serta jamur kuping dan wortel untuk memberikan tekstur dan menambah kandungan serat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi *nugget* tempe dengan penambahan jamur kuping dan wortel terhadap karakteristik fisikokimia serta sensoris terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu formulasi tempe, jamur kuping, dan wortel (p) yang terdiri dari 5 taraf dan 5 kali ulangan. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan organoleptik. Data hasil penelitian diolah menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dengan taraf 5% jika perlakuannya berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf 5%. Analisis sensoris menggunakan uji Friedman. Penentuan perlakuan terbaik diuji menggunakan uji indeks efektifitas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi *nugget* tempe dengan penambahan jamur kuping dan wortel yang menghasilkan sifat fisikokimia dan sensoris terbaik adalah formulasi tempe 70%; jamur kuping 15%; dan wortel 15%. Karakteristik fisikokimia kadar air 59,30%, kadar protein 0,54%, kadar lemak 18,87%, kadar karbohidrat 20,05%, kadar abu 1,23%, dan kadar serat kasar 0,99%. Karakteristik sensoris aroma 2,98% (kurang suka - suka), warna 3,47% (suka - lebih suka), rasa 3,52% (suka - lebih suka), tekstur 3,35% (suka - lebih suka), dan keseluruhan 3,47% (suka - lebih suka).