

ANALISIS KUALITAS *NUGGET* BERBAHAN DASAR

JANTUNG PISANG

SKRIPSI



Oleh:

MHD TRY IMRAN YASIN

NIM: 319200366

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

Skripsi

ANALISIS KUALITAS *NUGGET* BERBAHAN DASAR JANTUNG PISANG



Oleh :

MHD TRY IMRAN YASIN

NO. MHS 319200366

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

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

Dosen Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M.,
NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

**ABALISIS KUALITAS NUGGET BERBAHAN DASAR JANTUNG
PISANG**



- Penguji Utama** : Drs. Saentosa, M.M.
NIDN. 0519045901
- Pembimbing I** : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN. 0516057102
- Pembimbing II** : Dra. Heni Susilawati, M.M.
NIDN. 05050226202

(*[Signature]*)
(*[Signature]*)
(*[Signature]*)

Menggetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mhd Try Imran Yasin

NIM : 319200366

Program Studi : Pengelola Perhotelan


Judul Skripsi : Analisis Kualitas Nugget Berbahan Dasar Jantung Pisang

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa dalam skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan bukan karya orang lain. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Terapan DIV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian surat ini saya buat dengan sebagaimana mestinya dan apabila surat pernyataan ini tidak benar, maka saya siap dituntut sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Yogyakarta, Desember 2020




Mhd Try Imran Yasin
319200366

MOTTO

“Dan Dia menundukkan apa yang ada di langit dan apa yang ada di bumi untukmu semuanya (sebagai rahmat) dari-Nya. Sungguh, dalam hal yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi orang-orang yang berpikir.”

Al-Jaatsiyah [QS. 45:13]

“I am as big as I think”

(Mhd Try Imran Yasin)

“If your action inspire others to dream more, learn more, do more and become more, you are a leader.”

(John Quincy Adams)

*“The goal is not to write a book, The goal is to become a Writer
The goal is not to learn an instrument, The goal is to become a Musician
The goal is not to get a high salary, The goal is to be a Leader”*

(James Clear)

“Jika kau tak suka sesuatu, ubahlah! Jika tak bisa, maka ubahlah cara pandangmu tentangnya.”

(Maya Angelou)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan untuk :

1. Allah Subhanahuwata'ala yang selalu membimbingku ke jalan yang benar, yang memberikan nafas di setiap detikku dan menerangi langkahku serta memberikan kesempatan untuk melanjutkan studi DIV.
2. Kepada kedua orangtuaku yang tiada hentinya mendukung setiap perjalanan hidupku, mendoakan, menjadi tempat curahan hati, memberi semangat, juga yang telah mendorong penulis untuk melanjutkan studi di kota Yogyakarta ini.
3. Kepada seluruh keluarga besar, terima kasih untuk dukungan dan semua kasih sayang yang tak ternilai harganya..
4. Kepada seluruh sahabat penulis, putri, ikhsan, grand, presty, haga, anggi terima kasih banyak atas dukungan dan semangat yang kalian berikan.

.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahuwata'ala atas berkat rahmat, rezeki, kesehatan serta karunia-Nya sehingga penulis dapat melanjutkan studi dari D-III Manajemen Tata Boga ke jenjang yang lebih tinggi yaitu D-IV Pengelola Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Penulis merasa sangat bersyukur karena program studi lanjut yang dijalani selama satu setengah tahun dapat selesai tepat pada waktunya, yaitu dengan penyusunan skripsi yang berjudul **“ANALISIS KUALITAS NUGGET BERBAHAN DASAR JANTUNG PISANG”** dengan sebaik-baiknya.

Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih khususnya kepada kedua orangtua yang telah memberikan dorongan, motivasi dan doa selama menyelesaikan penulisan skripsi. Dalam penelitian dan penulisan skripsi ini, penulis memperoleh bantuan moril dan materiil dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Dosen Pembimbing I dan Ketua Jurusan perhotelan yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian skripsi.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian skripsi.
3. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Dosen Penguji yang telah memberikan arahan, masukan, kritik dan saran kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini

4. Bapak Drs. Prihatno, MM, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Andana selaku asisten dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang sudah memberikan izin kepada penulis untuk dapat melakukan penelitian serta membimbing dan menilai produk eksperimen penulis
6. Nia selaku asisten dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah membantu penulis untuk melaksanakan penelitian hingga selesai.
7. Seluruh Dosen Pengelola Perhotelan dan pegawai STP AMPTA Yogyakarta yang sudah membantu penulis selama masa perkuliahan.
8. Berbagai pihak yang telah membantu serta memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis sangat berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak sebagai pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis mengharapkan bantuan berupa saran dan kritikan dari semua pembaca yang bersifat membangun demi terciptanya karya yang lebih baik dimasa mendatang.

Yogyakarta, Desember 2020

Mhd Try Imran Yasin
319200366

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengenalan Komoditi	7
a. Pengenalan Jantung Pisang.....	7
b. Kandungan Gizi Jantung Pisang	10
c. Manfaat Jantung Pisang Bagi Kesehatan Tubuh	11
2. Konsep Pengenalan Produk	13
a. Definisi Nugget.....	13

b. Sejarah Nugget.....	14
c. Jenis-jenis Nugget.....	16
d. Bahan Dasar Pembuatan Nugget	20
e. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Nugget	25
f. Kriteria Nugget	27
g. Proses Pembuatan Nugget Ayam.....	30
h. Resep dan Prosedur Pembuatan Nugget Ayam	33
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	35
C. Penelitian Terdahulu	36
D. Hipotesis.....	38
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	41
C. Populasi dan Sampel	41
D. Jenis dan Sumber Data	43
E. Variabel dan Indikator.....	44
F. Metode Pengumpulan Data	44
1. Studi Pustaka.....	44
2. Kuisisioner	45
G. Metode Analisis Data	48
1. Uji Hedonik.....	59
2. Uji T Test	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	53
1. Analisis Prosedur Pembuatan Nugget Jantung Pisang.....	54
2. Resep Nugget Jantung Pisang dan Hasil Penelitian.....	59
B. Analisis Deskriptif Responden Penelitian.....	66
C. Uji Hipotesis	68
1. Hasil Uji Hedonik	68
2. Hasil Uji T.....	75

D. Pembahasan.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Taksonomi Tanaman Pisang	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Dara Beberapa Jantung Pisang	11
Tabel 2.3 Syarat Mutu Nugget	29
Tabel 2.4 Resep Nugget Ayam	34
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu	36
Tabel 3.1 Skala Likert	47
Tabel 3.2 Interval Skala Likert.....	48
Tabel 4.1 Perbandingan Formulasi Resep Nugget Jantung Pisang.....	59
Tabel 4.2 Resep Nugget Jantung Pisang	64
Tabel 4.3 Persentase Jenis Kelamin Responden	67
Tabel 4.4 Persentase Usia Responden.....	68
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Warna Luar	69
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Warna Dalam	70
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Tekstur Luar.....	71
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Tekstur Dalam.....	71
Tabel 4.9 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Rasa.....	72
Tabel 4.10 Hasil Penilaian Uji Hedonik Kategori Aroma	73
Tabel 4.11 Tabulasi Nilai Rata-rata Uji Hedonik	74
Tabel 4.12 Pengujian One Sample T-test Warna Luar	75
Tabel 4.13 Pengujian One Sample T-test Warna Dalam	76
Tabel 4.14 Pengujian One Sample T-test Tekstur Luar.....	77

Tabel 4.15 Pengujian One Sample T-test Tekstur Dalam.....	78
Tabel 4.16 Pengujian One Sample T-test Rasa.....	79
Tabel 4.17 Pengujian One Sample T-test Aroma.....	80
Tabel 4.18 Tabulasi Hasil Perhitungan Uji T.....	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jantung Pisang.....	8
Gambar 2.2 Chicken Nugget.....	13
Gambar 2.3 Nugget Ayam	16
Gambar 2.4 Nugget Sapi.....	17
Gambar 2.5 Nugget Ikan.....	18
Gambar 2.6 Nugget Sayur.....	19
Gambar 2.7 Kerangka Pemikiran Teoritik.....	36
Gambar 4.1 Kurva Hasil Uji T Warna Luar.....	76
Gambar 4.2 Kurva Hasil Uji T Warna Dalam.....	77
Gambar 4.3 Kurva Hasil Uji T Tekstur Luar	78
Gambar 4.4 Kurva Hasil Uji T Tekstur Dalam	79
Gambar 4.5 Kurva Hasil Uji T Rasa	80
Gambar 4.6 Kurva Hasil Uji T Aroma.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Formulir Uji Kesukaan
- Lampiran 3 Data Responden
- Lampiran 4 Tabulasi Hasil Uji Kesukaan
- Lampiran 5 Hasil Frekuensi Penilaian Uji Inderawi Menggunakan SPSS
- Lampiran 6 Hasil Uji T Menggunakan SPSS
- Lampiran 7 Titik Persentase Distribusi t ($df=1 - 40$)
- Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 9 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Nugget adalah suatu bentuk olahan dari daging yang menggunakan teknologi *restructured meat*, dalam proses ini dilakukan penggilingan serta pencampuran bumbu, bahan pengisi, dan bahan pengikat, setelah adonan selesai dibuat maka dilanjutkan ke tahap pengukusan, setelah melalui proses pengukusan maka adonan dilumuri dengan telur dan tepung roti kemudian dimasukkan ke dalam *freezer* selama 1 hari, lalu dimasak dengan cara digoreng. Bahan utama nugget merupakan daging ayam, namun berdasarkan beberapa literatur yang penulis dapat, dikatakan bahwa bahan pembuatan nugget dapat dicampur dengan bahan pangan hewani dan nabati atau hanya dengan menggunakan bahan pangan nabati sebagai bahan dasar pembuatan nugget. Pada penelitian ini penulis memilih jantung pisang untuk diolah menjadi nugget. Pemilihan jantung pisang didasari oleh rendahnya tingkat konsumsi masyarakat dan jenis olahan terhadap jantung pisang. Selain itu harga jantung pisang juga tergolong rendah, sehingga diperlukan inovasi pengolahan jantung pisang dalam produk yang berbeda agar dapat meningkatkan daya terima dan tingkat konsumsi jantung pisang di kalangan masyarakat serta meningkatkan nilai ekonomi dari jantung pisang.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan nugget berbahan dasar jantung pisang ditinjau dari segi warna luar (permukaan), warna dalam, tekstur luar, tekstur dalam, rasa dan aroma. Pengumpulan instrumen pada penelitian ini adalah dengan menggunakan kuisioner yang dibagikan kepada responden untuk menilai sifat inderawi produk penelitian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji hedonik yang digunakan untuk menganalisis tingkat kesukaan responden terhadap sifat inderawi produk dan uji t satu arah untuk menguji kelayakan dan keabsahan hipotesis penelitian.

Hasil dari uji hedonik terhadap produk eksperimen yaitu warna luar *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,6 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $12,568 > 1,729$. Warna dalam *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,3 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $10,177 > 1,729$. Tekstur luar (permukaan) *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,2 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $7,109 > 1,729$. Tekstur dalam *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,5 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $9,747 > 1,729$. Rasa *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,7 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $16,170 > 1,729$. Aroma *nugget* mendapatkan nilai rata-rata 4,3 dengan kriteria Sangat Suka (SS). Sedangkan hasil Uji *One Sample T-Test* didapatkan nilai t hitung $>$ t tabel, yaitu $8,102 > 1,729$. Sehingga dapat disimpulkan H_0 ditolak dan H_a diterima dan nugget berbahan dasar jantung pisang disukai masyarakat.

Kata Kunci: Analisis Kualitas, Nugget, Jantung Pisang dan Tingkat Kesukaan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Fast food adalah salah satu jenis makanan populer yang dikonsumsi oleh banyak kalangan masyarakat. (Almatsier, 2011:301) menjelaskan *fast food* merupakan jenis makanan yang membutuhkan waktu persiapan singkat, mudah disajikan, praktis dan umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut. Jenis *fast food* misalnya adalah *hamburger, fried chicken, nugget, french fries potatoes, soft drink, dan pizza*. Makanan cepat saji sangat mudah diperoleh di pasaran kuliner dalam berbagai bentuk sajian dengan harga yang bervariasi dan cita rasa yang memikat. Selain itu, pengolahan dan penyajiannya lebih mudah dan cepat, sehingga cocok dikonsumsi bagi mereka yang mempunyai kesibukan cukup tinggi dan tidak punya banyak waktu untuk makan.

Fenomena makanan cepat saji dapat dilihat dari munculnya berbagai kedai-kedai makanan cepat saji yang bermunculan di pinggir jalan, seperti ayam goreng tepung (*fried chicken*), sosis bakar, kebab, burger, (Widya Astuti 2017:1). Menjamurnya restoran makanan cepat saji juga mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat terhadap makanan cepat saji. Berdasarkan data Kementerian Pertanian tahun 2019, makanan cepat saji menyumbang 28% dari semua kalori yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia terutama penduduk

perkotaan. Selain itu tingkat konsumsi masyarakat terhadap makanan cepat saji akan semakin meningkat setiap tahun. Makanan cepat saji selain memiliki bentuk dan rasa yang memikat juga memiliki dampak buruk bagi tubuh apabila dikonsumsi secara berlebihan. (Khasanah, 2012:50) mengatakan bahwa makanan cepat saji (*fast food*) menjadi salah satu pemicu munculnya berbagai penyakit, seperti penyakit jantung, diabetes mellitus, hipertensi dan obesitas. Lemak jenuh dan kolesterol yang terdapat dalam makanan cepat saji diketahui memperbesar risiko seseorang untuk terkena penyakit tersebut.

Produk makanan cepat saji yang sangat populer dikonsumsi masyarakat salah satunya adalah *nugget*. Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2014) pada SNI 01-6683-2014 mendefinisikan *nugget* sebagai produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan. *Nugget* terbuat dari bahan dasar hewani seperti ayam, daging sapi, ikan dan udang. Namun seiring perkembangan jaman, *nugget* tidak hanya dapat dibuat dengan bahan dasar hewani. (Lia Yuliana, 2013:3) mengatakan bahwa saat ini *nugget* banyak divariasikan dengan berbagai campuran bahan pangan nabati atau hanya menggunakan bahan pangan nabati sebagai bahan utama *nugget*, seperti *nugget* tahu, *nugget* tempe, *nugget* jamur, dan sebagainya.

Nugget yang terbuat dari bahan dasar hewani mengandung serat yang sedikit. (Nurmalia, 2011:2) mengatakan *nugget* ayam banyak disukai konsumen karena rasanya yang lezat akan tetapi mengandung lemak yang

tinggi yaitu (18,82g/100g) dan mengandung serat yang rendah yaitu (0,9g/100g). Mengonsumsi makanan yang mengandung lemak tinggi namun kandungan serat yang rendah dapat meningkatkan risiko kelebihan berat badan, sulit buang air besar, kolesterol yang tinggi, gangguan pada usus besar dan berbagai penyakit degeneratif lainnya.

Nugget berbahan dasar hewani tidak dapat dikonsumsi oleh banyak kalangan. Hal ini dikarenakan tidak semua orang dapat mengonsumsi *nugget* yang terbuat dari bahan hewani. Baik dikarenakan faktor kesehatan, gaya hidup atau kepercayaan tertentu. Bagi mereka yang memiliki gaya hidup vegetarian, mereka tidak dapat mengonsumsi *nugget* yang umumnya berbahan dasar ayam. Menurut (Pridia, 2015:5) vegetarian adalah sebutan bagi orang yang hanya makan sayuran dan buah-buahan serta tidak mengonsumsi makanan yang berasal dari makhluk hidup seperti daging dan unggas. Namun ternyata orang vegetarian masih memungkinkan mengonsumsi makanan laut seperti ikan atau produk olahan hewan seperti telur, keju, yoghurt atau susu. Untuk itu penulis ingin membuat *nugget* yang dapat dikonsumsi untuk semua kalangan dan tentunya baik untuk kesehatan.

Pada eksperimen ini penulis mengangkat jantung pisang sebagai bahan pengganti ayam dalam pembuatan *nugget*. Selain lebih aman dikonsumsi karena mengandung kandungan lemak yang rendah yaitu (0,35g/100g), pengolahan jantung pisang juga tergolong mudah. Selama ini tingkat konsumsi masyarakat terhadap jantung pisang masih tergolong rendah. Jenis olahan jantung pisang juga terbatas sebagai campuran sayur, seperti contohnya sebagai

campuran sayur daun singkong atau tumis jantung pisang, padahal jantung pisang dapat diubah menjadi olahan baru yang bisa meningkatkan nilai ekonominya. Harga jantung pisang juga tergolong rendah, yaitu hanya Rp 10.000 – Rp 20.000,00 perbuah di pasar tradisional. Berdasarkan uraian di atas, perlu adanya pengolahan jantung pisang dalam produk yang berbeda agar dapat meningkatkan daya terima dan tingkat konsumsi jantung pisang di kalangan masyarakat

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang (*Musa spp*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Struktur jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit dari yang paling gelap coklat - ungu kemerahan di bagian luar dan warna putih krim susu dibagian dalam. Terdapat susunan bunga berbentuk jejari di antara kulit tersebut dan di tengahnya yang lembut.

Pada umumnya, hampir semua jenis jantung pisang dapat diolah kecuali jantung pisang nangka dan jantung pisang ambon. Hal ini dikarenakan kedua jantung pisang ini memiliki rasa pahit yang sangat sulit dihilangkan. Berdasarkan beberapa literatur, hingga saat ini baru beberapa jantung pisang yang telah diteliti kandungan gizinya, yakni jantung pisang raja, kepok, susu, klutuk, dan jantung pisang lilin. Oleh sebab itu, sangat disarankan untuk menggunakan jantung-jantung pisang tersebut untuk dijadikan olahan *nugget*. Rosita (dalam Nandini, 2018:2)

Pada kesempatan ini, penulis memilih jantung pisang kepok sebagai bahan eksperimen dikarenakan jantung pisang kepok lebih banyak ditemukan

di pasaran serta kandungan lemaknya lebih sedikit dibandingkan dengan kandungan lemak jantung pisang raja dan lilin yang juga banyak beredar di pasaran. Untuk itu, penulis akan membuat penelitian dengan judul, **“ANALISIS KUALITAS NUGGET BERBAHAN DASAR JANTUNG PISANG”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan di atas, maka penulis merumuskan masalah penelitian yaitu Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk nugget berbahan dasar jantung pisang ditinjau dari segi warna luar, warna dalam, tekstur luar, tekstur dalam, aroma dan rasa?

C. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah peneliti mengangkat jenis jantung pisang kepok untuk diolah menjadi produk *nugget*, kemudian produk eksperimen akan di uji melalui uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap indikator warna luar, warna dalam, tekstur luar, tekstur dalam, aroma dan rasa

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui

tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* berbahan dasar jantung pisang ditinjau dari segi warna luar, warna dalam, tekstur luar, tekstur dalam, aroma dan rasa

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Penulis memperoleh wawasan dan pengalaman langsung cara membuat *nugget* jantung pisang
- b. Penulis mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *nugget* berbahan dasar jantung pisang

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

- a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian atau pengayaan serta referensi pustaka bidang kuliner Di STP AMPTA Yogyakarta
- b. Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dan pertimbangan bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melakukan penelitian selanjutnya terutama bidang kuliner

3. Bagi Masyarakat

- a. Peneliti ini dapat meningkatkan nilai ekonomi dari jantung pisang kepok
- b. Penelitian ini dapat menambah wawasan dan sumbangan pikiran kepada masyarakat tentang pemanfaatan jantung pisang kepok serta sebagai acuan dalam pengembangan berbagai produk olahan jantung pisang