



Teknik Pengolahan Nugget Ayam Original dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Organoleptik

Binti Niswatul Hasanah¹, Elsa Septiana Agustin^{2*}, Achmad Farich Shabilla³, Muhammad Yuda Rifqi Mahendra⁴, Eleyon Ardi Firmenda⁵, Syifa Fauzil Hafidz⁶, Maslakul Faruq⁷, Rayhan Nur Wahid⁸, Eka Annas Wahyu Prasetyo⁹, Rama Eka Fidiando¹⁰, Anifiatiningrum¹¹, Erna Yuniati¹²

¹⁻¹²Dosen Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri

***e-mail:** elsaseptianaagustin29@gmail.com

Diterima:
05 July 2026

Dipresentasikan:
30 July 2026

Terbit:
5 Oktober 2026

ABSTRAK

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi bersifat mudah rusak sehingga memerlukan teknik pengolahan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk. Salah satu produk olahan yang banyak dikonsumsi adalah nugget ayam. Penelitian ini bertujuan untuk memproduksi nugget ayam original dan mengevaluasi karakteristik organoleptiknya berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kematangan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2025 di Laboratorium Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri. Metode penelitian menggunakan uji hedonik dengan melibatkan 38 panelis tidak terlatih dari kalangan mahasiswa. Sampel yang diuji terdiri atas nugget ayam original Kelas A dan Kelas B. Data hasil penilaian panelis dianalisis secara deskriptif berdasarkan nilai rata-rata setiap parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget ayam original memiliki tingkat penerimaan yang baik dengan rata-rata penilaian keseluruhan sebesar 3,2. Tekstur nugget cenderung kenyal, warna berada pada kategori coklat muda, aroma berada pada kategori beraroma khas daging, tingkat kematangan berada pada kategori matang, sedangkan rasa berada pada kategori enak. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan daging ayam sebagai bahan utama yang dikombinasikan dengan tepung tapioka dan bumbu dasar dapat menghasilkan nugget dengan karakteristik sensoris yang dapat diterima oleh panelis. Nugget ayam original berpotensi dikembangkan sebagai salah satu produk olahan daging ayam.

Kata Kunci : Daging Ayam; Nugget Original; Organoleptik; Uji Hedonik.

PENDAHULUAN

Daging ayam menjadi primadona sumber protein hewani masyarakat karena kandungan asam amino esensialnya yang lengkap serta harga yang ekonomis. Meski demikian, karakteristik daging ayam yang memiliki kadar air tinggi membuatnya cepat mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroorganisme (Soeparno, 2015). Oleh karena itu, diperlukan teknik pengolahan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan sekaligus meningkatkan daya jualnya. Nugget adalah suatu olahan daging yang terbuat dari daging yang digiling, dicetak dan dibentuk lalu dipotong persegi

empat dan dilapisi dengan tepung berbumbu (Salsabilla, 2019). Salah satu nugget yang banyak diolah menjadi makanan siap saji adalah nugget ayam. Di tengah maraknya inovasi berbagai varian nugget, nugget ayam dengan formulasi original tetap menjadi standar kualitas utama. Nugget ayam merupakan salah satu olahan daging ayam yang dibuat dengan cara daging dihaluskan lalu ditambahkan bumbu-bumbu atau penyedap rasa, kemudian dibentuk sedemikian rupa, dikukus setelah itu dilumuri dengan telur sebagai perekat ataupun bahan lain kemudian digoreng. Nugget merupakan jenis olahan daging restrukturisasi dengan proses daging digiling dan bumbu, kemudian diselimuti dengan perekat tepung, lalu dilumuri dengan tepung roti (breeding) dan digoreng setengah matang setelah itu dibekukan agar mampu mempertahankan mutunya selama penyimpanan (wulandari dkk, 2016).

Kualitas produk makanan seperti nugget ayam dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk rasa, warna, tekstur, kandungan gizi, dan aspek mikrobiologis. Warna adalah faktor visual pertama yang menentukan kualitas nugget ayam, yang berperan penting dalam penerimaan konsumen. Hal ini karena warna merupakan salah satu karakteristik sensoris yang paling mudah dikenali oleh konsumen dibandingkan dengan karakteristik sensoris lainnya seperti aroma dan tekstur (Permadi et al., 2021). Kandungan gizi nugget ayam adalah protein, lemak, karbohidrat dan mineral Protein yang dimiliki berasal dari protein daging ayam yang terdiri dari asam amino yang lengkap asam amino esensial dan non esensial (Sulistiana, 2020). Nugget ayam original menekankan pada pemertahanan karakteristik sensoris alami daging ayam tanpa penambahan bahan substitusi dalam jumlah besar. Oleh karena itu, kualitas nugget ayam original sangat dipengaruhi oleh formulasi dan teknik pengolahan yang digunakan, terutama yang berkaitan dengan tekstur, warna, aroma, rasa, dan tingkat kematangan produk.

Penelitian ini bertujuan untuk memproduksi nugget ayam original dan menganalisis kualitasnya melalui respon panelis, guna memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu dan preferensi konsumen. Pengujian karakteristik organoleptic menjadi salah satu tahap penting dalam menentukan Tingkat penerimaan suatu produk pangan karena penerimaan konsumen tidak hanya dipengaruhi oleh kandungan gizi tetapi juga oleh karakteristik sensorik produk. Warna, aroma, rasa, tekstur dan Tingkat kematangan dapat mempengaruhi persepsi panelis terhadap kualitas nugget ayam. Meskipun berbagai inovasi produk nugget telah dikembangkan, nugget ayam dengan formulasi original tetap perlu dievaluasi untuk mengetahui karakteristik sensoris yang dihasilkan dari penggunaan bahan baku dan Teknik pengolahan yang diterapkan. Oleh karena itu, pengujian organoleptic diperlukan untuk memperoleh Gambaran Tingkat penerimaan panelis terhadap nugget ayam original yang dihasilkan.

METODE

Lokasi, Alat, dan Bahan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2025 di Laboratorium Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan digital, chopper, piring, pisau, telenan, cupit, panci pengukus, mangkok, sendok makan, sendok teh, loyang, lemper, ulekan. Adapun bahannya disajikan dalam tabel 1.

Tabel 1. Bahan-bahan dan formulasi pembuatan nugget ayam original

Bahan	Qty	Satuan
Daging Ayam Fillet (dada)	500	gram
Telur ayam	2	butir
Bawang Putih	7	siung
Tepung tapioka	50	gram
Tepung terigu	30	Gram
Merica Bubuk	1,0	sdt
Kaldu Bubuk Ayam	1,5	sdm
Gula Pasir		secukupnya
Bahan Coating		
Tepung Terigu	125	gram
Tepung Panir/Bubble Crumb	250	gram
Telur	1	butir
Air	250	ml
Bahan Penggorengan		
Minyak Goreng	400	ml

Prosedur Pembuatan Nugget Ayam Original

Masukkan ayam fillet ke chopper sampai halus. Haluskan bawang putih dan siapkan bahan bahan sesuai tabel 1. Campurkan semua bahan, aduk rata. Letakkan adonan ke loyang yang sudah diolesi dengan minyak. Ratakan permukaannya. Kukus sekitar 20 menit hingga adonan nugget ayam original matang. Biarkan dingin, kemudian potong-potong. Siapkan bahan coating (lihat bahan di tabel 1), kemudian potongan nugget dimasukkan ke adonan coating, kemudian baluri dengan tepung panir. Nugget siap digoreng. Nugget siap disajikan.

Parameter Penelitian

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan pengujian yang panelisnya cenderung melakukan penilaian berdasarkan kesukaan (Hedonict test). Pengujian dilakukan oleh 38 orang panelis yang tergolong tidak terlatih. Sampel yang diuji adalah Nugget Ayam Original Produk 3A dan Nugget Ayam Original Produk 3B. Panelis diminta menyatakan penilaiannya terhadap warna, tekstur dan rasa, aroma, tingkat kematangan. Sampel nugget ayam original disajikan kepada panelis dalam kondisi matang dan siap konsumsi. Hasil penilaian organoleptik kemudian dicatat dan dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat penerimaan panelis terhadap masing-masing parameter yang diamati. Parameter organoleptik yang diukur meliputi:

Warna

Sampel nugget diambil secukupnya dan diletakkan diatas piring yang telah disiapkan. Selanjutnya sampel diamati secara langsung untuk mengetahui warna. Kriteria pengujiannya sebagai berikut:

Keterangan:

1. Hitam
2. Coklat kehitaman
3. Coklat tua
4. Coklat muda
5. Coklat terang

WARNA				
1	2	3	4	5

Aroma

Sampel nugget diambil secukupnya dan diletakkan diatas piring yang telah disiapkan. Selanjutnya sampel diamati secara langsung untuk mengetahui aroma. Kriteria pengujiannya sebagai berikut:

Keterangan:

1. Amis
2. Tidak beraroma khas daging
3. Beraroma khas daging
4. Sangat beraroma khas daging
5. Sangat beraroma sekali khas daging

AROMA				
1	2	3	4	5

Rasa

Sampel nugget diambil secukupnya dan diletakkan diatas piring yang telah disiapkan. Selanjutnya sampel diamati secara langsung untuk mengetahui rasa. Kriteria pengujiannya sebagai berikut:



Keterangan:

1. Sangat tidak enak
2. Tidak enak
3. Enak
4. Sangat enak
5. Sangat enak sekali

RASA				
1	2	3	4	5

Tekstur

Sampel nugget diambil secukupnya dan diletakkan diatas piring yang telah disiapkan. Selanjutnya sampel diamati secara langsung untuk mengetahui tekstur. Kriteria pengujiannya sebagai berikut:

Keterangan:

1. Sangat tidak kenyal
2. Tidak kenyal
3. Kenyal
4. Sangat kenyal
5. Sangat kenyal sekali

TEKSTUR				
1	2	3	4	5

Tingkat kematangan

Sampel nugget diambil secukupnya dan diletakkan diatas piring yang telah disiapkan. Selanjutnya sampel diamati secara langsung untuk mengetahui tingkat kematangan. Kriteria pengujiannya sebagai berikut:

Keterangan:

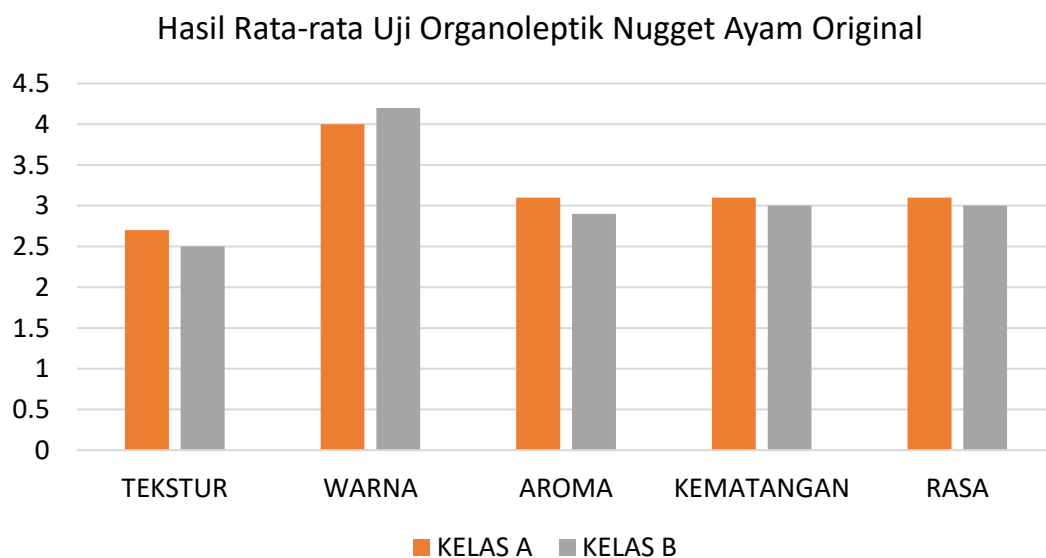
1. Sangat tidak matang
2. Tidak matang
3. Matang
4. Sangat matang
5. Sangat matang sekali

TINGKAT KEMATANGAN				
1	2	3	4	5

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk nugget ayam original yang dihasilkan dilakukan Uji organoleptik ini dilakukan oleh 38 panelis tidak terlatih yang berasal dari kalangan mahasiswa, dengan metode uji hedonik. Parameter yang dinilai meliputi tekstur, warna, aroma, tingkat kematangan, dan rasa. Penilaian dilakukan terhadap produk, yaitu Kelas A dan Kelas B, dengan menggunakan nilai rata-rata hasil penilaian panelis sebagai dasar evaluasi.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, diperoleh nilai rata-rata penilaian panelis terhadap nugget ayam original sebagaimana disajikan pada diagram berikut:



Gambar 1. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Nugget Ayam Original Kelas A dan Kelas B

Secara keseluruhan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nugget ayam original Kelas A dan Kelas B memiliki tingkat penerimaan yang baik oleh panelis dengan rata-rata parameter penilaian 3,2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, diperoleh nilai rata-rata penilaian panelis terhadap nugget ayam original sebagaimana disajikan pada masing-masing parameter mutu sensoris:

Tekstur

Berdasarkan data kuesioner, mayoritas panelis memberikan penilaian pada nugget ayam original dengan skor rata-rata yang mengarah pada kategori mendekati 3 (Kenyal). Tekstur yang kenyal ini merupakan hasil dari penggunaan 50g tepung tapioka yang berfungsi sebagai bahan pengikat (*binder*). Menurut Winarno (2004), pati akan mengalami gelatinisasi saat dikukus, sehingga mengikat air dan menciptakan kekenyalan yang pas. Protein aktomiosin dari 500g daging ayam juga memperkuat struktur gel nugget saat pemanasan (Soeparno, 2015).

Warna

Visualisasi nugget dinilai oleh panelis berada pada kategori 4 (Coklat Muda). Warna ini dianggap sangat menarik dan menunjukkan kualitas penggorengan yang baik. Penggunaan tepung panir (*bubble crumb*) memberikan tekstur visual yang kasar namun berwarna keemasan. Secara ilmiah, warna ini terbentuk melalui reaksi Maillard, yaitu interaksi antara asam amino daging dan karbohidrat dari tepung pada suhu tinggi (Lawrie & Ledward, 2006).

Aroma

Penilaian aroma nugget ayam original oleh para panelis menunjukkan hasil yang dominan pada kategori 3 (Beraroma Khas Daging) yang kuat. Hal ini disebabkan oleh penggunaan daging ayam fillet sebanyak 500 gram sebagai bahan baku utama, sehingga aroma alami daging tetap terjaga dan tidak tertutupi oleh bahan pengisi. Selain itu, penggunaan 7 siung bawang putih memberikan kontribusi signifikan terhadap aroma gurih yang dihasilkan. Menurut Soeparno (2015), aroma pada produk olahan daging sangat dipengaruhi oleh komponen volatil yang dilepaskan saat proses pemasakan, di mana lemak daging dan bumbu-bumbu seperti bawang putih berperan dalam membentuk profil aroma yang merangsang indera penciuman. Hal ini sejalan dengan pernyataan Winarno (2004) bahwa aroma merupakan faktor penting dalam menentukan daya tarik suatu produk pangan karena aroma yang khas dapat meningkatkan nafsu makan konsumen sebelum mencicipi produk tersebut.

Kematangan

Data menunjukkan nilai rata-rata pada kategori 3 (Matang). Panelis menilai bahwa proses pengukusan selama 20-30 menit sudah cukup untuk mematangkan seluruh bagian nugget hingga ke tengah. Tingkat kematangan yang tepat sangat krusial karena memengaruhi tekstur dan keamanan konsumsi produk (Lawrie & Ledward, 2006).

Rasa

Parameter rasa nugget ayam original mendapatkan penilaian kategori 3 (enak). Kelezatan produk ini bersumber dari penggunaan bumbu yang seimbang antara kaldu bubuk, merica, dan gula yang menyatu dengan gurih alami daging ayam. Menurut soeparno (2015), rasa merupakan faktor kritis yang paling menentukan daya terima konsumen terhadap produk pangan, di mana palatabilitas produk daging sangat dipengaruhi oleh interaksi antara kadar lemak alami daging dengan rempah-rempah yang ditambahkan. Kesuksesan rasa pada varian original ini membuktikan bahwa tanpa bahan tambahan kompleks, kombinasi bumbu dasar yang tepat mampu memenuhi ekspektasi panelis (winarno, 2004).



Gambar 2. Pengolahan Nugget Ayam Original

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa nugget ayam dengan formulasi original memiliki kualitas mutu yang sangat baik dan tingkat akseptabilitas yang tinggi di mata konsumen. Penggunaan bahan baku daging ayam segar yang dikombinasikan dengan teknik pengolahan yang tepat mulai dari penggilingan, pengukusan selama 20 menit, hingga penggorengan berhasil menciptakan produk



dengan karakteristik sensoris yang unggul. Hal ini dibuktikan dengan tekstur nugget yang kenyal, warna coklat muda keemasan yang menarik, serta bertahannya aroma dan rasa gurih alami khas daging ayam.

DAFTAR RUJUKAN

- Kasanah, R. D., & Putra, F. N. (2025). Substitusi tepung terigu dengan millet putih (*Paniceum miliaceum*) terhadap kualitas fisik nugget ayam. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 10(2), 98–104.
- Lawrie, R. A., & Ledward, D. (2014). *Lawrie's meat science*. Woodhead Publishing.
- Permadi, S. N., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. (2018). Perubahan kadar keasaman, intensitas aroma, dan kesukaan yogurt drink setelah fortifikasi ekstrak salak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 35(1).
- Raisawati, T., Susilo, E., & Parwito, P. (2021). Pengolahan daging ayam menjadi nugget di Desa Banyumas Lama, Kecamatan Kerkap Bengkulu Utara. *PAKDEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–32.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. PT Penerbit IPB Press.
- Susanti, H. I. (2023). Pengolahan daging ayam menjadi nugget sebagai upaya peningkatan gizi keluarga. *BARAKTI: Journal of Community Service*, 2(1), 7–12.
- UGM Press. (2024). *Ilmu dan teknologi daging* (Edisi kedua). UGM Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.