

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA
NUGGET REBUNG SUBSTITUSI PUREE KACANG MERAH
(*Phaseolus Vulgaris L.*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**GITA RAMADHANTI
5515164425**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada *Nugget*
Rebung Substitusi *Puree* Kacang Merah (*Phaseolus*
vulgaris L.)

Penyusun : Gita Ramadhanti

NIM : 5515164425

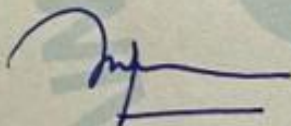
Pembimbing I : Dra. Sachriani, M.Kes

Pembimbing II : Dr. Ari Fadiati, M.Si

Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

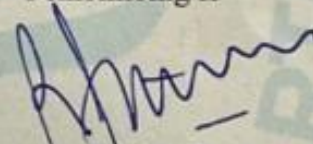
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada *Nugget*
Rebung Substitusi *Puree* Kacang Merah (*Phaseolus*
vulgaris L.)

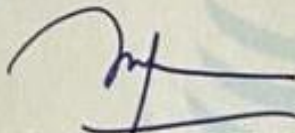
Penyusun : Gita Ramadhanti

NIM : 5515164425

Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

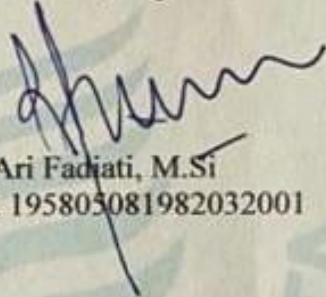
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP. 195805081982032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



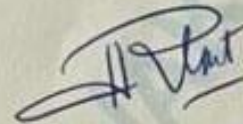
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji I



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306211988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

Jakarta, 11 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan



Gita Ramadhanti

No. Registrasi 5515164425



Memorandum dan
Membantu
Membantu

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon: (62-21) 4751523, 47864808, Fax: 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertandatangan dibawah ini, saya :

Nama : Gita Ramadhanti

NIM : 5515164425

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : ramadhantigita15@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 :

Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada *Nugget* Rebung Substitusi *Puree* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikanya dan menampilkan/mempublikasikanya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin 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 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan

Gita Ramadhanti
No Reg. 5515164425

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)**” guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Banyak pihak yang turut terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Untuk itu, peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Alsuhendra, M.Si dan Dra. Rusilanti, M.Si selaku penasihat akademik Pendidikan Tata Boga angkatan 2016.
3. Dra. Sachriani, M.Kes dan Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan II yang sudah meluangkan waktunya serta memberikan bimbingan dan pengarahan sampai selesainya skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu selama proses perkuliahan serta seluruh Karyawan dan Staff Tata Usaha Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu dalam urusan administrasi maupun lainnya.

Orang tua tersayang, Bapak Samsudin dan Ibu Rosianti yang telah memberikan kasih sayang, doa dan dukungan yang tulus kepada penulis baik secara moril maupun mental hingga skripsi ini dapat selesai. Rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2016 terima kasih tiada henti untuk saling membantu dan mendukung, serta saling memberikan informasi. Semoga amal baiknya mendapatkan balasan dari Allah SWT. Semoga dari tersajinya hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kepentingan penyelenggara pendidikan untuk di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Agustus 2023



Gita Ramadhanti

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA NUGGET
REBUNG SUBSTITUSI PUREE KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*)**

GITA RAMADHANTI

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes dan Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan pada nugget rebung substitusi puree kacang merah. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan November 2022 sampai Juli 2023. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Analisis tingkat kesukaan pada nugget rebung substitusi puree kacang merah dengan persentase 30%, 40%, 50%. Penelitian ini dinilai menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Prodi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Meliputi aspek warna, cita rasa, dan tekstur yang dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil dari deskriptif dan ranking tertinggi menunjukkan bahwa pada aspek warna bagian luar yaitu pada persentase 30% (4,57). Pada aspek warna bagian dalam diperoleh pada persentase 40% (4,30), pada aspek aroma rebung menunjukkan persentase 30% (4,10). Aspek aroma kacang merah menunjukkan nilai kesukaan pada persentase 50% (4,70). Aspek rasa asin persentase 30%, 40%, dan 50% memiliki rangking yang setara (4,43). Pada aspek trigeminal persentase 40% (4,10), pada aspek umami persentase 40% (4,30) dan pada perlakuan 50% (4,30). Aspek tekstur kekerasan perlakuan persentase 40% diperoleh nilai rata-rata (4,50) serta pada aspek kerenyahan kulit luar 50% (4,27). Kesimpulan dari penelitian ini adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap produk nugget rebung substitusi puree kacang merah ditinjau dari aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma rebung, aroma kacang merah, rasa asin, trigeminal, umami, tekstur kekerasan, dan tekstur kerenyahan bagian luar terdapat pada persentase 40%.

Kata Kunci : Puree Kacang Merah, Nugget Rebung, Tingkat Kesukaan Konsumen.

**ANALYSIS OF CONSUMER'S FAVORITE LEVEL OF REBUNG NUGGETS
WITH PUREE RED BEANS SUBSTITUTIONS (*Phaseolus vulgaris L.*)**

GITA RAMADHANTI

Advisor : Dra. Sachriani, M.Kes and Dr. Ari Fadiati, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the level of preference for bamboo shoot nuggets with red bean puree substitution. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University from November 2022 to July 2023. This research used an experimental method. Analysis of the level of preference for bamboo shoot nuggets with red bean puree substitution with a percentage of 30%, 40%, and 50%. This research was assessed using the hedonic test on 30 semi-trained panelists, namely students of the Culinary Education Study Program, at Jakarta State University. Includes aspects of color, taste, and texture which are analyzed descriptively and quantitatively. The results of the descriptive and highest ranking show that the outer color aspect is at a percentage of 30% (4.57). In the aspect of the inner color obtained a percentage of 40% (4.30), in the aspect of the aroma of bamboo shoots it shows a percentage of 30% (4.10). Aspects of red bean aroma showed a preference value at a percentage of 50% (4.70). The percentage of salty taste at 30%, 40%, and 50% has an equivalent ranking (4.43). In the trigeminal aspect, the percentage was 40% (4.10), in the umami aspect the percentage was 40% (4.30), and in the treatment 50% (4.30). The hardness aspect of the treatment percentage of 40% obtained an average value (4.50) as well as the aspect of outer skin crispness of 50% (4.27). The conclusion of this study is the level of consumer preference for bamboo shoot nuggets substituted for red bean puree in terms of the outer color, inner color, bamboo shoot aroma, red bean aroma, salty taste, trigeminal, umami, hardness texture, and outer crunchy texture. at a percentage of 40%.

Keywords : Red Bean Puree, Bamboo Shoot Nuggets, Consumer Acceptance.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Kerangka Teoritik	8
2.1.1 Tingkat Kesukaan Konsumen <i>Nugget</i> Rebung	8
2.2 <i>Nugget</i> Rebung	14
2.2.1 Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	18
2.2.2 Tahapan Pembuatan <i>Nugget</i> Rebung	26
2.3 Penelitian yang Relevan	31

2.4 Kerangka Pemikiran.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	37
1.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
1.2 Populasi dan Sampel Penelitian	37
1.3 Definisi Operasional.....	37
1.4 Metode Rancangan dan Prosedur Penelitian	40
1.4.1 Metode Penelitian	40
1.5 Rancangan Penelitian	41
1.6 Prosedur Penelitian	41
1.6.1 Kajian Pustaka	42
1.7 Teknik Pengambilan Data	55
1.8 Teknik Analisis Data.....	59
1.8.1 Analisis Tingkat Kesukaan.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	60
4.1 Hasil Penelitian	60
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	60
4.2 Deskripsi Tingkat Kesukaan Konsumen	74
4.2.1 Penilaian Pada Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang merah 30%, 40%, dan 50%	74
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	85
4.3.1 Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen	85
4.3.2 Hasil Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Konsumen.....	93
4.4 Kelemahan Penelitian.....	93
4.5 Keterbaruan Penelitian	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
5.1 Kesimpulan.....	95
5.2 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	97



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1	Syarat Mutu Nugget Menurut SNI	15
3. 1	Kriteria Penilaian	39
3. 2	Desain Penelitian untuk Organoleptik	41
3. 3	Persiapan Alat	42
3. 4	Kriteria Bahan yang Digunakan	44
3. 5	Prinsip Proses Pembuatan	45
3. 6	Formula Uji Coba Standar Nugget Rebung	46
3. 7	Uji Coba Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	51
3. 8	Uji Coba Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	53
3. 9	Nilai Kualitas Organoleptik Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	55
3. 10	Instrumen Penelitian Uji Hedonik Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	57
4. 1	hasil uji validasi aspek warna bagian luar	61
4. 2	hasil uji validasi aspek warna bagian dalam	62
4. 3	hasil uji validasi aspek rasa asin	63
4. 4	hasil uji validasi aspek rasa trigeminal	64
4. 5	hasil uji validasi aspek rasa umami	65
4. 6	hasil uji validasi aspek aroma rebung	66
4. 7	hasil uji validasi aspek aroma kacang merah	67
4. 8	hasil uji validasi aspek tekstur kekerasan	68
4. 9	hasil uji validasi aspek kerenyahan kulit luar	69
4. 10	Hasil Rekapitulasi Uji Validasi	70
4. 11	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	74
4. 12	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Bagian Dalam	76
4. 13	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Rebung	77
4. 14	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Kacang Merah	78

4. 15	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Asin	79
4. 16	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Trigeminal	80
4. 17	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Umami	81
4. 18	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kekerasan	82
4. 19	Tabel Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kerenyahan	83
4. 20	Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen	85
4. 21	Hasil Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Konsumen	93



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Rebung Segar	18
2. 2	Bagan Alur Proses Pengolahan Nugget Rebung	29
3. 1	Hasil Uji Ke-1 Coba <i>Nugget</i> Rebung	48
3. 2	Hasil Uji Ke-2 Coba <i>Nugget</i> Rebung	48
3. 3	Diagram Alir Proses Pembuatan Puree Kacang Merah	49
3. 4	Diagram Alir Langkah Pembuatan Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah	50
3. 5	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (75:25)	52
3. 6	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (50:50)	52
3. 7	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (25:75)	52
3. 8	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (70:30)	54
3. 9	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (60:40)	54
3. 10	Nugget Rebung Substitusi Puree Kacang Merah (50:50)	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Instrumen Uji Validas	98
Lampiran 2.	Hasil Uji Validasi	100
Lampiran 3.	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Konsumen	101
Lampiran 4.	Hasil Ranging Tingkat Kesukaan Konsumen	110
Lampiran 5.	Dokumentasi Foto Pengambilan Uji Organoleptik	111
Lampiran 6.	Daftar Riwayat Hidup	112

