

**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP UJI  
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM BROILER**



**PURNOMO**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2025**

**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP UJI  
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM BROILER**

**Oleh :**

**PURNOMO  
1810515210024**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian  
Universitas Lambung Mangkurat

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2025**

## RINGKASAN

**Purnomo.** Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam Broiler, dibawah bimbingan Ibu Habibah, S.Pt., M.P. dan Bapak Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap mutu organoleptik nugget ayam broiler, meliputi aspek aroma, tekstur, warna, dan rasa. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan substitusi (0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%) serta empat ulangan. Sebanyak 20 panelis menilai sampel menggunakan skala hedonik.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Jurusan Peternakan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, serta di lokasi penelitian yang beralamat Jl. A. Yani Km. 50 Desa Banyu Irang RT. 03 RW 02 Kec. Bati-bati. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Oktober 2023 meliputi persiapan, pelaksanaan penelitian, pengambilan data dan pembuatan laporan.

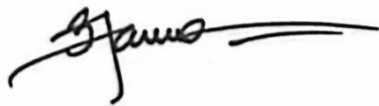
Hasil analisis menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning hingga 10% (P2) memberikan hasil terbaik dengan parameter rasa yang enak, memiliki aroma nugget yang seimbang antara aroma daging ayam dan tepung labu kuning, warna nugget dengan intensitas kuning, Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu hingga batas 10% .

Judul : Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning  
(*Cucurbita moschata*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget  
Ayam Broiler  
Nama : Purnomo  
NIM : 1810515210024  
Program Studi : Peternakan

Menyetujui Tim Penguji :

Anggota,

Ketua,



Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si  
NIP. 19680507 199303 1 020

Habibah, S.Pt., M.P.  
NIP. 19750304 200501 2 002

Diketahui oleh:  
Ketua Jurusan Peternakan,



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifudin, M.P.  
NIP. 196804131994031001

Tanggal Ujian Skripsi : 02 Juni 2025

## RIWAYAT HIDUP



Purnomo lahir di Tanah Laut pada tanggal 30 Juli 1999. Sebagai putra kedua dari tiga bersaudara oleh pasangan Yartono dan Marliana. Penulis saat ini tinggal Jl. A. Yani KM. 50 Desa Banyu Irang RT. 03 RW 02 Kecamatan Bati-bati, Tanah Laut, Kalimantan Selatan. Penulis lulus Sekolah Dasar di SDN Banyu Irang 2 pada tahun 2014, lulus Sekolah Menengah Pertama di SMPN 2 Bati-Bati pada tahun 2016, dan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Bati-Bati pada tahun 2018. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Universitas Lambung Mangkurat pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, angkatan 2018 melalui jalur SBMPTN.


Pada tahun 2022 penulis mengikuti kegiatan “Peningkatan Kapasitas Pemuda pada BUSSINESS MOTIVATION PATHWAYS (BWP)”, “Peningkatan Kapasitas Pemuda Pada LITERASI KEUANGAN”, dan “Peningkatan Kapasitas Pemuda pada START UP” oleh Program Kewirausahaan dan Ketenagakerjaan Pemuda di Sektor Pertanian Youth Entrepreneurship and Employment Support Service (YESS) Programme Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian (BPPSDMP) Kementerian Pertanian Republik Indonesia Kalimantan Selatan. Pada tahun 2023, penulis mendapatkan penghargaan Terbaik 1 kategori produk terbaik sebagai pemilik dari *Culture Coffe Society* pada kegiatan Grand Launching Wirausaha Merdeka 2023 Universitas Lambung Mangkurat “Sustainable Digital Entrepreneurship sebagai Implementasi Wirausaha Merdeka di Gerbang Ibukota Negara (IKN)” oleh Universitas Lambung Mangkurat. Selain itu, penulis turut serta pada pelatihan skema sertifikasi klaster perdagangan ekspor dan mendapat sertifikat kompetensi pada bidang Perdagangan Besar dengan kualifikasi Perdagangan Ekspor yang diadakan oleh Lembaga Pelatihan Kerja Global Edukasi Talenta Inkubator.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrohmanirrohim, Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. karena berkat rahmat, ridho dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Uji Organoleptik Nugget Ayam Broiler”. Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua tercinta. Bapak Yartono dan Ibunda Marlina terima kasih banyak penulis ucapkan atas segala kasih sayang, pengorbanan, ketulusan, dan setiap doa untuk penulis.
2. Ibu Habibah, S.Pt., M.P. dan Bapak Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si. selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu serta memberikan motivasi, masukan, arahan, materi, dukungan, bimbingan, doa dan semangat untuk penulis menyelesaikan skripsi dan pendidikan penulis.
3. Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifudin, M.P selaku ketua Jurusan Peternakan yang telah memberikan dukungan, semoga bapak selalu diberikan kesehatan dan lindungan Allah SWT.
4. Kedua saudari saya, Fatmawati dan Tri Utami yang selalu mendukung segala hal yang penulis cita-citakan dan untuk terus maju dan berkembang lebih baik. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi.

Banjarbaru, 20 Juni 2025



Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
RIWAYAT HIDUP .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	3
Tujuan Penelitian .....	3
Hipotesis .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
Bagi Peneliti .....	3
Bagi Masyarakat .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Ayam Broiler ( <i>Gallus gallus domesticus</i> ) .....	4
Labu Kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> ) .....	5
Tepung Labu Kuning .....	7
Nugget Ayam .....	9
Uji Organoleptik .....	12
METODOLOGI PENELITIAN .....	16
Waktu dan Tempat .....	16

Alat dan Bahan .....	16
Alat.....	16
Bahan.....	16
Rancangan Penelitian .....	17
Prosedur Penelitian.....	19
Peubah yang Diamati .....	21
Analisis Data .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Komponen Nutrisi Daging Ayam Pedaging dalam 100 g.....	5
2. Kandungan labu kuning segar.....	7
3. Mutu <i>Chicken nugget</i> berdasarkan SNI 6683-2014.....	10
4. Komposisi bahan nugget ayam .....	18
5. Uji organoleptik skala hedonik dan skala numerik.....	20
6. Nilai rata-rata tingkat aroma nugget ayam dengan penambahan tepung labu kuning.....	23
7. Nilai tekstur pada nugget ayam dengan penambahan tepung labu kuning.....	24
8. Nilai rata-rata warna nugget dengan penambahan tepung labu kuning.....	25
9. Nilai rata-rata rasa nugget dengan penambahan tepung labu kuning.....	26

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Dada ayam broiler.....	4
2. Labu Kuning ( <i>Curcubita moschata</i> ) siap panen.....	5

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik.....	33
2. Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Nugget Ayam.....	34
3. Uji Organoleptik.....	35
4. Sebaran Data Skor Penelitian Panelis terhadap Aroma .....	36
5. Sebaran Data Skor Penelitian Panelis terhadap Rasa.....	37
6. Sebaran Data Skor Penelitian Panelis terhadap Tekstur .....	38
7. Sebaran Data Skor Penelitian Panelis terhadap Warna.....	39