

**SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG
UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) TERHADAP
SUSUT BOBOT DAN PERSENTASE PRODUK
NUGGET DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI

**Euis Maylenia N.S
NPM : 18510100753**

Telah disetujui dan disahkan pada :

Hari :
Tanggal : 01 JUL 2022
Tempat :


Mengetahui:

Dekan,




Dr. I. Doso Sarwanto, M.P.
NIP. 196401201991031002

Pembimbing I,


Ir. Susilo Rahardjo, M.P.
NIS. 6100751007

Pembimbing II,


Fani Dwi Evadewi, S.Pt. M.Pt
NIS. 6100751027

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Terhadap Susut Bobot dan Persentase Produk Nugget Daging Ayam Petelur Afkir. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tanggal 30 Maret 2022 di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan skripsi ini serta ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya, kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, kesehatan dan kekuatan dalam melaksanakan penelitian serta penyusunan skripsi.
2. Kedua orang tua serta keluarga yang telah memberikan do'a serta dukungan baik moral dan material.
3. Dr. Ir. Doso Sarwanto, MP., selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto.
4. Ir. Susilo Rahardjo, MP., selaku Dosen Pembimbing Pertama.
5. Fani Dwi Evadewi, S.Pt. M.Pt., selaku Dosen Pembimbing kedua.
6. Seluruh dosen di Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
7. Teman sepenelitian *Nugget* Ayam Petelur Afkir Hanif dan Galih yang telah berjuang bersama pada awal peneitian hingga selesai penelitian.

8. Seluruh rekan atas dukungan terutama teman seangkatan yang sudah mendorong dan memberikan dukungan semangat yang selalu terlontar untuk menyelesaikan skripsi.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan isi skripsi, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kemajuan penulis di masa yang akan datang. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Purwokerto, 09 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
SUMMARY	xii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Daging Ayam Petelur Afkir.....	4
B. Nugget	5
C. Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas L</i>)	6
D. Susut Bobot.....	8
E. Persentase Produk.....	9
III. MATERI DAN METODE	11
A. Materi.....	11
B. Metode	11
C. Waktu dan Tempat.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Susut Bobot.....	16

B. Persentase Produk.....	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	22

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Ayam Petelur Afkir.....	5
2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu	7
3. Tabulasi Data	14
4. Analisis Variansi	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabulasi Data Susut Bobot.....	27
2. Transform Arsin Susut Bobot	27
3. Analisi Variansi Susut Bobot.....	28
4. Uji BNT Susut Bobot.....	28
5. Tabulasi Data Persentase Produk.....	29
6. Transform Arsin Persentase Produk	29
7. Analisis Variansi Persentase Produk.....	29
8. Uji BNT Persentase Produk	30
9. Dokumentasi Penelitian	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Rataan Susut Bobot Nugget	16
2. Gambar Rataan Persentase Produk Nugget	19
3. Gambar Proses Pemotongan Daging.....	31
4. Gambar Proses Penggilingan	31
5. Gambar Proses Pencampuran.....	32
6. Gambar Proses Pengukusan	32
7. Gambar Proses Penggorengan.....	33
8. Gambar Proses Penimbangan.....	33