

**UJI MUTU FISIK NUGGET AYAM DENGAN VARIASI FORMULASI
JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DAN
TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*)**

SKRIPSI



**KHAIRUN NISA
P01031219081**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2023**

**UJI MUTU FISIK NUGGET AYAM DENGAN VARIASI FORMULASI
JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DAN
TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*)**

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



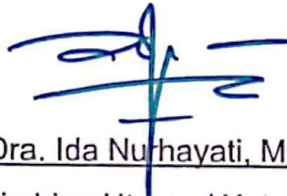
**KHAIRUN NISA
P01031219081**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Uji Mutu Fisik Nugget Ayam Dengan Variasi
Formulasi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)
Dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*)
Nama Mahasiswa : Khairun Nisa
Nomor Induk Mahasiswa : P01031219081
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Menyetujui :



Dra. Ida Nurhayati, M.Kes

Pembimbing Utama / Ketua Penguji



Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes

Anggota Penguji I



Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 20 Juni 2023

ABSTRAK

KHAIRUN NISA “UJI MUTU FISIK NUGGET AYAM DENGAN VARIASI FORMULASI JANTUNG PISANG DAN TEPUNG SUKUN”
(DIBAWAH BIMBINGAN IDA NURHAYATI)

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Dyna, Putri and Indrawati, 2018). Kandungan gizi makanan jajanan masih di bawah ketentuan kandungan gizi kudapan (Ibnu and Guspianto, 2021). Untuk itu, maka diperlukan pengolahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi, bermanfaat dan diminati masyarakat. Adapun bahan pangan yang dapat dikembangkan adalah buah sukun yang dibuat menjadi tepung dan jantung pisang sebagai bahan tambahan membuat nugget ayam.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu fisik nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL), dengan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Prosedur pengumpulan data dilakukan uji organoleptik dengan jumlah panelis 25 mahasiswa yang dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget yang paling disukai dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma adalah nugget ayam dengan variasi penambahan jantung pisang sebanyak 70 gr dan tepung sukun sebanyak 30 gr (perlakuan A).

Kata Kunci : uji mutu fisik, nugget ayam, jantung pisang, tepung sukun

ABSTRACT

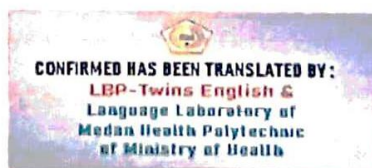
KHAIRUN NISA "PHYSICAL QUALITY TEST OF CHICKEN NUGGETS WITH VARIATION OF FORMULATIONS OF BANANA BLOSSOM (*Musa paradisiaca*) AND BREADFRUIT FLOUR (*Artocarpus altilis*)"
(CONSULTANT: IDA NURHAYATI)

Street food is food and drink that is prepared and sold by street vendors on the streets and in other public crowded places which are eaten or consumed immediately without further processing or preparation (Dyna, Putri and Indrawati, 2018). The nutritional content of snack foods is still below the provisions for the nutritional content of snacks (Ibnu and Guspianto, 2021). For this reason, it is necessary to process local food that has high nutritional content, is useful and is in demand by the community. The food ingredients that can be developed are breadfruit which is made into flour and banana blossom as an additional ingredient to make chicken nuggets.

The purpose of this study was to determine the physical quality of chicken nuggets with various formulations of banana blossom and breadfruit flour. This study was experimental with a completely randomized design (CRD), with 3 treatments and 3 repetitions. The data collection procedure was carried out by organoleptic tests with a panel of 25 students which was carried out at Food Technology Laboratory, Lubuk Pakam Nutrition Department.

The results showed that the most preferred nuggets in terms of color, texture, taste and aroma were chicken nuggets with the addition of 70 grams of banana flower and 30 grams of breadfruit flour (treatment A).

Keywords: Physical Quality Test, Chicken Nuggets, Banana blossom, Breadfruit flour



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Uji Mutu Fisik Nugget Ayam Dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*)”**.

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan nasehat dan motivasi bagi penulis.
3. Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes selaku penguji I yang telah banyak memberikan saran demi kesempurnaan Skripsi ini.
4. Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes selaku penguji II yang telah banyak memberikan saran demi kesempurnaan Skripsi ini.
5. Kedua orang tua tercinta, Bapak Iman Lubis dan Ibu Siti Fitri Suryawati serta saudara satu-satunya Fiqih Hidayatullah, A.Md.Kep yang selalu memberikan doa dan semangat, serta dukungannya.
6. Teman-teman seperjuangan seluruh mahasiswa/I D-IV T.A 2019 dan teman-teman sebimbingan yang turut membantu dalam penelitian ini.
7. Rivaldi Ramadhan sebagai *support system* yang selalu memberi semangat dan menjadi tempat keluh kesah penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan sumbang saran dari semua pihak dalam penyempurnaan penelitian ini. Atas perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Nugget	6
1. Pengertian Nugget	6
2. Persyaratan Mutu Nugget Ayam	6
3. Resep Standar Nugget Ayam (Hafid et al., 2021)	7
B. Jantung Pisang	9
1. Pengertian Jantung Pisang	9
2. Manfaat Jantung Pisang	10
3. Kandungan Zat Gizi Jantung Pisang	10
C. Sukun.....	11
1. Pengertian Sukun	11
2. Klasifikasi Buah Sukun	12
3. Tepung Sukun	12
4. Proses Pembuatan Tepung Sukun	13
5. Manfaat Tepung Sukun.....	13
6. Kandungan Zat Gizi Buah Sukun.....	13

D. Uji Mutu Fisik/Organoleptik	14
E. Kerangka Teori	17
F. Kerangka Konsep.....	18
G. Definisi Operasional	19
H. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	21
C. Penentuan Bilangan Acak	22
D. Prosedur Penelitian.....	23
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	27
F. Pengolahan dan Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Hasil	29
B. Pembahasan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1	Syarat Mutu Nugget Ayam..... 7
2	Kandungan Zat Gizi Jantung Pisang 10
3	Kandungan Zat Gizi Buah Sukun 13
4	Definisi Operasional 19
5	Penentuan Bilangan Acak 22
6	Layout Percobaan Penelitian..... 22
7	Bahan Penghalusan Jantung Pisang..... 23
8	Alat Penghalusan Jantung Pisang 23
9	Bahan Pembuatan Tepung Sukun..... 24
10	Alat Pembuatan Tepung Sukun..... 24
11	Bahan Pembuatan Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun 25
12	Alat Pembuatan Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun 26
13	Hasil Penilaian Terhadap Warna Nugget Ayam dengan 29
14	Hasil Penilaian Terhadap Tekstur Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang Dan Tepung Sukun 30
15	Hasil Penilaian Terhadap Rasa Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun 31
16	Hasil Penilaian Terhadap Aroma Nugget Ayam dengan Variasi Formulasi Jantung Pisang dan Tepung Sukun 31
17	Rekapitulasi uji mutu fisik nugget ayam dengan variasi formulasi jantung pisang dan tepung sukun..... 32

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1 Jantung Pisang.....	9
2 Buah Sukun.....	11
3 Kerangka Teori.....	17
4 Kerangka Konsep.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1	Formulir Uji Organoleptik..... 42
2	Hasil Uji Panelis Terhadap Warna..... 44
3	Hasil Analisis Terhadap Warna 45
4	Hasil Uji Panelis Terhadap Tekstur 46
5	Hasil Analisis Terhadap Tekstur 47
6	Hasil Uji Panelis Terhadap Rasa 48
7	Hasil Analisis Terhadap Rasa..... 49
8	Hasil Uji Panelis Terhadap Aroma..... 50
9	Hasil Analisis Terhadap Aroma 51
10	Analisis Biaya 52
11	Pernyataan 53
12	Daftar Riwayat Hidup..... 54
13	Bukti Bimbingan Skripsi 55
14	Dokumentasi Penelitian 58
15	Dokumentasi Uji Panelis..... 62