

**RASA DAN AROMA NUGGET DAGING KAMBING
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NANAS**
(Ananas comosus L.)

SKRIPSI

Oleh :

**Dwi Rusmiati
NPM. 19510100828**

**Telah diseminarkan di depan tim penguji
Pada tanggal.....**

Disetujui dan disahkan pada:

**Hari :
Tanggal : 17 MAR 2023
Tempat : Purwokerto**



Menyetujui :
Pembimbing I

**Dr. Ir. Doso Sarwanto, MP.
NIP. 196401201991031001**

Pembimbing II

**Ir. Supranoto, MP.
NIS. 6100751022**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “RASA DAN AROMA NUGGET DAGING KAMBING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NANAS (*Ananas comosus L.*)”.

Penulis menyadari bahwa tersusunnya skripsi ini atas bantuan berbagai pihak.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ir. Supranoto, M.P., selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto.
2. Dr. Ir. Doso Sarwanto, M.P., selaku dosen pembimbing pertama yang telah banyak memberikan arahan, saran dan bimbingannya.
3. Ir. Supranoto, M.P., selaku pembimbing kedua dan pembimbing akademik yang juga telah banyak memberikan arahan, saran dan bimbingannya.
4. Orang tua, suami, anak dan keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan.
5. Semua pihak yang telah membantu dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih kurang sempurna. Meskipun demikian, penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Purwokerto, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

<u>HALAMAN SAMPUL</u>	i
<u>HALAMAN JUDUL</u>	ii
<u>HALAMAN PENGESAHAN</u>	iii
<u>KATA PENGANTAR</u>	iv
<u>DAFTAR ISI</u>	v
<u>DAFTAR TABEL</u>	vii
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	viii
<u>RINGKASAN</u>	ix
<u>SUMMARY</u>	x
I. <u>PENDAHULUAN</u>	1
A. <u>Latar Belakang</u>	1
B. <u>Perumusan Masalah</u>	3
C. <u>Tujuan Penelitian</u>	4
D. <u>Manfaat Penelitian</u>	4
E. <u>Hipotesis</u>	4
II. <u>TINJAUAN PUSTAKA</u>	5
A. <u>Daging Kambing</u>	5
B. <u>Nugget</u>	6
C. <u>Penggunaan Ekstrak Buah Nanas</u>	8
III. <u>METODE PENELITIAN</u>	11
A. <u>Materi Penelitian</u>	11
B. <u>Metode Penelitian</u>	12
C. <u>Variabel Penelitian</u>	13
D. <u>Prosedur Pengukuran</u>	13
E. <u>Waktu dan Tempat</u>	17
IV. <u>HASIL DAN PEMBAHASAN</u>	18
A. <u>Pengaruh ekstrak nanas terhadap rasa nugget kambing</u>	18
B. <u>Pengaruh ekstrak nanas terhadap aroma nugget kambing</u>	18
V. <u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	22
A. <u>Kesimpulan</u>	22

<u>B.Saran.....</u>	<u>22</u>
<u>DAFTAR PUSTAKA.....</u>	<u>23</u>
<u>LAMPIRAN</u>	<u>25</u>

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel 1. Kriteria penilaian rasa dan aroma	13
2. Tabel 2. Kriteria Penilaian Uji Organoleptik Rasa dan Aroma.....	15
3. Tabel 3. Tabulasi Data.....	16
4. Tabel 4. Analisis Variansi	16
5. Tabel 5. Hasil analisis variansi pengaruh ekstrak buah nanas terhadap rasa nugget daging kambing	18
6. Tabel 6. Pengaruh ekstrak buah nanas terhadap rasa nugget daging kambing .	18
7. Tabel 7. Hasil analisis variansi pengaruh ekstrak buah nanas terhadap aroma nugget daging kambing	20
8. Tabel 8. Hasil Uji BNJ pengaruh ekstrak buah nanas terhadap aroma nugget daging kambing	20
9. Tabel 9. Pengaruh ekstrak buah nanas terhadap aroma nugget daging kambing	20
10. Tabel 10. Hasil analisis sidik ragam rasa dan aroma nugget kambing	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabulasi Hasil Uji Organoleptik	26
2. Dokumentasi Penelitian.....	29