

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) TERHADAP MUTU KADAR PROTEIN, LEMAK, ABU, DAN KARBOHIDRAT PADA NUGGET AYAM**

**EFFECT OF SUBSTITUTION OF TAPIOCA FLOUR WITH MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) ON QUALITY OF PROTEIN, FAT, ASH, AND CARBOHYDRATE IN CHICKEN NUGGET**

**Nikmatul Kusnia<sup>1)</sup>, Djalal Rosyidi<sup>2)</sup>, Mustakim<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

<sup>2)</sup>Dosen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

Email : [nikmatul.kusnia16@gmail.com](mailto:nikmatul.kusnia16@gmail.com)