# KANDUNGAN ANTIOKSIDAN DAN ANTIMIKROBA BUBUK LIDAH BUAYA (*Aloe vera*) DAN APLIKASINYA PADA *NUGGET* AYAM

## *ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL CONTENT OF Aloe vera (Aloe vera) POWDER AND ITS APPLICATIONS IN CHICKEN NUGGETS*

**Gabriel Anastasia**
Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

**Abstrak**

*Disini dituliskan abstrak berbahasa Indonesia dengan isi pendahuluan hingga pembahasan review. Maksimum abstrak adalah 250 kata. Dituliskan dengan font Times New Roman, size 10, italic, line spacing paragraph 1.15. Disini dituliskan abstrak berbahasa Indonesia dengan isi latar belakang hingga pembahasan review. Maksimum abstrak adalah 250 kata. Dituliskan dengan font Times New Roman, size 10, italic, line spacing paragraph 1.15. Disini dituliskan abstrak berbahasa Indonesia dengan isi latar belakang hingga hasil pembahasan review. Maksimum abstrak adalah 250 kata. Dituliskan dengan font Times New Roman, size 10, italic, line spacing paragraph 1.15.*

*Kata kunci: 3-5 kata kunci*

***Abstract***

*Please write your abstract in English here. Abstract consists of brief introduction until the results of your review. Maximum number of words in abstract is 250.Use Times New Roman font, size 10, italic, 1.15 line spacing paragraph. Please write your abstract in English here. Abstract consists of brief introduction until the results of your review. Maximum number of words in abstract is 250. Use Times New Roman font, size 10, italic, 1.15 line spacing paragraph. Please write your abstract in English here. Abstract consists of brief introduction until the results of your review. Maximum number of words in abstract is 250. Use Times New Roman font, size 10, italic, 1.15 line spacing paragraph.*

*Keywords: 3-5 keywords*

## PENDAHULUAN

Pendahuluan berisi latar belakang dan dukungan kepustakaan yang diakhiri dengan tujuan penulisan *review*. Cara mensitasi dalam artikel adalah dengan menuliskan nama belakang penulis (Suradi, 2006). Apabila ada 2 penulis maka ditulis keduanya (Yuanita & Silitonga, 2014).

Sedangkan apabila jumlah penulis lebih dari dua, maka yang ditulis adalah nama belakang penulis pertama dengan et al (Wulandari et al., 2016).

## NUGGET AYAM

*Nugget* ayam adalah produk pangan yang terbuat dari daging ayam yang dilumatkan, diberikan bumbu, dibentuk, dicelupkan dalam *batter* dan dibalurkan dengan tepung roti, digoreng, lalu dibekukan (Suryaningrum et al., 2014). *Nugget* ayam pada dasarnya merupakan suatu produk emulsi, yaitu emulsi minyak dalam protein yang terlarut dalam air.

*Nugget* merupakan salah satu produk makanan beku yang membutuhkan waktu penyajian yang singkat karena telah mengalami proses pemasakan terlebih dahulu hingga setengah matang (Irfan, 2017).

### Bahan Pengolahan *Nugget* Ayam

↑

(Apabila masih berhubungan dengan topik sebelumnya, judul ditulis menggunakan font Times New Roman, *size* 12, *bold*, dan *underline*)

*Nugget* ayam terbuat dari daging ayam, bahan pengikat seperti tepung, dan bahan tambahan seperti merica, garam, gula, dan es batu. Daging ayam ditambah dengan kulit ayam untuk meningkatkan kadar lemak *nugget* ayam. Kadar lemak akan mempengaruhi rasa, aroma, *juiciness*, *mouthfeel*, dan tekstur dari *nugget* ayam (Yogesh et al., 2013). Komposisi kimia daging ayam per 100 g bahan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Ayam per 100 g
Lurus
(tabel ada dalam 1 kolom yang sama)
Sumber: ... (tahun)

**Proses Pengolahan *Nugget* Ayam**

Proses pembuatan *nugget* ayam mencakup beberapa tahap yaitu penggilingan daging, pencampuran daging dengan bahan lain, pencetakan, pengukusan, pelapisan *batter*, *breading*, penggorengan awal, dan pembekuan. Proses pembuatan *nugget* ayam dapat dilihat pada Gambar 1.

(diagram alir ada pada 1 kolom yang sama)
Gambar 1. ...
Sumber: ... (tahun)

**Standar Mutu *Nugget* Ayam**

Standar kualitas bahan pangan untuk *nugget* ayam meliputi sifat organoleptik, fisik, kimia, dan mikrobiologis. Persyaratan mutu *nugget* ayam dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. ...
(tulisan dalam tabel boleh diubah jadi ukuran 10 supaya tabel tidak terlalu besar dan muat dalam 1 kolom)
Sumber: ... (tahun)

***Aloe vera***

*Aloe vera* berasal dari Afrika kemudian menyebar ke Arab, India, Eropa, Asia Timur, dan Asia Tenggara. *Aloe vera* dapat tumbuh di daerah panas dan dingin karena memiliki daya adaptasi yang tinggi. Kegunaan *Aloe vera* beragam sehingga pembudidayaan di Indonesia dilakukan secara luas (Sudarto, 1997). *Aloe vera* mudah tumbuh dan tidak membutuhkan investasi besar karena dapat dipanen berulang-ulang selama 7-8 tahun (Furnawanthi, 2007). Produksi *Aloe vera* dapat mencapai 640 kg per 100 $m^2$ lahan untuk sekali panen (Anggela, 2011).

**PENGARUH PERBEDAAN PROSES PENGERINGAN TERHADAP TOTAL FLAVONOID DAN ANTIOKSIDAN**

Proses pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air. Berdasarkan penelitian oleh Jhang & Lee (2017), proses pengeringan dengan *oven drying* dilakukan pada suhu 80°C untuk mendapatkan bubuk *Aloe vera* (BAV) dengan kadar air akhir sebesar 1 g/g dan 3 g/g. *Freeze drying* dilakukan pada suhu -50°C untuk mendapatkan BAV dengan kadar air akhir sebesar 1 g/g dan 3 g/g. Hasil pengujian total flavonoid dan total antioksidan dengan proses *oven drying* dan *freeze drying* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. ...
(tabel)
Sumber: ... (tahun)

(pembahasan berikutnya, paragraf baru)

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK *Aloe vera* TERHADAP MASA SIMPAN NUGGET AYAM**

*Nugget* disimpan selama enam hari pada suhu 4°C dengan analisa jumlah total bakteri dan total koliform setiap dua hari (Shahrezaee et al., 2018). Hasil pengujian total mikroba dan total bakteri koliform dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. ...
(sesuaikan ukuran baris dan kolom pada tabel dapat dimuat dalam 1 kolom majalah)
Sumber: ... (tahun)

## KESIMPULAN

Kesimpulan ditarik berdasarkan dari hasil dan pembahasan dengan mengacu pada tujuan *review*. Dituliskan dalam 1 paragraf, tidak dalam poin-poin.

## DAFTAR PUSTAKA

Agarry, O. O., M. T. Olayeye, & C. O. B. Michael. 2005. Comparative Antimicrobial Activities of *Aloe vera* Gel and Leaf, *African Journal of Biotechnology* 4(12): 14-34.

Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ananda, H. & A. Zuhrotun. 2017. Aktivitas Tanaman Lidah Buaya (*Aloe vera* Lin) sebagai Penyembuh Luka: Review, *Jurnal Farmaka* 15(2): 82-89.

Anggela, R. 2011. Prospek Usahatani Lidah Buaya (*Aloe vera*) di Kelurahan Siantan Hulu Kecamatan Potianak Utara Kota Pontianak Kalimantan Barat, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Aswar. 2005. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.), *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 6683:2014 *Nugget* Ayam. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

(menuliskan semua daftar pustaka yang digunakan oleh penulis tanpa terkecuali)