

RINGKASAN

Penelitian rasa dan aroma nugget daging kambing dengan penambahan ekstrak buah nanas bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak buah nanas terhadap rasa nugget daging kambing dan pengaruh penggunaan ekstrak buah nanas terhadap aroma nugget daging kambing. Materi dalam penelitian ini adalah daging kambing berusia tua. Bahan yang digunakan untuk membuat nugget kambing yaitu tepung tapioka 50 g, tepung maizena 50 g, garam $\frac{1}{2}$ sdt, bawang putih 1 siung, bawang merah 2 siung, lada $\frac{1}{2}$ sdt, gula $\frac{1}{2}$ sdt, tepung roti 200 g, es batu dan air secukupnya. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode eksperimental. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan diulang 5 kali percobaan. Perlakuan yang akan digunakan pada penelitian ini terdiri dari 0 ml ekstrak buah nanas dalam 100 gram daging kambing (P0), 10 ml ekstrak buah nanas dalam 100 gram daging kambing (P1), 20 ml ekstrak buah nanas dalam 100 gram daging domba (P2), dan 30 ml ekstrak buah nanas dalam 100 gram daging kambing (P3). Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan kuesioner atau blangko kepada panelis. Data yang diperoleh di uji organoleptik dan di analisis dengan analisis variansi, dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Perlakuan pemberian ekstrak buah nanas memberikan aroma terbaik pada nugget kambing pada perlakuan P3, yaitu pemberian 30 ml ekstrak buah nanas dalam 100 gram daging kambing. Ekstrak nanas memberikan pengaruh terhadap aroma pada nugget daging kambing. Adapun terhadap rasa nugget kambing, ekstrak nanas tidak memberikan pengaruh yang nyata.

SUMMARY

The study of the taste and flavor of mutton nuggets with the addition of pineapple extract aims to determine the effect of using pineapple extract on the taste of mutton nuggets and the effect of using pineapple extract on the taste of mutton nuggets. The material in this study is salted goat meat. The ingredients for goat nuggets are 50 g tapioca flour, 50 g cornflour, ½ tsp salt, 1 clove garlic, 2 cloves shallots, ½ tsp pepper, ½ tsp sugar, 200 g bread flour, ice cubes and enough water. This research was carried out using an experimental method. The experimental design used a fully randomized design (CRD) with 4 treatments and 5 replicates. The treatment to be applied in this study consisted of 0 ml pineapple extract in 100 g goat meat (P0), 10 ml pineapple extract in 100 g goat meat (P1), 20 ml pineapple extract in 100 g lamb meat (P2). and 30 ml pineapple fruit extract in 100 g mutton (P3). Data collection was performed by giving subjects questionnaires or blanks. The data obtained was performed through organoleptic tests and analyzed by analysis of variance followed by the Honest Significant Difference (BNJ) test. The pineapple fruit extract treatment gave the goat nuggets the best aroma in the P3 treatment, which was the addition of 30 ml of pineapple fruit extract in 100 g of goat meat. Pineapple extract has an effect on the aroma of the mutton nuggets. When as for the taste of goat nuggets, pineapple extract did not have a real effect