

SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN *NUGGET*
BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA



Disusun Oleh :
JUNIARTI LIM
NIM 318101211

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022

HALAMAN JUDUL

**EKSPERIMEN PEMBUATAN *NUGGET*
BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA**



**Disusun Oleh :
JUNIARTI LIM
NIM 318101211**

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

**EKSPERIMEN PEMBUATAN NUGGET
BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA**



Disusun Oleh :

JUNLARTI LIM

NIM 318101211

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I


Drs. Santoso, M.M

NIDN. 0519045901

Pembimbing II


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

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua Program Prodi


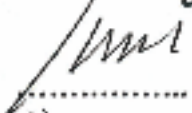


Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
EKSPERIMEN PEMBUATAN *NUGGET*
BERBAHAN DASAR NANGKA MUDA



- Penguji Utama : Dra. Emi Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101
- Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901
- Pembimbing II : Hernawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M.
NIDN: 0516057102

: 
: 
: 

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



195.11.1966, MM
NIDN: 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Juniarti Lim

Nim : 318101211

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar

Nangka Muda

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Eksperimen Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Nangka Muda**" ini benar - benar karya saya sendiri, Sumber informasih ataupun kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, Mei 2022



Juniarti Lim

HALAMAN MOTTO

**"Allah turut bekerja dalam segala sesuatu untuk mendatangkan
kebaikan."**

(Roma 8:28)

**"Hidup itu sulit dan banyak hal tidak selalu berjalan dengan baik,
tetapi kita harus berani dan melanjutkan hidup kita."**

(Min Yoongi)

"Saya bertindak berdasarkan dorongan hati dan insting saya."

(Gordon Ramsay)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Eksperimen Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Nangka Muda” dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, izinkan peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kepada Orang tua peneliti yaitu Bapak Martono dan Ibu Dewi yang dengan senantiasa memberi peneliti kekuatan dan semangat dalam penyusunan skripsi sehingga dapat menyelesaikan perkuliahan ini.
2. Kepada pacar dan sahabat - sahabat peneliti yang yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terima kasih selalu ada untuk mendengar keluh kesah peneliti serta selalu memberikan semangat kepada peneliti dalam menyusun skripsi ini.
3. Terimakasih banyak kepada Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang telah sabar dan tulus memberikan masukan dan ilmu - ilmu yang berharga kepada peneliti.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Nangka Muda”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan dorongan dari banyak pihak, maka penulisan skripsi ini tidak akan berjalan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini, izinkanlah penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Bapak Drs. Santosa, M.M Yang telah sabar serta tegas memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Kepada Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M yang telah membimbing dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
3. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Ibu Enni Mulyantari, M.M yang telah menguji dan memberikan pengarahan untuk penulisan skripsi ini.

Dan semua pihak yang terlibat, yang namanya tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu, terima kasih yang teramat dalam peneliti sampaikan atas dukungan dan bantuannya.

Akhir kata peneliti berharap semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak, baik sebagai penyalur informasi maupun pengembangan ilmu pengetahuan, Kritik dan saran peneliti nantikan demi perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, Mei 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. BATASAN MASALAH	3
D. TUJUAN MASALAH	3
E. MANFAAT PENELITIAN.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. LANDASAN TEORI.....	5
1. <i>Nugget</i>	5
a. Pengertian <i>Nugget</i>	5
b. Bahan <i>Nugget</i> ayam secara umum	5
1) Daging ayam.....	5
2) Wortel.....	6
3) Telur	6
4) Bawang Bombay	6
5) Bawang Putih.....	6
6) Garam	7
7) Merica.....	7
8) Gula	7
9) Tepung terigu.....	7

10) Tepung roti	8
c. Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	8
1) Penggilingan	8
2) Pengukusan.....	8
3) Pelapisan perekatan tepung dan pelumuran tepung roti ..	9
4) Penggorengan awal.....	9
5) Pembekuan	10
2. Nangka Muda	10
a. Pengertian Nangka.....	10
b. Pemilihan Nangka Muda	11
c. Pengolahan Nangka Muda.....	11
B. Kerangka Pemikiran.....	12
C. Penelitian Terdahulu	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Lokasi dan Waktu	15
1. Lokasi.....	15
2. Waktu	15
C. Partisipan atau Subjek Penelitian.....	15
D. Variabel dan Indikator	16
1. Variabel Penelitian	16
2. Skala Data Penilaian	16
3. Hipotesis.....	19
E. Teknik Pengumpulan Data	19
1. Expert dibidang <i>culinary</i>	19
2. Penjual <i>Nugget</i>	19
3. Penyuka dan Penikmat <i>Nugget</i>	19
F. Metode Pengumpulan Data	20
1. Dokumentasi	20
2. Kuesioner	20
3. Wawancara.....	20
G. Alat Produksi <i>Nugget</i>	21
H. Metode Analisis Data.....	21
1. Uji Hedonik.....	21

2. Uji T Satu Sampel	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
A. Deskripsi Objek Penelitian	23
B. Tahap Eksperimen.....	23
1. Eksperimen Pertama.....	23
a. Bahan	24
b. Cara Membuat	24
c. Hasil Eksperimen Pertama.....	25
2. Eksperimen Kedua	25
a. Bahan	26
b. Cara Membuat	26
c. Hasil Eksperimen Kedua	27
C. Tahap Pengolahan Produk.....	27
1. Tahap Persiapan Resep	27
2. Tahap Persiapan Alat dan Bahan	28
a. <i>Stove</i>	28
b. <i>Showcase Chiller</i>	29
c. <i>Electric Steamer</i>	29
d. <i>Manual Chopper</i>	29
e. <i>Sauce pan</i>	30
f. <i>Oil Strainer</i>	30
g. <i>Stainless Bowl</i>	30
h. <i>Food Container</i>	31
i. <i>Spoon</i>	31
j. <i>Knife</i>	31
k. <i>Cutting Board</i>	31
l. <i>Bowl</i>	32
m. <i>Plate</i>	32
n. Nangka Muda	32
o. Telur	33
p. Bawang Putih.....	33
q. Garam	33
r. Lada.....	34
s. Tepung Tapioka	34

t. Tepung Roti.....	34
u. Minyak Goreng.....	35
2. Tahap Persiapan Alat dan Bahan	35
a. Pembersihan.....	35
b. Pencampuran	36
c. Pengukusan	37
d. <i>Batter and Breeding</i>	37
e. Pendinginan	38
f. Penggorengan.....	38
D. Pengujian Hipotesis Penelitian	39
1. Rasa.....	41
2. Aroma.....	42
3. Tekstur.....	43
4. Warna	44
E. Pembahasan.....	45
1. Rasa.....	45
2. Aroma.....	46
3. Tekstur.....	47
4. Warna	47
F. Wawancara	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala Data Penilaian Untuk Rasa	16
Tabel 3.2 Skala Data Penilaian Untuk Aroma	17
Tabel 3.3 Skala Data Penilaian Untuk Tesktur	17
Tabel 3.4 Skala Data Penilaian Untuk Warna	18
Tabel 3.5 Lembar Penilaian Partisipan	18
Tabel 4.1 Bahan Nugget Eksperimen Pertama.....	24
Tabel 4.2 Bahan Nugget Eksperimen Kedua	26
Tabel 4.3 Resep Nugget Nangka Muda.....	28
Tabel 4.4 Tabel Penilaian Partisipan	40
Tabel 4.5 Hasil Analisis Rasa.....	41
Tabel 4.6 Hasil Analisis Aroma	42
Tabel 4.7 Hasil Analisis Tekstur	43
Tabel 4.8 Hasil Analisis Warna.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 <i>Stove</i>	28
Gambar 4.2 <i>Showcase Chiller</i>	29
Gambar 4.3 <i>Electric Steamer</i>	29
Gambar 4.4 <i>Manual Chopper</i>	29
Gambar 4.5 <i>Sauce pan</i>	30
Gambar 4.6 <i>Oil Strainer</i>	30
Gambar 4.7 <i>Stainless Bowl</i>	30
Gambar 4.8 <i>Food Container</i>	31
Gambar 4.9 <i>Spoon</i>	31
Gambar 4.10 <i>Knife</i>	31
Gambar 4.11 <i>Cutting Board</i>	31
Gambar 4.12. <i>Bowl</i>	32
Gambar 4.13 <i>Plate</i>	32
Gambar 4.14 Nangka Muda	32
Gambar 4.15 Telur.....	33
Gambar 4.16 Bawang Putih.....	33
Gambar 4.17 Garam	33
Gambar 4.18 Lada	34
Gambar 4.19. Tepung Tapioka.....	34
Gambar 4.20 Tepung Roti	34
Gambar 4.21. Minyak Goreng.....	35
Gambar 4.22. Pencucian Nangka Muda	35
Gambar 4.23. Perebusan Nangka Muda	36
Gambar 4.24. Pencampuran Bahan	36
Gambar 4.25. Proses Pengukusan	37
Gambar 4.26. Bentuk Adonan Persegi Empat.....	37
Gambar 4.27. Adonan Setelah Dibreading.....	38
Gambar 4.28. Pendinginan Adonan.....	38
Gambar 4.29. Nugget Nangka Muda.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner

Lampiran 3 Penyebaran Kuesioner

Lampiran 4 Daftar Nama Responden

Lampiran 5 Hasil Penilaian Nugget Nangka Muda

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Eksperimen pembuatan *nugget* berbahan dasar nangka muda”. dilatarbelakangi oleh naiknya daunnya penggunaan nangka muda sebagai bahan nabati pengganti daging di Amerika yang diolah menjadi berbagai jenis makanan, melihat hal tersebut peneliti memiliki ide untuk membuat nangka muda dalam bentuk olahan makanan yang bisa dinikmati dari banyak kalangan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana respon konsumen terhadap *Nugget* berbahan dasar nangka muda ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data menggunakan teknik sampling yaitu *purposive sampling*. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dokumentasi, kuesioner dan wawancara. Alat uji pada penelitian ini adalah uji hedonik dan uji t sampel bebas yang diambil dari penilaian responden yang meliputi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Peneliti melakukan 2 kali eksperimen dalam kurun waktu yang berbeda dengan partisipan sejumlah 17 orang.

Hasil penelitian menunjukkan, melalui uji t sampel bebas untuk aspek rasa diperoleh hasil t hitung > t tabel ($2.135 > 2.120$) maka H_0 diterima, untuk aspek aroma diperoleh hasil t hitung > t tabel ($2.355 > 2.120$) maka H_0 diterima, untuk aspek tekstur diperoleh hasil t hitung > t tabel ($3.738 > 2.120$) maka H_0 diterima, aspek warna dan diperoleh hasil t hitung > t tabel ($2.341 > 2.120$) maka H_0 diterima. Berdasarkan hasil analisis data, uji hipotesis dan wawancara menunjukkan bahwa produk *nugget* nangka muda mendapatkan respon positif dari para partisipan ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Maka dari itu peneliti menyarankan agar peneliti selanjutnya dapat membuat inovasi baru *nugget* agar dapat muncul inovasi - inovasi baru untuk mengembangkan *nugget* nabati, sehingga makanan berbahan nabati dapat lebih diterima oleh masyarakat luas.

Kata Kunci : Nugget, Nangka Muda, Bahan Nabati

ABSTRACT

This research is entitled "Experiment of making nuggets made from young jackfruit". on the background of the increasing use of young jackfruit as a vegetable substitute for meat in America which is processed into various types of food. Seeing this, researchers have the idea to make young jackfruit in the form of processed foods that can be enjoyed by many people, This study aims to determine how consumers respond to Nugget made from young jackfruit in terms of color, aroma, taste, and texture.

This research is quantitative research with a data collection method using the sampling technique used is purposive sampling. The instruments used in this research are documentation, questionnaires, and interviews. The test equipment in this study was the hedonic test and the free sample t-test taken from the respondent's assessment which included aspects of taste, aroma, texture, and color. Researchers conducted 2 experiments in different periods with 17 participants.

The conclusion through the independent t-test for the taste aspect, the results were $t_{count} > t_{table}$ ($2.135 > 2,120$) then H_a was accepted, for the aroma aspect the results were $t_{count} > t_{table}$ ($2,355 > 2,120$) then H_a was accepted, for the texture aspect. the result of $t_{arithmetic} > t_{table}$ ($3.738 > 2.120$) then H_a is accepted, color aspect is obtained and the result is $t_{arithmetic} > t_{table}$ ($2.341 > 2.120$) then H_a is accepted. Based on the results of data analysis, hypothesis testing and interviews showed that the young jackfruit nugget product received a positive response from the participants in terms of taste, aroma, texture, and color aspects. Therefore, the researcher suggests that future researchers can make new nugget innovations so that innovations can emerge to develop plant-based nuggets so that plant-based foods can be more accepted by the wider community.

Keywords: Nugget, Young Jackfruit, Vegetal Material

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nangka muda biasanya akan diolah sebagai bahan sayuran. dikarenakan testurnya yang berserat dan mudah diolah sehingga tidak heran jika nangka muda digemari sebagai bahan masakan tradisional Di Indonesia. Beberapa contoh masakan berbahan nangka muda adalah gulai nangka yang terkenal di Minangkabau dan gudeg yang terkenal Di Yogyakarta.

Belakangan ini buah nangka muda tengah naik daun secara global karena mulai dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti daging. Seperti Di Amerika orang - orang sedang beralih ke pola makan vegan karena berbagai alasan, termasuk masalah lingkungan, kesehatan, dan masalah hak - hak hewan. Beberapa restoran Di Amerika mencoba mencari bahan pengganti daging ayam & daging babi. Saat mereka mencoba nangka muda, dan hasilnya nangka muda dapat memberikan tekstur yang menyerupai daging.

Nangka muda memiliki tekstur menyerupai daging maka tidak heran jika nangka muda sedang diminati oleh warga Amerika sehingga bisa menjadi substitusi daging. Bukan hanya tekstur dan rasanya yang fleksibel untuk diolah, nangka muda tidak seperti protein hewani, nangka muda tidak mengandung lemak jenuh atau kolesterol, rendah sodium, kaya akan magnesium dan potassium, rendah kalori, rendah kolesterol, rendah glikemik indeks, mengandung Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C, Kalium, Zat besi dan tinggi serat.

Nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama dikalangan anak-anak. *Nugget* yang biasanya dijual di pasaran juga sudah sangat banyak, dengan variasi bentuk, rasa dan merek yang berbeda - beda. Selain terbuat dari daging maupun ikan, *nugget* juga dapat dibuat dari bahan non daging (vegetarian) seperti sayuran. *Nugget* yang terbuat dari sayuran ini juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai sayur - sayuran.

Dalam pembuatan *nugget*, bahan pengisi dan bahan dasar menentukan karakteristik *nugget* yang dihasilkan. Biasanya digunakan bahan dasar berupa daging ayam, ikan, udang, maupun rajungan sebagai bahan utamanya, sedangkan bahan pengisi berupa tepung terigu, tapioka maupun maizena. Tujuan dari penggunaan bahan pengisi dan bahan dasar ini adalah untuk mengetahui variasi rasa serta tekstur dari produk *nugget* yang dihasilkan. Pengolahan sayuran menjadi *nugget* vegetarian menjadi salah satu alternatif yang baik dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari.

Sebagai bahan makanan yang mudah diolah, nangka muda menjadi pilihan peneliti untuk bereksperimen dalam pembuatan *nugget* sebagai bahan dasar pengganti daging, hal ini dikarenakan nangka muda mudah ditemui, mudah diolah, tidak memiliki aroma menyengat dan tekstur menyerupai daging sehingga cocok jika diolah menjadi *nugget*.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti memilih nangka muda sebagai bahan dasar untuk pembuatan *nugget* dalam penelitian eksperimen ini dengan judul yaitu “Eksperimen pembuatan *Nugget* berbahan dasar nangka muda”

B. Rumusan Masalah

Beberapa restoran Di Amerika mencoba mencari bahan pengganti daging ketika mereka melakukan percobaan mereka menemukan bahwa tekstur nangka muda yang kenyal berfungsi dengan baik sebagai bahan baku pengganti daging, dari itu tidak heran jika banyak bermunculan inovasi makanan berbahan nangka muda.

Berdasarkan latar belakang yang telah disusun, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Pembuatan *Nugget* yang menggunakan bahan dasar Nangka muda?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap *Nugget* berbahan dasar nangka muda ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah dan yang akan dibahas yaitu bagaimana respon konsumen terhadap *Nugget* berbahan dasar nangka muda ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur

D. Tujuan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *Nugget* berbahan dasar nangka muda.
2. Untuk mengetahui bagaimana respon konsumen terhadap *Nugget* berbahan dasar nangka muda 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,

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar dalam pembuatan suatu produk makanan.

2. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan nangka muda.

3. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya dan dapat digunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian selanjutnya. Khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan Atau Tata Boga.