

RINGKASAN

Penelitian dengan judul “**SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) TERHADAP SUSUT BOBOT DAN PERSENTASE PRODUK NUGGET DAGING AYAM PETELUR AFKIR**” telah dilaksanakan pada tanggal 30 maret 2022 di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh pengganti tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*) pada nugget daging ayam petelur afkir terhadap susut bobot dan persentase produk. Materi yang digunakan adalah daging ayam petelur afkir serta diberi perlakuan penambahan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tapioka menggunakan dosis yang berbeda. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung ubi jalar ungu pada nugget dosis 0 % (P0), 3 % (P1), 6 % (P2), dan 9 % (P3). Metode yang digunakan adalah dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang diulang sebanyak 5 kali. Parameter yang diamati adalah susut bobot dan persentase produk. Data yang diperoleh di analisis menggunakan analisis variansi dan dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tapioka dengan level berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap susut bobot dan persentase produk. Perlakuan penambahan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tapioka menghasilkan rata-rata nilai susut bobot berkisar 9,64%-6,01% dan persentase produk berkisar 90,36%-93,98%.

Kata kunci : Daging Ayam Petelur Afkir, Tepung Ubi Jalar Ungu, Nugget, Susut Bobot, Persentase Produk.

SUMMARY

The research entitled "SUBSTITUTION OF TAPIOCA FLOUR WITH PURPLE SWEET FLOUR (*Ipomoea batatas* L) TOWARDS WEIGHT LOSS AND PERCENTAGE OF AFKIR LAYER MEAT NUGGET PRODUCTS" has been carried out on March 30, 2022 at the Laboratory of the Faculty of Animal Husbandry, Wijayakusuma University, Purwokerto. This study aims to determine the effect of substitute tapioca flour with purple sweet potato flour (*Ipomoea Batatas* L) on rejected layer chicken meat nuggets on weight loss and product percentage. The material used was rejected laying hens and treated with the addition of purple sweet potato flour as a substitute for tapioca flour using different doses. The treatment in this study was the addition of purple sweet potato flour at a dose of 0%(P0), 3%(P1), 6%(P2), and 9%(P3). The method used was a completely randomized design (CRD) which was repeated 5 times. Parameters observed were weight loss and product percentage. The data obtained were analyzed using analysis of variance and continued with the BNT test. The results showed that the addition of purple sweet potato flour as a substitute for tapioca flour with different levels had a significant effect ($P < 0.05$) on weight loss and product percentage. The addition of purple sweet potato flour as a substitute for tapioca flour resulted in an average weight loss value ranging from 9.63%-6.01% and product percentage ranging from 90.36% to 93.98%.

Key words : Dismissed Layer Chicken, Purple Sweet Potato Flour, Nuggets, Weight Loss, Product Percentage.