

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENGGUNAAN AMPAS KELAPA SEBAGAI  
PENGGANTI TEPUNG PANIR DALAM PEMBUATAN  
NUGGET AYAM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA  
TERIMA KONSUMEN**



**MEITAVANI  
5515160212**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2021**

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Meitavani  
NIM : 5515160212  
Pembimbing I : Dra. Mariani, M.Si  
Pembimbing II : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
Tanggal Ujian : 10 Februari 2021

Pembimbing I,



Dra. Mariani, M. Si  
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si  
NIP. 197808022005022001

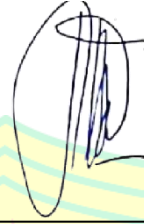
**HALAMAN PENGESAHAN**

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

**TANGGAL**

Dra. Mariani, M.Si  
Dosen Pembimbing 1



15 Februari 2021

Dr.Ir. Mahidyah, M.Kes  
Dosen Pembimbing 2



17 Februari 2021

**PENGESAHAN PANITIA SKRIPSI**

**NAMA DOSEN**

**TANDA TANGAN**

**TANGGAL**

Dra. Yati Setiati M, MM  
Ketua Penguji



16 Februari 2021

Dr.Ir. Ridawati, M.Si  
Dosen Penguji 1



16 Februari 2021

Annis Kandriasari, M.Pd  
Dosen Penguji 2



15 Februari 2021

Tanggal Lulus : 10 Februari 2021

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 15 Januari 2021

Yang Membuat Pernyataan



Meitavahi

No. Reg. 5515160212



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili : 021-4894221  
Laman: lib.unj.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Meitavani  
NIM : 5515160212  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : meitavani@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain .....

Yang berjudul :

**Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen**

Dengan Hak bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database). Mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara fulltext untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UPT Universitas Negeri Jakarta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 15 Februari 2021

Penulis

(Meitavani)



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Panir Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen” guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Ucapan terimakasih tersampaikan kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pengarahan selama perkuliahan.
2. Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat berguna selama pelaksanaan penulisan skripsi.
3. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Mama (Mulyati), Ayah (Dedy Parjadi), serta adik-adik, yang tak henti-hentinya memberikan doa serta dukungan dalam bentuk fisik dan non-fisik.
5. Tio yang selalu memberi semangat kepada peneliti, Gilbert dan Pince yang sangat membantu dalam analisis statistik, serta Okta, Ilham, Alvaro, Ainaya, Dina, Inov, dan Geyis yang ikut membantu dan mendukung dalam penulisan serta penelitian ini.
6. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang turut membantu dan memberi dukungan dalam penulisan skripsi ini.

Dengan segala kerendahan hati, peneliti memohon maaf atas ketidaksempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk banyak orang.

Jakarta, 15 Januari 2021



Meitavani

5515160212

# **PENGARUH PENGGUNAAN AMPAS KELAPA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG PANIR DALAM PEMBUATAN NUGGET AYAM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

MEITAVANI

Pembimbing : Mariani dan Mahdiyah

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung panir ampas kelapa dengan tingkat kekasaran kasar, sedang, dan halus pada nugget ayam terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik. Hasil analisis uji daya terima konsumen pada 15 orang panelis agak terlatih menggunakan uji Friedman, didapatkan hasil terdapat pengaruh pada aspek warna, rasa, tekstur kulit, dan tekstur dalam, namun tidak terdapat pengaruh pada aspek aroma. Hasil uji lanjut Tuckey ( $\alpha = 0,05$ ) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan, namun terdapat kecenderungan nilai tertinggi, dimana perlakuan nugget ayam dengan tepung panir ampas kelapa halus merupakan perlakuan yang direkomendasikan pada aspek warna, rasa, tekstur kulit, dan tekstur dalam. Hasil uji fisik daya lekat menggunakan Anova menunjukkan bahwa terdapat pengaruh tepung panir ampas kelapa pada daya lekat nugget ayam. Hasil uji lanjut dengan Duncan ( $\alpha = 0,05$ ) didapatkan bahwa nugget ayam dengan tepung panir ampas kelapa halus merupakan perlakuan terbaik pada aspek daya lekat. Uji fisik rendemen menggunakan Anova, didapatkan hasil terdapat pengaruh pada rendemen tepung panir ampas kelapa. Hasil uji Duncan menunjukkan tepung panir ampas kelapa kasar merupakan perlakuan terbaik pada parameter rendemen. Produk nugget ayam dengan tepung panir ampas kelapa halus direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik berdasarkan pertimbangan dari hasil kualitas fisik dan daya terima konsumen, serta tujuan utama untuk memanfaatkan dan meningkatkan nilai ekonomis ampas kelapa.

Kata Kunci: Ampas kelapa, nugget ayam, kualitas fisik, daya terima konsumen

# THE EFFECT OF COCONUT PULP AS A REPLACEMENT OF BREADING FLOUR IN THE MAKING OF CHICKEN NUGGETS ON PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

MEITAVANI

Supervisor : Mariani and Mahdiyah

## ABSTRACT

This research aims to study the effect of using coconut pulp as a breading flour with three levels of coarse, medium, and fine breading coconut flour on chicken nuggets making it to physical quality and consumer acceptance. The method used was an experiment using the organoleptic test. The results of the analysis of the consumer acceptance test on 15 slightly trained panelists using the Friedman test, showed that there was an influence on aspects of color, taste, skin texture, and inner texture, but there was no influence on aspects of aroma. The results of Tuckey's further test ( $\alpha = 0.05$ ) showed that there was a significant difference, but there was a tendency for the highest value, where the treatment of chicken nuggets with breading coconut pulp fine was the recommended treatment on aspects of color, taste, skin texture, and inner texture. . The physical test results for adhesion using ANOVA showed that there was an effect of breading coconut pulp on the adhesiveness of chicken nuggets. The results of further tests with Duncan ( $\alpha = 0.05$ ) found that chicken nuggets with breading coconut pulp fine was the best treatment in the aspect of adhesion. The physical test of yield using ANOVA showed that there was an effect on the yield of breading coconut pulp panir. The Duncan test results showed that breading coconut pulp coarse was the best treatment for yield parameters. Chicken nuggets with breading coconut pulp fine are recommended as the best treatment based on the consideration of the results of physical quality and consumer acceptance, as well as the main objective to utilize and increase the economic value of coconut pulp.

Keywords: Breading coconut pulp, chicken nugget, physical quality, consumer acceptance



## DAFTAR ISI

	<b>Hal</b>
<b>LEMBAR JUDUL</b>	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	vi
<b>ABSTRAK</b>	vii
<b>ABSTRACT</b>	viii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Kualitas Fisik	9
2.1.3 Ampas Kelapa	11
2.1.4 Tepung Panir	17
2.1.5 Tepung Panir Ampas Kelapa	23
2.1.6 Nugget Ayam	26
2.2 Penelitian yang Relevan	38
2.3 Kerangka Konseptual	41
2.4 Hipotesis Penelitian	42
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>43</b>
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	43
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	43
3.3 Definisi Operasional	44
3.4 Metode, Rancangan Dan Prosedur Penelitian	46
3.4.1 Metode Penelitian	46
3.4.2 Rancangan Penelitian	47
3.4.3 Prosedur Penelitian	48
3.5 Instrumen Penelitian	66
3.6 Teknik Pengumpulan Data	69
3.7 Teknik Analisis Data	70
3.8 Hipotesis Statistik	72
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>75</b>
4.1 Deksripsi Data	75
4.1.1 Deksripsi Hasil Uji Validasi	76
4.1.2 Deksripsi Hasil Uji Daya Terima Konsumen	83
4.1.1 Deksripsi Hasil Uji Kualitas Fisik	89
4.2 Pengujian Pesyaratan Analisis	92

4.3 Pengujian Hipotesis	95
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian	102
4.4.1 Hasil Validasi	102
4.4.2 Daya Terima Konsumen	104
4.4.3 Kualitas Fisik	106
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>110</b>
5.1 Kesimpulan	110
5.2 Saran	111
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>112</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>115</b>



## DAFTAR TABEL

	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Zat Gizi Dalam Daging Buah Kelapa	14
Tabel 2.2	Karakteristik Berbagai Jenis Tepung Panir untuk <i>Breading</i>	21
Tabel 2.3	Konsumsi Daging yang Diawetkan di Indonesia Tahun 2013-2016	31
Tabel 2.4	Syarat Mutu Nugget Ayam Menurut SNI 6683:2014	33
Tabel 2.5	Kandungan Zat Gizi Dalam Dada Ayam	34
Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Hedonik	47
Tabel 3.2	Desain Penelitian Uji Fisik Daya Lekat	48
Tabel 3.3	Desain Penelitian Uji Fisik Rendemen	48
Tabel 3.4	Alat Persiapan Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	50
Tabel 3.5	Alat Pengolahan Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	51
Tabel 3.6	Uji Coba 1 Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	53
Tabel 3.7	Uji Coba 2 Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	53
Tabel 3.8	Uji Coba 3 Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	54
Tabel 3.9	Bahan Pembuatan Nugget Ayam	55
Tabel 3.10	Alat Persiapan Pembuatan Nugget Ayam	56
Tabel 3.11	Alat Pengolahan Pembuatan Nugget Ayam	57
Tabel 3.12	Formula Ujicoba 1 Pembuatan Nugget Ayam	59
Tabel 3.13	Hasil Ujicoba 1 Pembuatan Nugget Ayam	59
Tabel 3.14	Formula Ujicoba 2 Pembuatan Nugget Ayam	60
Tabel 3.15	Hasil Ujicoba 2 Pembuatan Nugget Ayam	60
Tabel 3.16	Hasil Ujicoba 1 Pembuatan Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	62
Tabel 3.17	Hasil Ujicoba 2 Pembuatan Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	63
Tabel 3.18	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	66
Tabel 3.19	Instrumen Penelitian Uji Fisik Daya Lekat	67
Tabel 3.20	Instrumen Penelitian Uji Fisik Rendemen	67
Tabel 3.21	Instrumen Penelitian Uji Validasi Panelis Ahli	68
Tabel 4.1	Formula Nugget Ayam	74
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	75
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	76
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	78
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kulit Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	79
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Dalam Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	80
Tabel 4.7	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	81

Tabel 4.8	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	82
Tabel 4.9	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	83
Tabel 4.10	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	84
Tabel 4.11	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Kulit Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	85
Tabel 4.12	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Dalam Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	86
Tabel 4.13	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	87
Tabel 4.14	Uji Fisik Daya Lekat	88
Tabel 4.15	Hasil Uji Fisik Daya Lekat	89
Tabel 4.16	Uji Fisik Rendemen	90
Tabel 4.17	Hasil Uji Fisik Rendemen	90
Tabel 4.18	Hasil Uji Daya Lekat dengan Anova	99
Tabel 4.19	Hasil Uji Lanjut Daya Lekat dengan Duncan	99
Tabel 4.20	Hasil Uji Rendemen dengan Anova	100
Tabel 4.21	Hasil Uji Lanjut Rendemen dengan Duncan	101



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Pohon Kelapa	12
2.2	Ampas Kelapa	14
2.3	<i>Cracker Meal</i>	18
2.4	<i>American Bread Crumb</i>	18
2.5	<i>Japanese Bread Crumb</i>	19
2.6	<i>Fresh Bread Crumb</i>	19
2.7	<i>Coconut flake grated</i>	20
2.8	Bagan Alir Pembuatan <i>American Bread Crumb</i> , <i>Japanesene Bread Crumb</i> , <i>Extruded Crumb</i>	22
2.9	Nugget Ayam	27
2.10	Nugget Sapi	27
2.11	Nugget <i>Seafood</i>	28
2.12	Nugget Sayur	28
2.13	Nugget Tahu	29
2.14	Nugget Tempe	29
3.1	Bagan Alir Pembuatan Tepung Panir Ampas Kelapa	52
3.2	Tepung Panir Ampas Kelapa Uji coba 1	53
3.3	Tepung Panir Ampas Kelapa Uji coba 2	54
3.4	Tepung Panir Ampas Kelapa Uji coba 3	55
3.5	Bagan Alir Pembuatan Nugget Ayam	52
3.6	Nugget Ayam Uji coba 1	59
3.7	Nugget Ayam Uji coba 2	60
3.8	Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa Uji Coba 1	63
3.9	Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa Uji Coba 2	63
3.10	Proses Pembuatan Nugget Ayam dengan Tepung Panir Ampas Kelapa	64
4.1	Diagram Hasil Uji Validasi	82
4.2	Diagram Hasil Uji Daya Terima Konsumen	88
4.3	Diagram Hasil Uji Fisik Daya Lekat	89
4.4	Diagram Hasil Uji Fisik Rendemen	91



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Judul Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Instrumen Penilaian Uji Validitas	116
Lampiran 2	Hasil Uji Validitas Panelis Ahli	117
Lampiran 3	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	119
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	120
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Apek Warna dengan Uji Friedman	121
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	123
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa dengan Uji Friedman	124
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	126
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma dengan Uji Friedman	127
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kulit	128
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Tekstur Kulit dengan Uji Friedman	129
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Dalam	131
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Tekstur Dalam dengan Uji Friedman	132
Lampiran 14	Tabel Distribusi X – Chi Square	134
Lampiran 15	Tabel Q Score For Tuckey Method	135
Lampiran 16	Uji Fisik Daya Lekat	136
Lampiran 17	Uji Fisik Rendemen	137
Lampiran 18	Uji Normalitas Daya Lekat dengan Kolmogorov Smirnov	138
Lampiran 19	Uji Normalitas Rendemen dengan Kolmogorov Smirnov	140
Lampiran 20	Tabel Kolmogorov Smirnov	141
Lampiran 21	Uji Homogenitas Daya Lekat dengan Bartlet	142
Lampiran 22	Uji Homogenitas Rendemen dengan Bartlet	143
Lampiran 23	Uji Anova Daya Lekat	144
Lampiran 24	Uji Duncan Daya Lekat	147
Lampiran 25	Uji Anova Rendemen	148
Lampiran 26	Uji Duncan Daya Lekat	151
Lampiran 27	Tabel F	152
Lampiran 28	Tabel Duncan	153
Lampiran 29	Dokumentasi Uji Daya Terima	154
Lampiran 30	Lembar Bukti Mata Kuliah Organoleptik Panelis	155
Lampiran 31	Daftar riwayat Hidup	161