

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* BERBAHAN
DASAR KULIT PISANG AMBON**



OLEH

**AGA IMAM RAMZI
NO. MHS: 317101144**

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

2022

BALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* BERBAHAN
DASAR KULIT PISANG AMBON**



Oleh

AGA IMAM RAMZI

NO. MHS: 317101144

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M. Si.
NIDN. 0517066001

Pembimbing II

Yudi Setiaji, S.H., M.M.
NIDN. 0508066401

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S. ST, MM.
NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN NUGGET HERBAHAN
DASAR KULIT PISANG AMBON**

SKRIPSI

Oleh
AGA IMAM RAMZI
NIM: 317101144
Telah dipertahankan di depan tim penguji
Dan dinyatakan: **LULUS**
Pada Tanggal: 15 Juni 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono N, S.ST, M.Sc
NIDN: 0523098001

Pembimbing I : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN: 0517066001

Pembimbing II : Yudi Setiaji, S.H, M.M
NIDN: 0508066401



Mengetahui

Kerna Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, MLM
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aga Imam Ramzi

NIM : 317101144

Program Studi : D-IV Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Berbahan Dasar Kulit Pisang Ambon**" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi maupun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Yogyakarta, Juni 2022



MATERAI
TEMPEL
0394.00314324810

(Aga Imam Ramzi)

HALAMAN MOTTO

"Jangan menjelaskan tentang dirimu kepada siapapun karena yang menyukaimu tidak butuh itu dan yang membencimu tidak percaya itu."

(Ali bin Abi Thalib)

"Pendidikan Mempunyai akar yang pahit, tapi buahnya manis"

(Aristoteles)

"Sukses bukanlah hasil dari materi yang kita gapai, sukses melainkan bagaimana kita bisa menjadi orang yang bernilai bagi orang lain."

(Peneliti)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT, atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Orang tua tercinta dan mulia di sisi Allah SWT, Ibu Rafida Sari, S.E yang telah memberikan doa, kasih sayang, semangat, motivasi, nasihat, pengorbanan dan dukungan moril maupun material kepada peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Atok saya, Alm. A. Razak, HS yang telah mewariskan semangat hidup yang akan diwariskan peneliti ke anak cucu nya nanti.
3. Untuk keluarga saya, Keluarga Besar Razak yang sudah memberikan doa dan semangatnya kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Untuk wanita yang istimewa, Novira Adinda Restana yang selalu memberikan suport, perhatian, doa, dan motivasinya, semoga selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Untuk teman-teman saya khususnya, Aidil, Indes, Juan ,Fajri, Roland, Raka dan Ari yang sudah memberikan semangat, motivasi dan dukungan sampai akhirnya skripsi ini selesai.
6. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, dan membimbing saya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat-Nya yang senantiasa tercurah dan terlimpah sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Anlisis Tingkat Kesukaan *Nugget* Berbahan Dasar Kulit Pisang Ambon”. Penulisan skripsi ini di lakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Diploma-IV di Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang dengan sabar dan tulus memberikan bimbingan, serta banyak memberikan perhatian, dukungan, pengertian dan pengarahan kepada peneliti.
2. Yudi Setiaji, S.H, M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M. Sc selaku Dosen Penguji Utama yang telah memberikan kritik dan saran maupun arahan yang sangat berguna dalam penyusunan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin pada penulisan skripsi ini.
5. Hermawan Prasetyanto, S. Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
6. Kepada seluruh responden yang telah memberikan waktu dan informasi untuk membantu penyelesaian skripsi ini.

7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah dengan tulus ikhlas memberikan doa dan motivasi sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini serta bermanfaat bagi peneliti dan para pembaca.

Yogyakarta, Juni 2022

(Aga Imam Ramzi)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
BERITA ACARA UJIAN	ii
PERNYATAAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	5
1. Tinjauan Umum Tentang <i>Nugget</i>	5
2. Tinjauan Umum Tentang Kulit Pisang	16
B. Kerangka Pemikiran.....	17
C. Penelitian Terdahulu	18
D. Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel	25
D. Variabel dan Indikator	26

E. Metode Pengumpulan Data	28
F. Metode Analisis Data	32
a. Uji Hedonik	32

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	34
1. Kajian Produk	34
2. Tahap Pelaksanaan	35
a. Percobaan Pertama Oleh Peneliti	35
b. Percobaan Kedua Oleh Peneliti	37
c. Percobaan Ketiga Oleh Peneliti	39
3. Persiapan Bahan	40
4. Penyediaan Alat	44
5. Proses Pembuatan	48
B. Karakteristik Responden	53
1. Jenis Kelamin Responden	53
2. Usia Responden	53
C. Hasil Analisis Data	54
1. Uji Hedonik	54
D. Pembahasan	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	66
B. Saran	66

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Syarat Mutu <i>Chicken Nugget</i> Berdasarkan SNI	15
Tabel 4.2 Kandungan Gizi Pisang Ambon.....	16
Tabel 4.3 Percobaan Pertama Peneliti.....	35
Tabel 4.4 Percobaan Kedua Peneliti	37
Tabel 4.5 Percobaan Ketiga Peneliti	39
Tabel 4.6 Daftar Usia Responden	53
Tabel 4.7 Daftar Jurusan Responden	53
Tabel 4.8 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Rasa	55
Tabel 4.9 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Aroma.....	56
Tabel 4.11 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Warna	57
Tabel 4.12 Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Tekstur.....	58
Tabel 4.13 Penilaian Aspek Rasa.....	61
Tabel 4.14 Penilaian Aspek Aroma	62
Tabel 4.15 Penilaian Aspek Warna.....	63
Tabel 4.16 Penilaian Aspek Tekstur	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kulit Pisang Ambon	41
Gambar 2.2 Tepung Terigu	41
Gambar 2.3 Gula	41
Gambar 2.4 Telur	42
Gambar 2.5 Tepung Panir	42
Gambar 2.6 Garam	42
Gambar 4.1 Susu Kental Manis	43
Gambar 4.2 <i>Vanilli</i>	43
Gambar 4.3 Minyak Goreng	43
Gambar 4.4 Margarin	44
Gambar 4.8 Kompore	44
Gambar 4.9 Wajan	45
Gambar 4.10 Sepatula	45
Gambar 4.11 Sieve	45
Gambar 4.12 Bowl	45
Gambar 4.13 Ballon wisk	46
Gambar 4.14 Spoon	46
Gambar 4.15 Steamer	46
Gambar 4.16 Loyang	47
Gambar 4.17 Mempersiapkan Alat Dan Bahan	47
Gambar 4.18 Pencucian	49
Gambar 4.19 Pencampuran	49
Gambar 4.20 Pencetakan	50
Gambar 4.21 Pengukusan	50
Gambar 4.22 Pemotongan	51
Gambar 4.23 Pemaniran	51
Gambar 4.24 Penggorengan	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Rekapitulasi Penilaian *Nugget* Berbahan Kulit Pisang Ambon

Lampiran 5 *Standart Recipe*

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan *Nugget* Berbahan Dasar Kulit Pisang Ambon". *Nugget* yang selama ini ditemukan pada umumnya terbuat dari bahan dasar daging dan buah pisang, dan untuk memberikan inovasi baru yang di olah dari limbah kulit buah pisang ambon. Karena dilihat dari segi zat gizi kulit pisang juga memiliki keunggulan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kulit pisang ambon dalam pembuatan *nugget* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian dan dinilai dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan operasional variabel eksperimen yaitu variabel *independent* dan variabel *dependen*, variabel *independent* (bebas) pada penelitian ini adalah *nugget* pisang yang menjadikan pedoman standar dan variabel *dependen* (terikat) yaitu *nugget* kulit pisang ambon dilakukan tiga kali percobaan eksperimen pembuatan.

Kualitas hasil diukur dengan uji hedonik untuk mengukur rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dan menghasilkan bahwa *nugget* berbahan dasar kulit pisang dapat diterima oleh responden berdasarkan variabel rasa, aroma, warna dan tekstur.

Kata kunci: eksperimen, kulit pisang ambon, respon konsumen

ABSTRACT

The title of this research is "Analysis of the Preference Level of Nuggets Made from Ambon Banana Peel". Nuggets that have been found so far are generally made from the basic ingredients of banana flesh and fruit, and to provide new innovations which are processed from the waste of Ambon banana peel. Because from a nutritional point of view, banana peels also have advantages. This study aims to determine the quality of Ambon banana peel in making nuggets with consumer responses as a research approach and assessed from aspects of taste, aroma, color, and texture.

The analytical method used in this study is an experimental method with operational experimental variables, namely the independent variable and the dependent variable, the independent variable (free) in this study is the banana nugget which is the standard guideline and the dependent variable (bound) is the Ambon banana peel nugget carried out three times. manufacturing experiment.

The quality of the results was measured by hedonic test to measure the taste, color, aroma and texture. This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answers and resulted that nuggets made from banana peels were acceptable to respondents based on the variables of taste, aroma, color and texture.

Keywords: *experiment, Ambon banana peel, consumer response*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini banyak berkembang produk makanan baru yang menawarkan berbagai manfaat kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Banyaknya variasi produk makanan baru kian menambah variasi pilihan konsumen dalam memilih makanan yang akan dikonsumsinya, sehingga konsumen akan memilih makanan yang lebih berguna bagi tubuhnya. Berbagai kandungan gizi dapat diperoleh hanya dengan mengonsumsi satu jenis makanan. Semakin praktis dan bergizi suatu produk makanan, maka akan memberikan nilai jual lebih bagi produk tersebut. Usaha produk olahan makanan semakin berkembang dengan pesat di Indonesia. Olahan yang disukai masyarakat sekarang adalah olahan instan yang praktis dan mudah dijumpai, seperti olahan *nugget* adalah salah satu makanan cepat saji yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat.

Nugget banyak digemari anak-anak dan orang dewasa, baik sebagai lauk pauk maupun sebagai makanan ringan. *Nugget* merupakan salah satu makanan baru, dibuat dari daging giling dengan menambahkan bumbu-bumbu, dicetak, kemudian dilumuri dengan pelapis (*coating* dan *breeding*) dan dilanjutkan dengan penggorengan. Pada umumnya, produk *nugget* dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer di masyarakat adalah *nugget* ayam. Bahan baku daging untuk *nugget*, dapat menggunakan

dari karkas. Jenis daging ini bernilai ekonomis rendah (misalnya karena cacat, bukan karena telah rusak atau tidak segar) jika dijual dalam bentuk utuh. Dengan dibuat ke dalam bentuk *nugget* maka nilai ekonomisnya menjadi jauh lebih tinggi.

Pisang adalah buah yang dikenal luas di Indonesia. Buah pisang bisa dinikmati dengan berbagai cara yaitu bisa dimakan langsung, digoreng, dikukus, atau diolah bersama bahan lainnya. Pisang tidak hanya enak dikonsumsi tetapi memiliki banyak manfaat. Umumnya buah pisang dapat dinikmati dalam keadaan segar atau dalam bentuk olahan. Hampir semua bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan, seperti daun, batang, bonggol pisang, bunga pisang, dan kulit pisang sekalipun.

Kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya, kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Jumlah kulit pisang yang cukup banyak akan memiliki nilai jual yang menguntungkan apabila bisa dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan makanan.

Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa komposisi kulit pisang banyak mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu lemak 2,11 g, protein 0,32 g, kalsium 715 mg, vitamin C 17,5 mg, karbohidrat sebesar 18,50%, serat kasar 12,06 g (Ketty Husnia Wardani, 2014:10). Dari data tersebut dapat dilihat bahwa kulit pisang masih banyak mengandung zat gizi yang bermanfaat salah satunya yaitu kalsium dan serat. Dimana serat berfungsi untuk melancarkan

proses pencernaan dan serat juga mempunyai tugas tambahan yaitu mengikat asam empedu yang memiliki daya serap terhadap lemak. Sedangkan kalsium dibutuhkan oleh tubuh, namun banyak masyarakat yang tidak tau tentang hal ini, sehingga sering kali anak-anak tidak mendapatkan asupan kalsium yang cukup padahal kalsium ini memiliki peranan penting untuk pertumbuhan tulang, gigi dan otak. Selain itu, kalsium juga berfungsi membantu proses penggumpalan darah.

Kulit pisang masih mempunyai manfaat yang banyak. Penggunaan kulit pisang dalam pembuatan *nugget* adalah untuk memanfaatkan limbah dari pisang yang di dalamnya masih terdapat kandungan serat dan kalsium yang cukup tinggi.

Dalam penelitian ini peneliti ingin mengganti bahan dasar pembuatan *nugget* yaitu menggunakan bahan dasar kulit pisang ambon, di karenakan tingkat konsumsi pisang ambon yang tinggi dan rata-rata masyarakat Indonesia gemar mengkonsumsi pisang ambon, tujuan peneliti yaitu untuk memperkenalkan pisang ambon sebagai bahan alternatif untuk pembuatan *nugget*.

Karena masih banyaknya kandungan gizi yang berguna untuk dimanfaatkan pada kulit pisang ambon. Maka peneliti akan melakukan eksperimen tentang pemanfaatan kulit pisang ambon menjadi olahan *nugget*. Hal tersebut juga didukung dengan kandungan lemak dalam kulit pisang ambon yang rendah. Maka peneliti mengambil topik penelitian dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Berbahan Dasar Kulit Pisang Ambon**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *nugget* kulit pisang ambon yang dinilai dari segi aspek rasa, warna, tekstur dan aroma?”.

C. Batasan Masalah

Nugget merupakan makanan yang kebanyakan dibuat dengan menggunakan bahan baku ayam dan telah dikenal luas oleh masyarakat. Ragam jenis *nugget* yang ada pun sudah sangat banyak variannya mulai dari *nugget* ikan, daging, ayam dan masih banyak lagi. Tetapi, untuk dapat memanfaatkan limbah kulit pisang maka peneliti mengambil topik penelitian menggunakan kulit pisang ambon. Untuk meminimalisir kesalahpahaman dan memfokuskan masalah yang akan dibahas, maka peneliti membatasi masalah yaitu berdasarkan segi aspek rasa, warna, tekstur dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *nugget* kulit pisang ambon yang dinilai dari segi aspek rasa, warna, tekstur dan aroma?”.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Bidang Akademik

Penelitian ini dapat digunakan sebagai pedoman maupun referensi dengan tujuan untuk memperkaya maupun membantu kegiatan penelitian ilmiah mengenai pengolahan pangan dari kulit pisang ambon yang dianggap limbah, dimana sangat jarang ditemukannya sebuah penelitian terdahulu yang membahas tentang hal-hal tersebut.

2. Bagi Bidang Perindustrian

Memberikan data serta teknik pengolahan *nugget* kulit pisang ambon dimana dapat dimanfaatkan dalam bidang industri sebagai acuan dalam melakukan inovasi maupun pengembangan lanjutan dari produk yang dibahas dalam penelitian.

3. Bagi Masyarakat Maupun Pengusaha

Hasil dari penelitian tersebut akan memberikan wawasan baru mengenai peluang bisnis dalam konteks pengolahan pangan dari bahan dasar kulit pisang ambon, yang di jadikan *nugget* dan memiliki nilai ekonomis, dimana sangat jarang dilakukan bahkan diketahui oleh masyarakat.