

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA *NUGGET* DENGAN
BAHAN DASAR SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*)**

SKRIPSI



Oleh :

CUT NOVIA MEGAWATI

NIM : 317101036

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN JUDUL
**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA *NUGGET* DENGAN
BAHAN DASAR SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*)**

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

Cut Novia Megawati

NO. MHS 317101036

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA *NUGGET* DENGAN BAHAN
DASAR SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*)**



Oleh:

Cut Novia Megawati

Nomor Mahasiswa : 317101036

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, M.M.

NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., M.M.

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA NUGGET DENGAN
BAHAN DASAR SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*)
SKRIPSI

Oleh

Cut Novia Megawati

Nomor Mahasiswa : 317101036

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : Rabu, 28 Desember 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Drs. Budi Hermawan, M.M.
NIDN : 0533026601

Penguji I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

Penguji II : Dra. Heni Susilowati, M.M.
NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Dra. Priliatue, M.M.
NIDN : 05226125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Cut Novia Megawati

NIM : 317101036

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Pada *Nugget* Dengan Bahan Dasar Singkong (*Manihot Esculenta*)

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun

Yogyakarta, Desember 2021



Cut Novia Megawati

MOTTO

"Barangsiapa bertakwa kepada Allah niscaya Dia akan mengadakan baginya jalan keluar."

(Qs. at-Talaq: 2)

"Dan memberinya rezeki dari arah yang tiada disangka-sangkanya."

(Qs. at-Talaq: 3)

"Dan barang siapa yang bertakwa kepada Allah, niscaya Allah menjadikan baginya kemudahan dalam urusannya."

(Qs. at-Talaq: 4)

"Dan barangsiapa yang bertakwa kepada Allah, niscaya Dia akan menghapus kesalahan-kesalahannya dan akan melipat gandakan pahala baginya."

(Qs. at-Talaq: 5)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Rasa bahagia dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan baik.
2. Kepada orang tua kami tersayang Bapak Syahrul Zaman dan Ibu Sahleni Harahap, kakak dan adik kami tersayang Cut Indah Pertiwi, Cut Malahayati dan Teuku Davin Firman Syahputra yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan dan semangat setiap harinya.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, MM yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada Bapak Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si Yang Terhormat, yang telah berbaik hati membantu dan memberi masukan dalam proses pembuatan penelitian ini.
5. Kepada Bapak Komarudin Yang Terhormat, yang telah berbaik hati membantu dan memberi masukan dalam proses pembuatan penelitian ini.

6. Kepada Annisa Aulia, Annissa Suwandi, Dewi, Dias Ruutana, Eva Destrya Fathanah, Isna Destiana, Karen Nur Amami, Lely, May Tasya Wahyu Alfatha, Nita Suryatmi, Rahma Ifti, Safa, Selly Novianti Harahap, Vanti, Vivin, Yeni Rahmadhanti, Yogi dan Yuni Herlina yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik.
7. Kepada semua teman teman kelas Pengelolaan Perhotelan A,B,C,D angkatan 2017. Semoga bisa mengerjakan penelitian ini dengan semangat selalu.
8. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada *Nugget* Dengan Bahan Dasar Singkong (*Manihot Esculenta*)” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan *nugget* dengan bahan dasar singkong pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.St., MM. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M , selaku dosen penguji utama yang telah bersedia memberikan pendapat dan arahan yang baik dalam menyempurnakan skripsi ini.
4. Kepada Bapak Setyo Prasiyono, S.ST, M.Si yang telah berbaik hati membantu dan memberi masukan dalam proses pembuatan penelitian ini.

5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. Segenap panelis dan narasumber penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini
7. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi peneliti itu sendiri dan bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Desember 2021

Cut Novia Megawati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	xiii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
ABSTRACK	xix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	8

1. <i>Nugget</i>	8
a. Sejarah <i>Nugget</i>	8
b. Pengertian <i>Nugget</i>	9
c. Jenis-Jenis <i>Nugget</i>	9
d. <i>Kandungan Pada Nugget Ayam</i>	12
e. Komposisi Pada <i>Nugget Ayam</i>	12
f. Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	29
2. Singkong	21
a. Pengertian Singkong	21
b. Spesifikasi Singkong	22
c. Kandungan Pada Singkong.....	23
d. Manfaat Pada Singkong	24
B. Kerangka Pemikiran.....	27
C. Penelitian Terdahulu	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	35
B. Desain Penelitian.....	35
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
1. Lokasi Penelitian.....	36
2. Waktu Penelitian	36
D. Populasi dan Sampel Penelitian	36
1. Populasi	36
2. Sampel.....	37
E. Variabel Penelitian	38
F. Teknik Pengumpulan Data.....	39
1. Prosedur Penelitian	39
a. Tahapan Pendahuluan	39
b. Tahapan Perlakuan.....	40
c. Tahapan Pengujian Organoleptik.....	40
2. Metode Pengumpulan Data	40

a. Angket (Kuesioner).....	40
b. Wawancara.....	41
c. Observasi	41
d. Dokumentasi	41
G. Metode Analisis Data.....	42
1. Uji Hedonik (Uji Kesukaan/ Uji Sensori).....	42
2. Uji Organoleptik (Uji Indera/ Uji Sensori).....	43

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	44
B. Eksperimen.....	44
1. Eksperimen Pertama	44
a. Bahan	45
b. Cara Membuat.....	45
c. Hasil Eksperimen Pertama.....	46
2. Eksperimen Kedua.....	46
a. Bahan	47
b. Cara Membuat.....	47
c. Hasil Eksperimen Kedua	48
3. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	49
a. Tahap Persiapan Resep	49
b. Tahap Penyediaan Peralatan	49
c. Tahap Penyediaan Bahan.....	54
d. Tahap Penimbangan Bahan	58
e. Tahap Pengolahan Produk	59
C. Hasil Penelitian Dan Pembahasan Penelitian.....	63
1. Karakteristik Panelis.....	63
2. Penilaian Panelis.....	64
a. Aspek Warna.....	64
b. Aspek Aroma	66
c. Aspek Rasa	68

d. Aspek Tekstur	71
------------------------	----

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	73
---------------------	----

B. Saran.....	74
---------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Singkong (100 gram).....	4
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada <i>Nugget</i>	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu	15
Tabel 2.3 Kandungan Pada Telur Ras (100 gram)	19
Tabel 2.4 Kandungan Singkong (100 gram).....	24
Tabel 3.1 Desain <i>One Shot Case Study</i>	33
Tabel 3.2 Sampel Penelitian.....	38
Tabel 3.1 Skala <i>Likert</i>	42
Tabel 4.1 Bahan <i>Nugget</i> Singkong Eksperimen Pertama.....	45
Tabel 4.2 Bahan <i>Nugget</i> Singkong Eksperimen Kedua	47
Tabel 4.3 Resep <i>Nugget</i> Singkong	49
Tabel 4.4 Peralatan <i>Nugget</i> Singkong	50
Tabel 4.5 Bahan <i>Nugget</i> Singkong	54
Tabel 4.6 Jenis Kelamin Panelis	63
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Warna <i>Nugget</i> Sinkgong.....	64
Tabel 4.8 Nilai Rata-Rata Terhadap Warna <i>Nugget</i> Sinkgong.....	65
Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Aroma <i>Nugget</i> Sinkgong.....	67
Tabel 4.8 Nilai Rata-Rata Terhadap Aroma <i>Nugget</i> Sinkgong.....	67
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Rasa <i>Nugget</i> Sinkgong	69
Tabel 4.8 Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa <i>Nugget</i> Sinkgong.....	69
Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur <i>Nugget</i> Sinkgong	71
Tabel 4.8 Nilai Rata-Rata Terhadap Tekstur <i>Nugget</i> Sinkgong	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Nugget</i>	9
Gambar 2.2 Ayam	12
Gambar 2.3 Tepung Terigu	12
Gambar 2.4 Tepung Berbumbu	15
Gambar 2.5 Tepung Roti	16
Gambar 2.6 Telur Ayam	17
Gambar 2.7 Singkong	18
Gambar 4.1 Alat Pengukus	50
Gambar 4.2 Loyang	50
Gambar 4.3 Mangokok	51
Gambar 4.4 Baskom	51
Gambar 4.5 Timbangan	51
Gambar 4.6 Talanan dan Pisau	52
Gambar 4.7 <i>Food Container</i>	52
Gambar 4.8 Ulekan	52
Gambar 4.9 <i>Freezer</i>	53
Gambar 4.10 Wajan dan Spatula	53
Gambar 4.11 Kompor	53
Gambar 4.12 Singkong	54
Gambar 4.13 Tepung Terigu	54
Gambar 4.14 Telur Ayam	55
Gambar 4.15 Santan	55
Gambar 4.16 Margarin	55

Gambar 4.17 Bawang Merah dan Bawang Putih	56
Gambar 4.18 Garam	56
Gambar 4.19 Daun Seledri	56
Gambar 4.20 Merica	57
Gambar 4.21 Kaldu Ayam Bubuk.....	57
Gambar 4.22 Kaldu Jamur Bubuk	57
Gambar 4.23 Daun Bawang	58
Gambar 4.24 Tepung Roti	58
Gambar 4.25 Singkong Kukus	59
Gambar 4.26 Penghalusan Singkong Kukus	59
Gambar 4.27 Pencampuran Bahan	60
Gambar 4.28 Pengukusan Adonan	60
Gambar 4.29 Bentuk Adonan Persegi Panjang	61
Gambar 4.30 Pelapisan Pada Telur	61
Gambar 4.31 Proses <i>Breading</i>	61
Gambar 4.32 Adonan Sudah di <i>Breading</i>	62
Gambar 4.33 Pendinginan Dalam <i>Freezer</i>	62
Gambar 4.34 <i>Nugget</i> Singkong	63

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Lembar Bimbingan
- Lampiran 3 Lembar Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Rangkuman Hasil Penilaian Panelis Pada Kuesioner Penelitian
Terhadap *Nugget* Singkong
- Lampiran 5 Biodata Narasumber

ABSTRAK

Tugas akhir atau skripsi ini berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Pada *Nugget* Dengan Bahan Dasar Singkong (*Manihot Esculenta*)”. *Nugget* adalah suatu jenis produk olahan pangan yang terbuat dari bahan utama yaitu daging, tepung terigu, telur dan tepung roti. Sedangkan singkong merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai pelengkap pada bahan pangan. Dalam eksperimen ini peneliti melakukan inovasi terhadap *nugget* dengan merubah bahan utamanya yaitu dengan singkong. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) Bagaimana Proses Pembuatan *Nugget* yang menggunakan bahan dasar Singkong, 2) Bagaimana Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap *Nugget* Singkong dari aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan jumlah 20 panelis mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta. Teknik sampel yang digunakan adalah teknik *simple random sampling*. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner/angket, wawancara, observasi dan dokumentasi. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan skala *likert* melalui lembar kuesioner yang terdapat empat kategori yaitu “Sangat Suka”, “Suka”, “Tidak Suka” dan “Sangat Tidak Suka” dengan skala nilai tertinggi yaitu 4 dan nilai terendah yaitu 1, serta menggunakan uji organoleptik melalui wawancara singkat kepada 3 narasumber berpengalaman pada bidang kuliner.

Hasil penelitian menunjukkan proses pembuatan *nugget* yang menggunakan bahan dasar singkong memiliki perbedaan. Perbedaan ini didasarkan pada proses penggilingan bahan utama. Pada *nugget* singkong, tidak dilakukan penggilingan, melainkan dilakukan proses penghalusan, yaitu dengan menggunakan dua cara yang berbeda. Pertama, dapat dilakukan dengan cara singkong dikukus selama 15 menit setelah itu dihaluskan. Kedua, dengan cara singkong direndam dengan air es selama 30-60 menit setelah itu dihaluskan. Berdasarkan hasil penelitian melalui uji hedonik pada *nugget* singkong menunjukkan pada aspek warna mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,55, pada aspek aroma mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,55, pada aspek rasa mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,45 dan pada aspek tekstur mendapat kategori “suka” dengan nilai 3,25. Sedangkan melalui uji organoleptik masing-masing dari tiga narasumber menyukai semua aspek dari *nugget* singkong. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *nugget* singkong disukai panelis berdasarkan aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur.

Kata Kunci: Penelitian Eksperimen, *Nugget*, Singkong, Uji Hedonik, Uji Organoleptik

ABSTRACT

This final project or thesis is entitled "Analysis of the Preference Level of Nugget With Cassava (Manihot Esculenta) Basic Ingredients". Nuggets are a type of processed food product made from the main ingredients, namely meat, wheat flour, eggs and bread flour. While cassava is one of the root crops that can be used as a complement to food. In this experiment, researchers innovate on nuggets by changing the main ingredient, namely cassava. This study aims to find out, 1) How is the process of making nuggets using cassava as basic ingredients, 2) How is the level of people's preference for cassava nuggets from aspects of color, aroma, taste and texture.

The type of research used is experimental research with a total of 20 panelists of students and students of STP AMPTA Yogyakarta. The sampling technique used is simple random sampling technique. Data collection methods used in this study were questionnaires, interviews, observations and documentation. The analytical method used is a hedonic test with a Likert scale through a questionnaire sheet which contains four categories, namely "Very Like", "Like", "Dislike" and "Strongly Dislike" with the highest value scale being 4 and the lowest value being 1, and using the organoleptic test through short interviews with 3 experienced resource persons in the culinary field.

The results showed that the process of making nuggets using cassava as basic ingredients had differences. This difference is based on the grinding process of the main material. In cassava nuggets, no grinding is carried out, but a refining process is carried out, using two different methods. First, it can be done by steaming cassava for 15 minutes after it is mashed. Second, by soaking cassava in ice water for 30-60 minutes after which it is mashed. Based on the results of the research through the hedonic test on cassava nuggets, it shows that the color aspect gets a "like" category with a value of 3.55, in the aroma aspect it gets a "like" category with a value of 3.55, in the taste aspect it gets a "like" category with a value of 3, 45 and in the texture aspect it gets the "like" category with a value of 3.25. Meanwhile, through the organoleptic test, each of the three interviewees liked all aspects of cassava nuggets. Based on the results of the study, it can be concluded that cassava nuggets are favored by panelists based on aspects of Color, Aroma, Taste and Texture.

Keywords: *Experimental Research, Nugget, Cassava, Hedonic Test, Organoleptic Test*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Beberapa produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah *nugget*. Saat ini, *nugget* menjadi salah satu produk olahan daging ayam yang paling berkembang pesat. Menurut Nurzainah dan Namida (2005:3) *nugget* adalah makanan yang pertama kali dikenalkan di Amerika Serikat sebagai makanan yang praktis dan cepat saji sesuai dengan aktivitas masyarakat yang padat.

Nugget adalah produk olahan yang dibuat dari campuran daging ayam, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lainnya yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, lalu dengan atau tanpa dibekukan kembali dan setelah itu digoreng (Badan Standardisasi Nasional, 2002:1). Menurut Lukman, dkk (2009:171) *Nugget* adalah produk daging direstruksiasi dengan adonan dan pelapis untuk mempertahankan kualitas.

Oleh karena itu, salah satu pengolahan pangan yang dapat meningkatkan nilai gizi terhadap hasil olahannya adalah *nugget*, hal tersebut disebabkan dalam proses pengolahannya dapat memadukan bahan pangan yang beragam. Bahan utama pembuatan *nugget* biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu seperti daging ayam, daging sapi, udang dan ikan.

Namun, selain terbuat dari bahan baku hewani tersebut, *nugget* juga dapat dibuat dari bahan nabati. Pengolahan bahan nabati menjadi olahan lain dapat menjadi upaya untuk meningkatkan minat konsumen khususnya masyarakat yang tidak menyukai produk berbahan dasar nabati dan dapat juga menjadi pilihan tersendiri untuk para konsumen *vegetarian* yaitu konsumen yang tidak mengonsumsi daging dan ikan. *Nugget* berbahan nabati juga menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat (Alamsyah, 2007:8-9).

Selama ini *nugget* yang dijual dipasaran berasal dari bahan dasar daging-dagingan. Namun, *nugget* berbahan baku hewani tersebut tidak dapat dikonsumsi oleh banyak kalangan masyarakat. Hal ini dikarenakan tidak semua orang mengonsumsi produk makanan yang terbuat dari bahan hewani. Baik dikarenakan faktor kesehatan, gaya hidup ataupun kepercayaan tertentu. Seperti contohnya orang-orang yang memilih gaya hidup menjadi *vegetarian*. Menurut Sarah Chandra (2018:172-174) *vegetarian* adalah orang atau makanan yang tidak mengandung unsur daging hewani, seperti daging sapi, ayam, ikan, dan segala jenis daging hewan lainnya yang disembelih.

Keunggulan yang dapat diambil melalui produk makanan yang di substitusi dengan bahan hayati antara lain dapat meningkatkan nilai gizi, meningkatkan ketertarikan masyarakat serta diharapkan dapat meningkatkan tingkat kesukaan terhadap produk makanan tersebut, karena makanan akan menjadi lebih kaya nutrisi dan lebih sehat untuk dikonsumsi. Pemanfaatan

produk nabati yang digabungkan dengan produk olahan hewani seperti *nugget*, menjadi sisi yang menarik untuk diteliti. Produk nabati yang cukup terkenal mempunyai nilai gizi tinggi adalah singkong.

Singkong atau sering disebut ubi kayu (*Manihot Esculenta*) merupakan tanaman yang berasal dari Brasil dan Paraguay, Amerika Selatan. Singkong berasal dari marga *Manihot* dan keluarga *Euphorbiacidae*. Tanaman ubi kayu tersebar luas ke seluruh penjuru dunia termasuk Indonesia. Singkong memiliki nama lain yaitu ubi kayu, ketela pohon, tela *kaspo* atau *kasape* (Salim, 2011:4). Singkong termasuk ke dalam jenis umbi-umbian yang mudah ditemukan dipasar tradisinonal. Hal ini dikarenakan Indonesia merupakan produsen singkong ketiga di dunia (Trubus, 2015:13). Ubi kayu atau singkong dapat diolah untuk berbagai macam produk olahannya, ubi kayu atau singkong sudah sangat dikenal dikalangan masyarakat. Pengolahan ubi kayu atau singkong dijadikan berbagai produk untuk dapat meningkatkan nilai ekonomis (Rukmana, Rahmat 2001:12-13).

Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1981) menjelaskan bahwa terdapat berbagai macam kandungan gizi yang terkandung di dalam singkong atau ubi kayu. Dibawah ini merupakan kandungan gizi singkong (100 gr) dalam bentuk tabel, sebagai berikut :

Tabel 1.1 Kandungan Singkong (100 gr)

No.	Nama Zat Gizi	Jumlah Kandungan
1.	Kalori	157 kkal
2.	Karbohidrat	74,73 gr
3.	Air	17,00 gr
4.	Serat kasar	15,20 gr
5.	Protein	8,11 gr
6.	Lemak	1,29 gr

Sumber : *Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981*

Dasar pemilihan jenis bahan yang digunakan sebagai bahan pembuatan *nugget* dalam penelitian ini adalah karena nutrisi yang terkandung pada singkong dapat dimanfaatkan untuk menambah nilai gizi. *Nugget* singkong diharapkan dapat memenuhi kebutuhan asupan nilai gizi khususnya bagi masyarakat yang pada umumnya sulit atau tidak mengkonsumsi umbi-umbian secara langsung. Selain itu, pengolahan singkong tidak rumit dan tidak membutuhkan biaya yang terlalu besar karena harga singkong relatif murah, mudah ditemukan di sekitar lingkungan masyarakat, aman dikonsumsi oleh masyarakat usia dewasa maupun anak-anak dan yang tidak kalah pentingnya hampir semua kalangan masyarakat menyukai singkong.

Disamping itu juga, bertujuan sebagai dorongan agar masyarakat dapat lebih memanfaatkan dan mengembangkan sumber daya alam hayati yang ada di lingkungan sekitar kita, dimana hal tersebut memiliki banyak sekali keuntungan, antara lain yaitu tumbuhan singkong dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas, cocok dijadikan peluang untuk ide berwirausaha, dapat menjadi sumber untuk memperoleh penghasilan dan upaya agar dapat mensejahterakan petani di Indonesia.

Selain dari pada kandungan nilai gizi serta berbagai manfaat maupun keuntungan yang banyak terdapat pada singkong seperti yang sudah dijelaskan diatas, tujuan dari penggunaan singkong adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *nugget* singkong yang dihasilkan terhadap aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Oleh karena itu perlu adanya penelitian lebih lengkap mengenai *nugget* dengan bahan dasar singkong tersebut.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti memilih singkong sebagai bahan dasar untuk pembuatan *nugget* dalam penelitian eksperimen ini dengan judul yaitu “**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PADA NUGGET DENGAN BAHAN DASAR SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA)**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di susun diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Pembuatan *Nugget* yang menggunakan bahan dasar Singkong?
2. Bagaimana Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap *Nugget* berbahan dasar Singkong ditinjau dari aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, peneliti membatasi permasalahan agar penelitian tidak menyimpang dari apa yang diteliti, maka dibutuhkan

pembatasan masalah. Oleh karena itu, fokus peneliti pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bahan baku dalam eksperimen pembuatan *Nugget* adalah Singkong.
2. Peneliti melakukan penelitian tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* singkong berdasarkan 4 aspek yang dinilai yaitu terdiri dari Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana Proses Pembuatan *Nugget* yang menggunakan bahan dasar Singkong.
2. Untuk mengetahui bagaimana Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap *Nugget* berbahan dasar Singkong ditinjau dari aspek Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti berharap terdapat manfaat yang dapat diambil oleh pihak-pihak yang terkait. Manfaat yang diharapkan oleh peneliti sebagai berikut ini :

1. Bagi Peneliti

- a. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan mengenai singkong yang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan suatu produk makanan.

- b. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan mengenai produk olahan dalam bidang pangan salah satunya seperti *nugget*.
- c. Sebagai dorongan untuk dapat lebih memanfaatkan dan mengembangkan sumber daya alam hayati di lingkungan sekitar kita, salah satunya adalah singkong.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi mengenai pengolahan singkong menjadi produk makanan yang menarik.
- b. Sebagai pengembangan produk bahwa terdapat makanan yang bisa di variasikan atau dimodifikasikan dengan bahan nabati.
- c. Diharapkan masyarakat akan dapat lebih memanfaatkan dan mengembangkan sumber daya alam hayati di lingkungan sekitar salah satunya adalah singkong.
- d. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk menjadi ide peluang wirausaha.

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Menyajikan data yang berkaitan dengan produk olahan *nugget* dan singkong.
- b. Untuk menambah sumber kepustakaan yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya dan dapat digunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian selanjutnya.

4. Bagi Akademis

Untuk memperkaya kajian ilmiah selanjutnya.