SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI KELADI SEBAGAI BAHAN PENGISI PEMBUATAN NUGGET AYAM BROILER

Oleh :

Dwi Susanti
Nim C1071191046

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2025

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI KELADI SEBAGAI BAHAN PENGISI PEMBUATAN NUGGET AYAM BROILER

Oleh :

Dwi Susanti
Nim C1071191046

Skripsi Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana Pada program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI KELADI SEBAGAI BAHAN PENGISI PEMBUATAN NUGGET AYAM BROILER

Tanggung Jawab Yuridis Material Pada:

Dwi Susanti
NIM C1071191046

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi Pada Tanggal : 31 Januari 2025. Berdasarkan SK Dekan Fakultas PertanianUniversitas Tanjungpura Nomor : 765 /UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc	Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc, IPM
NIP. 196603211993032001	NIP. 199302152019031011
Penguji Pertama	**Penguji Kedua**
Dela Heraini, S. Pt, M.Si	Andri, S.Pt, M.Pt
NIP. 198812262019032016	NIP. 198806212019031008

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj Denah Suswati, MP, IPU
NIP. 196305301989032001

RIWAYAT HIDUP



Dwi Susanti biasa dipangil Dwi, lahir di Air Lengit 25 Maret 2000 dari pasangan Bapak Irmanto dan Ibu Jumiati. Peneliti merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Peneliti sekarang tinggal di Asrama Natuna. Peneliti telah menempa Pendidikan sekolah SDN 003 Air Lengityang telah lulus 2013, kemudian melanjutkan sekolah SMP 1 Bunguran Tengah lulus pada tahun 2016, kemudian melanjutaknan sekolah SMA Bunguran Tengah lulus pada tahun 2016, kemudian melanjutkan sekolah SMA Bunguran Tengah lulus pada tahun 2019, dan melanjutkan keperguruan tinggi di Universitas Tanjungpura Pontianak bergabung di Fakultas Pertanian Jurusan Budidaya Pertanian Program Studi Peternakan. Sampai pada tahap penulisan skripsi ini peneliti masih tercatat sebagai mahasiswa program studi S1Peternakan Universitas Tanjungpura Pontianak.

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul **"PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI KELADI SEBAGAI BAHAN PENGISI PEMBUATAN NUGGET AYAM BROILER**"adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak,10 Oktober 2024

Penulis

Dwi susanti

PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI KELADI SEBAGAI BAHAN PENGISI PEMBUATAN NUGGET AYAM BROILER

Dwi susanti[1], Retno Budi Lestar[i2], dan Edy Permadi[2]

[1)]Mahasiswa program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas tanjungpura Pontianak

[2)]Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak

Email:dwis26300@student.untan.ac.id

ABSTRAK

Daging ayam broiler merupakan produk pangan hasil peternakan, yang cukup populer dikalangan masyarakat. Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dengan kandungan nutrisi lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam broiler akan terus mengalami peningkatan setiap tahunya seiring dengan terus meningkatnya jumlah penduduk. Produk resterukturisasi daging yaitu nugget terbuat dari berbagai macam daging diantaranya daging ayam, sapi dan lainya . sedangkan bahan tambahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget berupa bahan pengikat, bahan penyedap dan bumbu-bumbu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan konsentrasi pasta umbi keladi (0%,25%,50%,75%,100%) dengan ulagan 5 ulagan. variable yang diamati yaitu kadar air, Daya ikat air, Susut masak dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukan bahwa penambahan pasta umbi keladi terhadap warna, rasa, aroma, tekstur nugget ayam broiler menunjukan hasil berpengaruh nyata pada aroma dan tekstur (P<0,05) sedangkan warna dan rasa tidak berpengaruh nyata (P>0,05), sedangkan penambahan pasta umbi keladi terhadap kadar air berpengaruh nyata (P<0,05) sedangakan Daya ikat air dan susut masak tidak berpengaruh nyata (P>0,05) nilai rata-rata kadar air (61,15-70,1), daya ikat air (44,27-26,36), susut masak (10,47-68,2), warna (2,32-3,2), Aroma (2,68-4,28), Rasa (3,16-3,24), Tekstur (2,4-4,16). disimpulkan bahwa penambahan pasta umbi keladi pada nugget ayam broiler mampu mengantikan (50% tepung terigu, 50% Pasta umbi keladi) sebagai bahan pengisi.

Kata kunci: ayam broiler**,** keladi, nugget, pengisi, pasta

THE EFFECT OF ADDING TARO PASTE AS A FILLER IN THE MAKING OF BROILER CHICKEN NUGGETS

Dwi Susanti[1], Retno Budi Lestari[2], and Edy Permadi[2]
[1]Student of the Animal Science Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University, Pontianak
[2]Lecturer of the Animal Science Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University, Pontianak

Email: dwis26300@student.untan.ac.id

ABSTRACT

Broiler chicken meat is a popular livestock food product among the community. It is a high-quality source of animal protein with a complete range of nutrients needed by the body. The demand for broiler chicken meat continues to rise each year along with the growing population. Restructured meat products, such as nuggets, are made from various types of meat including chicken, beef, and others. The additional ingredients needed in nugget production include binders, flavor enhancers, and seasonings. The method used in this study was a Completely Randomized Design (CRD) with concentrations of taro paste (0%, 25%, 50%, 75%, 100%) and 5 repetitions. The observed variables were moisture content, water holding capacity, cooking loss, and organoleptic properties. The results showed that the addition of taro paste significantly affected the color, taste, aroma, and texture of broiler chicken nuggets, particularly the aroma and texture ($P<0.05$), while color and taste did not show significant effects ($P>0.05$). The addition of taro paste also significantly affected the moisture content ($P<0.05$), whereas water holding capacity and cooking loss did not show significant effects ($P>0.05$). The average values were as follows: moisture content (61.15-70.1), water holding capacity (44.27-26.36), cooking loss (10.47-68.2), color (2.32-3.2), aroma (2.68-4.28), taste (3.16-3.24), and texture (2.4-4.16). It can be concluded that the addition of taro tuber paste in broiler chicken nuggets is capable of replacing (50% wheat flour, 50% taro tuber paste) as a filling ingredient

Keywords: broiler, chicken, taro nuggets, filler, pasta

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dengan penuh rasa Syukur skripsi ini saya persembahkan kepada orang-orang yang berperan dalam perjalanan menulis skripsi ini untuk kedua orang tua saya, bapak saya (Irmanto) dan ibu saya (Jumiati) terimakasih banyak atas semua doa, dukungan , dan kebersaman yang saya selalu syukiri untuk saat ini, terimaksih sudah menjadi tempat ternyaman untuk bercerita, terimakasih sudah menjadi tempat untuk saya bercerita, bertanya dan berpendapat untuk selalu menemani saya dalam proses penulisan ini dan terimakasih atas pengorbanana dan perjalana hidup orangtua saya yang kedepanya akan menjadi role model hidup saya .Untuk kakak (Haryanti) dan adik (Ariyani Triana) dan Keponakan saya (Juan dan Pandu) terimaksih atas dukungan dan doa serta kebersamaan yang selalu menemani sayadalam penulisan ini. Semoga karya saya ini dapat menjadi kado atas semua usaha dan doa yang selama ini selalu kita doakan Bersama-sama dan semoga kita selalu diberkati atas segala usaha dan perjuangan yang selama ini kita perjuangankan.

Teruntuk pembimbing pertama saya Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. dan pembimbing kedua saya Ir. Edy Permadi, S. Pt, M.Sc, IPM terima kasih banyak atas segala bantuan, bimbingan dan pengarahannya selama perjalanan menulis skripsi ini. Terimakasih juga saya ucapkan kepada penguji pertama saya Dela Heraini, S.Pt, M.Si. dan penguji kedua Andri, S.Pt., M.Pt yang telah memberikan arahan, saran dan masukan selama perjalanan menulisi skripsi saya.

Terimakasih juga untuk teman-teman seangkatan 2019 yang telah membantu saya terutama Agnes Maya Erlinda sahabat saya, dan kawan-kawan yang membantu saya dalam penyelesaian skripsi terimakasih atas semua bantuan dan dukungan yang selalu ada untuk saya dalam proses penelusian ini.

RINGKASAN PENELITIAN

Daging ayam broiler merupakan produk pangan hasil peternakan, yang cukup populer dikalangan masyarakat. Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dengan kandungan nutrisi lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Nugget merupakan produk resterukturisasi daging yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging berkualitas rendah, tujuannya adalah melekatkan kembali potongan daging yang relative kecil dan tidak beraturan menjadi olahan daging berukuran lebih besar dan meningkatkan nilai tambahan daging.salah satu olahan daging ayam yang dibuat dengan cara daging dicoper sampai halus lalu ditambahkan bumbu-bumbu penyedap rasa, kemudian dicetak sesuai Loyang ,dikukus setalah itu dipotong sesuai ukuran lalu dicelupkan kedalam telor dan langsung diberi tepung panir kemudian digoreng.

Pada umunya bahan pengisi yang digunakan pada pembuatan nugget ayam broiler adalah tepung terigu, penggunaanya sehingga bisa digantikan dengan bahan sumber karbohidrat lain, salah satunya adalah pasta umbi keladi. Umbi keladi memiliki kandungan karbohidrat berbentuk pati yang cukup tinggi, yaitu 18.02%

Penelitian ini dilaksanakan mulai 25 mei – 25 juni Terdapat 4 taraf perlakuan dan 5 ulangan, parameter penelitian yang diamati anatara lain daya ikat air, susut masak, kadar air dan organoleptik. Data yang diperoleh dalam penelitian ini akn diolah secara statistik dengan menggunakan penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa pada nugget ayam broiler dengan penambahan umbi keladi pada organoleptik pada warna, rasa, tekstur, aroma. Dan pada kadar air berpengaruh nyata ($P<0,05$), dan pada daya ikat air, susut masak berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$). Penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler mempunyai nilai rata-rata kadar air 61,1-70,1%, daya ikat air 44,2-26,3%, sust masak 28,2-68%. warna 2,3-3,20%,aroma 2,6-4,2%,rasa 3,1-3,2%,tekstur 2,4-4,1%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan pasta umbi keladi pada nugget ayam broiler mampu menggantikan (50% tepung terigu, 50% pasta umbi keladi) sebagai bahan pengisi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan SKRIPSI dengan judul "Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Keladi Sebagai Bahan Pengisi Pembuatan Nugget Ayam Broiler" penulis Skripsi ini bertujuan sebagai pedoman untuk melaksanakan penelitian deprogram studi peternakan, fakultas pertanian, universitas tanjungpura.

Dalam penulisan Skripsi penelitian ini penulis banyak mendapatkan masukan dan bimbingan dari berbagai pihak oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU Selaku Dekan Fakultas Pertanian untan. Dr. Tantri Palupi, SP, M.Sc Selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian. Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc., selaku ketua prodi peternakan Universitas Tanjungpura dan selaku pembibing pertama, Ir. Edy Permadi, S.Pt. M.Sc, IPM selaku Dosen pembimbing keduaDela Heraini, S.Pt, M.Si selaku dosen penguji pertama dan Andri, S.Pt., M.Pt selaku dosen penguji kedua Serta seluruh Citivas Akademik Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak serta keluarga dan teman-temen yang telah membantu dan mendukung penulisan skripsi ini.

Penulisan menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini belum sempurna oleh karena itu pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membagun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi bagi semua orang yang membaca

Pontianak, 10 Oktober 2024

Dwi Susanti

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR iii
LEMBAR PENGESAHAN…….…ii
DAFTARISI…….……..iv
DAFTAR TABEL……vi
DAFTAR GAMBAR…….....vii
I PENDAHULUAN 1
A.Latar Belakang 1
B.Rumusan Masalah 2
C.Tujuan Penelitian..... 2
D. Manfaat……...…….3
II. TINJAUAN PUSTAKA..... 4
A. Landasan Teori……...4
1. Daging Ayam Broiler…….…4
2. Nugget 5
3. Tanaman Keladi 6
4. Tepung Tapioka……...……..7
5. Bahan-Bahan Pembuatan Nugget……...……...8
a. Bahan Pengikat……..8
b. Bahan Pengisi……...8
c. Bumbu-Bumbu…….…….8
d. Air Es…….……...……....9
e. Telur…….……9
f. Bahan Pelapis……..…...……....10
6. Pembuatan Nugget……..……..…..10
a. Penggilingan……..10
b. Pembuatan Adonan……...……10
c. Pengukusan……...……11
d. Pemotongan……...11
e. *Batter dan Breading*……...…….…..11

f. Penggorengan……..…….....12
B. Karangan konsep…….12
C. Hipotesis……..14
III.METODE PENELITIAN.....15
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan……...…….15
B. Bahan dan Alat……...……15
C. Rancangan Penelitian…….15
D. Tahapan Penelitian…….15
1. Prosedur Pembuatan Pasta Keladi…….15
2. Pembuatan Nugget Ayam……..16
E. Parameter Pegamanan……....16
1. Daya Ikat Air…….16
2. Susut Masak……...17
3. Uji Organoleptik……17
4. Uji Kualitas Terbaik (Degarmo)…….…….....17
F. Analisis Data…….……..17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN…….18
A. Hasil Penelitian……....18
B. Pembahasan…….18
V. PENUTUP……27
A. Kesimpulan……..27
B. Saran……27
DAFTAR PUSTAKA……28
LAMPIRAN …….……32

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Daging Ayam per 100gram…….4

Tabel 2. Syarat Mutu Nugget Ayam SNI 01-6683-2002…….……..6

Table 3. Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka…….……..7

Tabel 4. Komposisi Bahan Pembuatan Nugget Ayam sesuai dengan perlakuan….16

Tabel5. Rata-rata nutrisi nugget ayam broiler dengan penambahan pasta umbi keladi…….…….……..18

Table 6. Rata-Rata Sifat Organoleptik nugget dengan bahan pengisi pasta keladi…22

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Umbi Keladi……6

Gambar 2. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi terhadapat kadar air nugget ayam broiler.....19

Gambar 3. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi terhadapat Daya ikat air nugget ayam broiler.....20

Gambar 4. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi terhadapat Susut Masak nugget ayam broiler.....21

Gambar 5. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler warna……..……23

Gambar 6. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler aroma……..……..24

Gambar 7. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler Rasa……..…….25

Gambar 8. Pengaruh penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler Tekstur……..……26

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan produk pangan hasil peternakan, yang cukup populer dikalangan masyarakat. Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dengan kandungan nutrisi lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Komposisi kimia daging dada ayam broiler yaitu kadar air 73,3%, protein 23,65%, lemak 1,2%, abu 1,06% dan karbohidrat 0,70% (Harjanto, 2006). Menurut Direktur Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2020), berdasarkan hasil Survei Konsumsi Bahan Pokok (SKBP) tahun 2017 dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2019 yang dilaksanakan BPS RI, konsusmsi daging ayam broiler sebesar 12,79 kg/kapitan/tahun. Angka konsumsi tersebut hanya dikonsumsi didalam rumah tangga, jika ditambah dikonsumsi luar rumah tangga seperti rumah makan,warung, restoran, dan hotel maka konsumsi per kapita akan menjadi lebih besar lagi.

Jumlah konsumsi daging ayam broiler akan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya seiring dengan terus meningkatnya jumlah penduduk. Konsumsi daging ayam broiler yang semakin meningkat akan diikuti pula dengan meningkatnya keanekaragaman olahan daging ayam broiler. Salah satu bentuk produk olahan daging ayam broiler adalah nugget.

Nugget merupakan produk resterukturisasi daging yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging berkualitas rendah, tujuannya adalah melekatkan kembali potongan daging yang relative kecil dan tidak beraturan menjadi olahan daging berukuran lebih besar dan meningkatkan nilai tambahan daging. Nugget terbuat dari berbagai macam daging diantaranya daging ayam, sapi, dan ikan, sebagai bahan baku utama. Sedangkan bahan tambahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget berupa bahan pengikat, bahan pengisi, bahan pelapis, dan bumbu-bumbu yang terdiri garam, gula, penyedap rasa, susu, merica, bawang putih, bawang bombay dan lain-lainya. (Purnomo, 2012),

Bahan pengisi pada pembuatan nugget ayam broiler pada umunya tepung terigu, namun konsumsi tepung terigu dalam jangka panjang dan jumlah yang banyak dapat mengakibatkan terjadinya obesitas. Hal itu dikarenakan tepung terigu mengandung gluten. Menurut Permatasari, dkk (2009) menyatakan bahwa gluten

dapat menyebabkan perubahan dalam usus, sehingga terjadi gangguan penyerapan nutrisi yang masuk kedalam tubuh, mengakibatkan timbulnya gangguan pada berbagai fungsi tubuh manusia. Demikian hal nya menurut Fransisca (2018) bahwa dampak buruk tepung terigu bagi kesehatan yaitu memicu kadar gula darah, menyebabkan alergi terhadap gluten, berkurangnya penyerapan mineral dalam tubuh, memicu resiko penyakit jantung dan dapat menyebabkan autism. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dicari pengganti tepung terigu. Salah satu sumber bahan pangan lokal yang berpotensi menggantikan tepung terigu yaitu umbi-umbian, salah satunya adalah umbi keladi.

Tanaman keladi atau talas (*Colocasia sp*) merupakan tanaman khas dari Kalimantan Barat kota pontianak, karena banyak tumbuh subur dilahan gambut, yang mendominasi kawasan Provinsi Kalimantan Barat. Didalam pertumbuhannya tanaman keladi tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus. Tanaman ini dapat tumbuh diberbagai jenis tanah dengan berbagai kondisi lahan baik lahan becek, maupun lahan kering. Keladi mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman keladi dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari serta mempunyai kandungan gizi yang cukup (Widiyanti, 2008)

Pati merupakan kandungan zat gizi tertinggi yang terdapat pada umbi keladi (Yuliatmoko dan Satyatama, 2012), sehingga memiliki fungsi yang hampir mirip dengan tepung terigu. Kandungan zat gizi umbi keladi secara lengkap adalah pati (18.02%), gula (1.42%), mineral terutama kalsium (0.028%), dan fosfor (0.061%). Kandungan serat dalam keladi juga tinggi mencapai 5,3 gram atau 20,5% memenuhi kebutuhan serat sehari. Keberadaan serat pangan dapat mempengaruhi kadar glukosa darah (Fernandes *et a*l. 2005). Secara umum, kandungan serat pangan yang tinggi berkontribusi pada nilai Indeks Glikemik yang rendah (Trinidad *et al*. 2010).

Substitusi bahan pengisi tepung terigu dengan pasta umbi keladi diduga mempengaruhi sifat dan organoleptik nuget ayam broiler yang dihasilkan. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung terigu dengan pasta umbi keladi dan menentukan tingkat penambahan yang tepat untuk menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen. Penambahan pasta keladi dalam pembuatan nugget diharapkan dapat menghasilkan produksi nugget daging ayam yang berkualitas dengan nutrisi yang memenuhi gizi untuk kesehatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan pasta keladi terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget ayam broiler?
2. Bagaimana formula terbaik nugget ayam broiler dengan penambahan pasta umbi keladi berdasarkan kualitas fisik dan organoleptik?

C. Tujuan Penelitian

Berdasrkan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan pasta umbi keladi terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget ayam broiler
2. Untuk mengetahui formula terbaik nugget ayam broiler dengan penambahan pasta umbi keladi berdasarkan kualitas fisik dan organoleptik

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis Penelitian ini diharapkan dapat membawa wawasan dan pengetahuan mengenai pengaruh penambahan pasta umbi keladi pada pembuatan nugget ayam broiler, serta dapat dijadikan sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan secara teoritas dipelajari dibangku perkuliahan
2. Manfaat praktis

   Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi konsumen nugget ayam broiler dalam penggunaan pasta keladi untuk meningkatkan kualitas fisik dan organoleptik nugget ayam broiler