

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN NANGKA MUDA**

SKRIPSI



OLEH:
GABRIELLA VINCENTIA SOEGIJONO
6103015023

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2019**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN NANGKA MUDA**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

GABRIELLA VINCENTIA SOEGIJONO
6103015023

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Gabriella Vincentia Soegijono

NRP : 6103015023

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN NANGKA MUDA**

Untuk dipublikasikan atau ditampilkan di internet atau media online (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2019

Yang menyatakan,

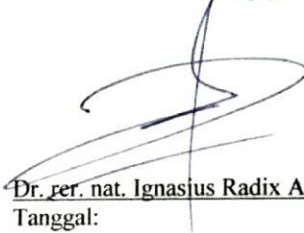


(Gabriella Vincentia Soegijono)

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terigu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda”** yang ditulis oleh Gabriella Vincentia Soegijono (6103015023) yang telah diujikan pada tanggal 9 Juli 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,

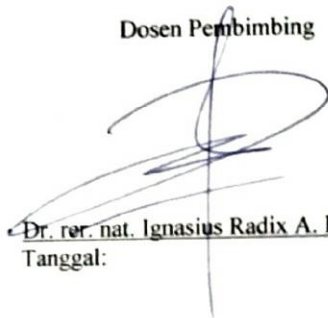


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi dengan judul **"Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terigu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda"** yang diajukan oleh Gabriella Vincentia Soegijono (6103015023) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing



Dr. rer. nat. Ignasius Radix A. P. Jati, S.TP., MP.
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

**”Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terigu Terhadap
Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam
Dengan Penambahan Nangka Muda”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) tahun 2010).

Surabaya, 12 Juli 2019

Yang menyatakan,



(Gabriella Vincentia Soegijono)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya Skripsi dengan judul “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan kurikulum pada Progam Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi P.J. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan tuntunan dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Erni Setijawaty S.TP, MM. selaku dosen yang telah memberikan tuntunan dan bantuan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Orang tua dan teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan selama penyusunan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Nugget Ayam	5
2.2. Bahan Pembuatan Nugget Ayam-Nangka Muda.....	7
2.2.1. Daging Ayam	7
2.2.2. Tepung Terigu	8
2.2.3. <i>Batter</i> dan <i>Breeding</i>	11
2.2.4. Bumbu-bumbu	11
2.3. Nangka Muda	12
2.4. Proses Pembuatan Nugget	13
2.4.1. Penggilingan dan pencampuran	15
2.4.2. Pengukusan	15
2.4.3. <i>Coating</i>	15
2.4.4. <i>Pre-frying</i>	16
2.4.5. Pembekuan	16
2.4.6. Penggorengan	17
2.5. Hipotesa	17
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	18
3.1. Bahan untuk Penelitian	18
3.2. Alat	18
3.2.1. Alat Proses	18
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	19

3.3.1. Waktu Penelitian	19
3.3.2. Tempat Penelitian	19
3.4. Rancangan Penelitian	19
3.5. Pelaksanaan Penelitian	19
3.6. Metode Penelitian	19
3.6.1. Pembuatan Nugget Ayam-Nangka Muda	19
3.7. Metode Analisa	24
3.7.1. Prinsip Pengujian Kadar Air Metode Thermogravimetri.....	24
3.7.2. Analisa <i>Water Holding Capacity</i>	25
3.7.3. Analisa pH	26
3.7.4. Analisa Tekstur	26
3.7.5. Analisa Serat Pangan (<i>dietary fiber</i>)	28
3.7.6. Uji Organoleptik	29
3.7.7. Penentuan Perlakuan Terbaik (Metode <i>Spiderweb</i>)	30
3.7.8. Metode Analisa Data	30
BAB IV PEMBAHASAN	32
4.1. Kadar Air	33
4.2. WHC	35
4.3. Tekstur	37
4.3.1. <i>Hardness</i>	37
4.3.2. <i>Cohesiveness</i>	39
4.4. Organoleptik	40
4.4.1. Rasa.....	41
4.4.2. Tekstur	42
4.4.3. <i>Juiciness</i>	43
4.5. Perlakuan Terbaik	44
4.6. Kadar Serat Pangan Perlakuan Terbaik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN A.....	52
LAMPIRAN B	55
LAMPIRAN C	58
LAMPIRAN D	87

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Mutu Nugget Ayam	6
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Daging Ayam Broiler dalm 100 g bahan	8
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100 g bahan	9
Tabel 2.4. Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan	10
Tabel 2.5. Komposisi Gizi Nangka Muda per 100 gram	13
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	19
Tabel 3.2. Formulasi Nugget Ayam-Nangka Muda	23
Tabel 4.1. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Nugget Ayam- Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	41
Tabel 4.2. Total Luas Area <i>Spider Web</i>	44
Tabel A.1. Spesifikasi Tepung Terigu Segitiga Biru	54
Tabel C.1. Hasil Uji Kadar Air Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	58
Tabel C.2. Hasil Uji ANOVA Kadar Air Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	58
Tabel C.3. Hasil Uji DMRT Kadar Air Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	59
Tabel C.4. Hasil Uji WHC Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	59
Tabel C.5. Hasil Uji ANOVA WHC Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	60
Tabel C.6. Hasil Uji DMRT WHC Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	60
Tabel C.7. Hasil Uji <i>Hardness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	61
Tabel C.8. Hasil Uji ANOVA <i>Hardness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	61
Tabel C.9. Hasil Uji DMRT <i>Hardness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	61

Tabel C.10. Hasil Uji <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	62
Tabel C.11. Hasil Uji ANOVA <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	62
Tabel C.12. Hasil Uji DMRT <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	63
Tabel C.13. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	72
Tabel C.14. Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	75
Tabel C.15. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Tekstur Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	76
Tabel C.16. Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan Tekstur Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	80
Tabel C.17. Hasil Uji DMRT Organoleptik Tingkat Kesukaan Tekstur Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	80
Tabel C.18. Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan <i>Juiciness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	81
Tabel C.19. Hasil Uji ANOVA Organoleptik Tingkat Kesukaan <i>Juiciness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	85
Tabel C.20. Hasil Uji DMRT Organoleptik Tingkat Kesukaan <i>Juiciness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	85
Tabel C.21. Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Nugget Ayam-Nangka Muda	86
Tabel C.21. Hasil Perhitungan Luas Segitiga <i>Spider Web</i>	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Nangka	13
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Ayam	14
Gambar 3.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Nangka Muda	21
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Ayam-Nangka Muda	22
Gambar 4.1. Kadar Air Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi Setelah Penggoengan	34
Gambar 4.2. WHC Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	36
Gambar 4.3. Grafik tekstur Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu.....	37
Gambar 4.4. <i>Hardness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	38
Gambar 4.5. <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	40
Gambar 4.6. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	42
Gambar 4.7. Tingkat Kesukaan Terhadap <i>Juiciness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu pada Berbagai Konsentrasi	43
Gambar 4.8. <i>Spider Web</i> Perlakuan Terbaik Nugget Ayam-Nangka Muda dengan penambahan Terigu	45
Gambar A.1. Kenampakan Daging Ayam Bagian Dada	52
Gambar A.2. Kenampakan Daging Buah Nangka Muda	53
Gambar A.3. Kenampakan Dami Nangka Muda	53
Gambar A.4. Tepung Terigu Segitiga Biru	54
Gambar C.1. Garfik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan terigu 3% (Ulangan 1)	63
Gambar C.2. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 3% (Ulangan 2)	64

Gambar C.3. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 3% (Ulangan 3)	64
Gambar C.4. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 3% (Ulangan 4)	64
Gambar C.6. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 6% (Ulangan 1)	65
Gambar C.7. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 6% (Ulangan 2)	65
Gambar C.8. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 6% (Ulangan 3)	65
Gambar C.9. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 6% (Ulangan 4)	66
Gambar C.10. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 9% (Ulangan 1)	66
Gambar C.11. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 9% (Ulangan 2)	66
Gambar C.12. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 9% (Ulangan 3)	67
Gambar C.13. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 9% (Ulangan 4)	67
Gambar C.14. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 12% (Ulangan 1)	67
Gambar C.14. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 12% (Ulangan 2)	68
Gambar C.15. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 12% (Ulangan 3)	68

Gambar C.16. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 12% (Ulangan 4)	68
Gambar C.17. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 15% (Ulangan 1)	69
Gambar C.18. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 15% (Ulangan 2)	69
Gambar C.19. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 15% (Ulangan 3)	69
Gambar C.20. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 15% (Ulangan 4)	70
Gambar C.21. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 18% (Ulangan 1)	70
Gambar C.22. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 18% (Ulangan 2)	70
Gambar C.23. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 18% (Ulangan 3)	71
Gambar C.24. Grafik <i>Hardness</i> dan <i>Cohesiveness</i> Nugget Ayam-Nangka Muda dengan Penambahan Terigu 18% (Ulangan 4)	71

Gabriella Vincentia Soegijono, NRP 6103015023, **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Terigu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda”**.

Di bawah bimbingan:

Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati

ABSTRAK

Nugget termasuk dalam jenis olahan daging restrukturisasi. Nugget memiliki karakteristik *flavor* khas daging, tekstur renyah dan kering pada bagian luar, dan kompak pada bagian dalam, serta *juicy*. Secara umum, bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan nugget adalah daging ayam bagian dada. Dalam penelitian ini, dilakukan pembuatan nugget ayam dengan penambahan nangka muda. Penambahan nangka muda dalam pembuatan nugget ayam bertujuan untuk lebih memanfaatkan nangka muda menjadi olahan pangan, serta menurunkan harga jual nugget menjadi lebih terjangkau. Proporsi antara daging ayam dan nangka muda adalah 60:40. Penambahan nangka muda yang cukup banyak dalam pembuatan nugget ayam menyebabkan tekstur nugget menjadi tidak kompak dan mudah hancur, sehingga dibutuhkan bahan pengikat. Terigu merupakan salah satu jenis bahan pengikat. Terigu mengandung gluten yang memiliki sifat tidak larut dalam air, sehingga pada saat proses pemanasan dapat membentuk *adhesive*, *cohesive mass*, dan jaringan 3 dimensi yang menghasilkan adonan menjadi kokoh. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan terigu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ayam-nangka muda, serta mengetahui konsentrasi terigu yang optimum untuk menghasilkan nugget ayam-nangka muda yang diterima oleh konsumen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktor, yaitu konsentrasi tepung terigu yang terdiri dari enam level, yaitu 3; 6; 9; 12; 15; dan 18% dengan pengulangan sebanyak empat kali. Data dianalisa menggunakan uji *Analysis of Varians* pada $\alpha=5\%$ yang menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi terigu memberikan perbedaan nyata terhadap kadar air, WHC, dan tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*). Pada hasil uji organoleptik perbedaan konsentrasi terigu memberikan perbedaan nyata terhadap tekstur dan *juiciness*. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas daerah terbesar *spider web* uji organoleptik adalah nugget ayam-nangka muda dengan penambahan terigu 12% dengan skor rasa(4,78), tekstur (4,82), dan *juiciness* (4,71).

Kata kunci: nugget ayam, nangka muda, terigu, fisikokimia, organoleptik

Gabriella Vincentia Soegijono, NRP 6103015023, **“Effect of Flour Concentration Differences on Physicochemical Characteristics and Organoleptic of Chicken Nugget with Addition of Young Jackfruit”**.

Di bawah bimbingan:

Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati

ABSTRACT

Nugget is included in the type of restructured processed meat. Nugget has a characteristic characteristic of meat flavor, crispy and dry texture on the outside, and compact on the inside, and juicy. In general, the basic ingredients used in the process of making nuggets are breast chicken meat. In this study, made chicken nuggets with the addition of young jackfruit. The addition of young jackfruit in the manufacture of chicken nuggets aims to better utilize young jackfruit to be processed food, and reduce the selling price of nuggets to be more affordable. The proportion between young chicken and jackfruit is 60:40. The addition of a lot of young jackfruit in the manufacture of chicken nuggets has caused the texture of the nuggets to be non-compact and easily broken, so that a binding material is needed. Flour is one type of binder. Flour contains gluten which has properties that are insoluble in water, so that during the heating process it can form adhesive, cohesive mass, and 3-dimensional tissue which results in a solid dough. The purpose of this study was to determine the effect of flour addition on physicochemical and organoleptic characteristics of young chicken-jackfruit nuggets, and to determine the optimum flour concentration to produce young chicken-jackfruit nuggets received by consumers. The research design used was a randomized block design with one factor, namely the concentration of flour consisting of six levels, namely 3; 6; 9; 12; 15; and 18% with repetitions four times. The data was analyzed using the Analysis of Variance test at $\alpha = 5\%$ which showed that differences in the concentration of flour gave a real difference to water content, WHC, and texture (hardness and cohesiveness). In the organoleptic test results the difference in flour concentration gives a real difference to texture and juiciness. The best treatment calculated based on the largest area of spider web organoleptic test was young chicken-jackfruit nuggets with the addition of 12% flour with taste scores (4.78), texture (4.82), and juiciness (4.71).

Keyword: chicken nugget, young jackfruit, flour, physicochemical, organoleptic