

SKRIPSI

**PERBANDINGAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA
PEMBUATAN NUGGET AYAM DAN NUGGET JAMUR
TIRAM YANG DIOLAH DENGAN TEPUNG *PREMIX*
NUGGET *GLUTEN FREE***



**SHABRINA FINRI GUSTAMIAGI
5515141232**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

**PERBANDINGAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA
PEMBUATAN NUGGET AYAM DAN NUGGET JAMUR TIRAM YANG
DIOLAH DENGAN TEPUNG *PREMIX* NUGGET *GLUTEN FREE***

Shabrina Finri Gustamiagi

Pembimbing: Mahdiyah dan Nur Riska

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pembuatan nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang diolah dengan tepung premix. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2020 hingga Desember 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen.. Hasil uji deskriptif menunjukkan nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam lebih disukai pada kriteria warna bagian luar, rasa (terasa ayam), rasa (gurih), dan aroma dengan nilai 3,63, 4,03, 4,40, dan 4,33 . Pada nugget *gluten free* berbahan dasar jamur tiram lebih disukai pada kriteria warna (bagian dalam), tekstur (kekenyalan) dan (kelembutan), dengan nilai 3,70, 3,67, dan 4,20. Berdasarkan hasil penelitian menggunakan uji *U Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima yang signifikan pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Kesimpulan hasil penelitian ini adalah terdapat perbandingan signifikan pada aspek tekstur (kekenyalan), tekstur (kelembutan), rasa (gurih), dan rasa (terasa ayam atau terasa jamur tiram). Sedangkan tidak terdapat perbandingan signifikan pada aspek warna bagian dalam, warna bagian luar dan aroma.

Kata Kunci: Tepung Premix, Nugget, Gluten Free, Nugget Ayam, Nugget Jamur Tiram, Daya Terima Konsumen

**COMPARISON OF CONSUMER ACCEPTANCE IN THE MAKING OF
CHICKEN NUGGET AND OYSTER MUSHROOM NUGGET PROCESSED
WITH PREMIX NUGGET FLOUR GLUTEN FREE**

Shabrina Finri Gustamiagi

Adviser: Mahdiyah dan Nur Riska

ABSTRACT

The research aims to identify the consumer's receptivity of gluten free nuggets with the raw materials of chicken and oyster mushrooms. The research was implemented in University Of Jakarta. Research time is carried out from Desember 2020 to Desember 2021. This research used experimental methods. The test results showed that gluten free nugget with the basic chicken ingredients preferred to the outer colors, the taste (chicken), the taste (savory), and the aroma of 3.63, 4.03, 4.40, and 4.33. Gluten free nugget based on oyster mushrooms is preferred to color (interior), texture (elasticity) and (softness), with a value of 3.70, 3.67, and 4.20. The research was using the U Mann Whitney test indicate that there was significant difference in acceptance on a significant scale a 0.05. The conclusion of this research is that there are significant differences in texture (elasticity), texture (tenderness), taste (savory), and taste (taste of chicken or taste of oyster mushrooms). While there are no significant differences in the aspects of internal color, exterior color and aroma.

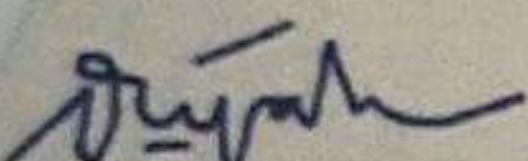
Keywords: Premix Flour, Nugget, Gluten Free, Chicken Nugget, Oyster Mushroom Nugget, Consumer's Receptivity

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

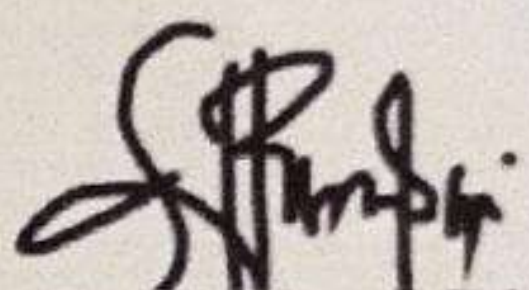
Judul : Perbandingan Daya Terima Konsumen pada Pembuatan Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram yang Diolah Dengan Tepung *Premix Nugget Gluten Free*
Penyusun : Shabrina Finri Gustamiagi
Nim : 5515141232

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

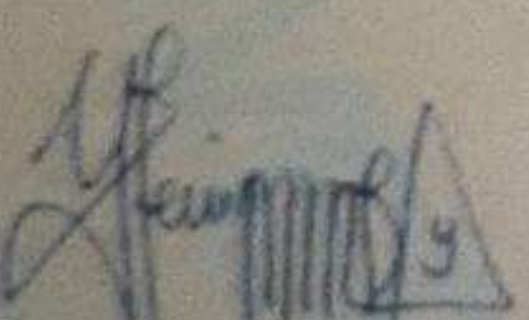

Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Pembimbing II

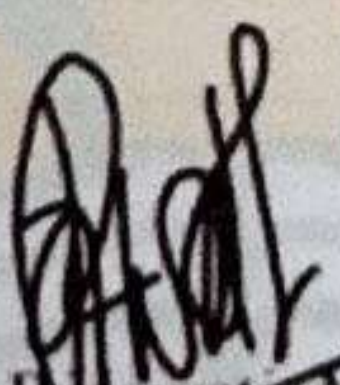

Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

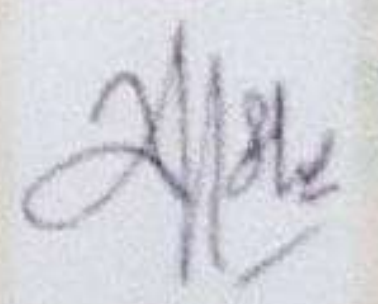
Ketua Penguji


Yeni Yulianti M.Pd
NIP. 8815090018

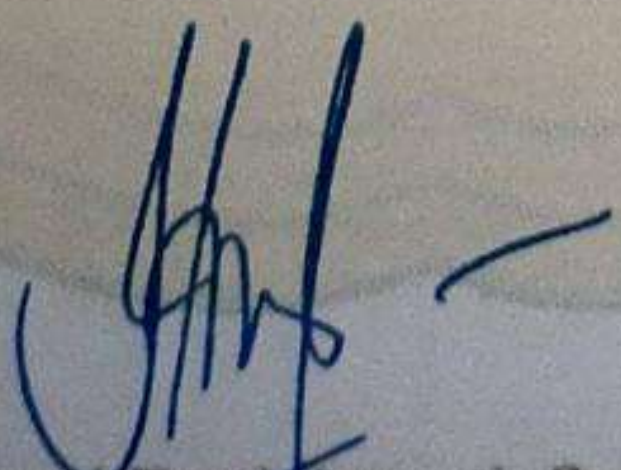
Anggota Penguji I


Dr. Ir. Retawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II


Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 19710123200112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan peneliti sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat yang telah tertulis atau terpublikasikan dengan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpanan 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, Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



Shabrina Finri Gustamiagi
5515141232



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

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

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

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

Nama : Shabrina Finri Gustamiagi
NIM : 5515141232
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : shabrinafinri@gmail.com

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

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram
yang diolah dengan tepung *premix nugget gluten free*

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 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 28 Februari 2022

Penulis

(
nama dan tanda tangan
)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya atas terselesaikannya skripsi ini dengan judul “Perbandingan Daya Terima Konsumen pada Pembuatan Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram yang Diolah dengan Tepung *Premix Nugget Gluten Free*”.

Pada kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S. Pd, M. Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan tata boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
2. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd selaku Pembimbing Akademik yang telah memberi arahan dan nasihat selama masa kuliah.
3. Dra. Ir. Mahdiyah, M.kes dan Dr. Nur Riska, S. Pd, M. Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam penyelesaian penelitian ini.
4. Ibu dan Bapak Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, yang telah memberikan berbagai ilmu selama perkuliahan
5. Laboran dan Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
6. Keluarga, terutama mama, papa, Fathir dan Alm. Radhi yang tercinta tiada henti memberikan dukungan baik moril maupun materil, doa, perhatian, dan pengertiannya. Terima kasih atas kasih sayang yang tulus dan setia mendukung penulis selama perkuliahan hingga saat ini.s
7. Rekan Kerja, mba Haha, Shafa, mba Nanda terimakasih atas semangat, kebahagiaan dan pengertiannya.
8. Nugroho Saputro, kerabat terdekat penulis. Terimakasih telah memberi bantuan, dukungan, dan semangat.
9. Gengges centini, Haha, Anti, Fatul, Nada, Oci, Nove, Atika, Dyah, Puspa Kabi, syfa, Enok. Terima kasih atas persahabatan selama ini, dan terima kasih atas bantuan dan dukungan selama perkuliahan hingga saat ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan informasi dan bermanfaat bagi pembaca.

Penulis



Shabrina Finri Gustamiagi

5515141232

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIS DAN KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Nugget	9
2.1.3 <i>Gluten</i>	11
2.1.4 Tepung <i>Premix Nugget Gluten Free</i>	16
2.1.5 Nugget <i>Gluten Free</i> dengan Bahan Dasar Ayam dan Jamur Tiram	24
2.2 Kerangka Pemikiran	27
2.3 Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2 Metode Penelitian	30
3.3 Variabel Penelitian	30
3.4 Definisi Operasional	31
3.5 Rancangan Penelitian	31
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	33
3.7 Prosedur Penelitian	34
3.7.1 Studi Pustaka	34

3.7.2 Penelitian Pendahuluan	34
3.7.2.1 Menentukan Formula Dasar Tepung <i>Premix</i> Nugget	34
3.7.2.2 Bahan dan Alat Pembuatan Tepung <i>Premix</i> Nugget	35
3.7.2.3 Tahapan Pembuatan	37
3.7.2.4 Uji Coba Formula <i>Tepung Premix</i> Nugget	41
3.7.3 Penelitian Lanjutan	46
3.8 Instrumen Penelitian	47
3.9 Teknik Pengambilan Data	49
3.10 Teknik Analisis Data	49
3.11 Hipotesis Statistik	50
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	
4.1 Hasil penelitian	51
4.1.1 Formula Terbaik	51
4.1.2 Hasil uji Validitas	52
4.1.3 Deskripsi Data Penguji Hipotesis	56
4.1.3.1 Aspek Warna	56
4.1.3.2 Aspek Tekstur	58
4.1.3.3 Aspek Rasa	60
4.1.3.4 Aspek Aroma	62
4.1.4 Hasil Pengujian Hipotesis	63
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	67
4.3 Kelemahan Penelitian	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Tabel 2.1	Komposisi Gizi Nugget Ayam per 100 Gram	10
Tabel 2.2	Komposisi daging ayam	25
Tabel 2.3	Kandungan gizi jamur tiram segar per 100 Gram	27
Tabel 3.1	Rancangan penelitian skala hedonik	32
Tabel 3.2	Formula Dasar Tepung Premix Nugget	35
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Tepung Premix Nugget	35
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Tepung Premix Nugget	36
Tabel 3.5	Alat Pembuatan Nugget	36
Tabel 3.6	Formula Tepung Premix <i>Nugget</i>	41
Tabel 3.7	Uji coba 1 (Formula Standar)	41
Tabel 3.8	Uji Coba 2 (Penambahan Telur)	42
Tabel 3.9	Uji coba 3 (Premix Tanpa Telur)	43
Tabel 3.10	Uji Coba 4 (Premix dengan Telur Bubuk)	43
Tabel 3.11	Uji Coba 5 (Premix dengan Telur Bubuk dengan Bahan Dasar Ayam)	44
Tabel 3.12	Uji coba 6 (Premix dengan Telur Bubuk Dengan bahan dasar jamur tiram)	45
Tabel 3.13	Formula terbaik Tepung Premix Nugget	46
Tabel 3.14	Formula Terbaik Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram	46
Tabel 3.15	Instrumen Organoleptik Nugget Gluten free Daging Ayam dan Jamur	48
Tabel 4.1	Formula Terbaik Tepung Premix Nugget	51
Tabel 4.2	Formula Terbaik Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram	52
Tabel 4.3	Data Hasil Uji Validitas Nugget <i>Gluten Free</i>	53
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	56
Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	57
Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kekenyalan	58
Tabel 4.7	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kelembutan	59
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih	60
Tabel 4.9	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (terasa ayam)	61
Tabel 4.10	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	62
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	63
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Luar	64
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kekenyalan	64
Tabel 4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kelembutan	65
Tabel 4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Gurih	66
Tabel 4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Ayam atau Jamur)	66
Tabel 4.17	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma (Ayam atau Jamur)	67

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tepung beras	13
Gambar 2.2	Tepung beras ketan	13
Gambar 2.3	Tepung sorghum	13
Gambar 2.4	Tepung buckwheat	14
Gambar 2.5	Tepung millet	14
Gambar 2.6	Tepung <i>chestnut</i>	14
Gambar 2.7	Tepung garbanzo	15
Gambar 2.8	Tepung almond	15
Gambar 2.9	Tepung sagu	18
Gambar 2.10	Tepung maizena	18
Gambar 2.11	Telur bubuk	21
Gambar 2.12	Garam	21
Gambar 2.13	Lada	22
Gambar 2.14	Bawang goreng	22
Gambar 2.15	Kaldu bubuk	23
Gambar 2.16	Tepung roti	23
Gambar 3.1	Diagram Alur Proses Pembuatan Tepung premix <i>nugget</i>	38
Gambar 3.2	Diagram Alur Pembuatan <i>Nugget gluten free</i>	40
Gambar 3.3	Uji Coba tahap 1	42
Gambar 3.4	Uji Coba tahap 5	44
Gambar 3.5	Uji coba tahap 6	45
Gambar 3.6	Formula terbaik dengan kode 147&258	47

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Lampiran 1	Instumen Penelitian Uji Validasi	78
Lampiran 2	Skala Warna Uji Organoleptik	80
Lampiran 3	Instumen Penelitian Daya Terima Konsumen	82
Lampiran 4	Hasil Penilaian Validitas Dosen Ahli	84
Lampiran 5	Hasil Uji Organoleptik 30 Panelis	85
Lampiran 6	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Warna bagian dalam	88
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Warna bagian dalam	89
Lampiran 8	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Warna bagian luar	90
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Warna bagian luar	91
Lampiran 10	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kekenyalan	92
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Tekstur kekenyalan	93
Lampiran 12	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Tekstur kelembutan	94
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Tekstur kelembutan	95
Lampiran 14	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih	96
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Rasa Gurih	97
Lampiran 16	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Rasa (terasa ayam atau jamur)	98
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Rasa (terasa ayam atau jamur)	99
Lampiran 18	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Aroma	100
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Aroma	101
Lampiran 20	Tabel Z	102
Lampiran 21	Dokumentasi Uji Panelis	103
Lampiran 22	Kemasan	105
Riwayat Hidup		107