



**DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN *NUGGET*  
BERBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN  
PENAMBAHAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris l*)**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**MIFTAHUL NUR HAYATI**

**NIM. 060117A001**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

**2021**



**DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN *NUGGET*  
BERBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN  
PENAMBAHAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris l*)**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi

Oleh  
**MIFTAHUL NUR HAYATI**  
**NIM. 060117A001**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi Berjudul:

**DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN *NUGGET*  
BERBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN  
PENAMBAHAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris l*)**

Disusun oleh :

**MIFTAHUL NUR HAYATI**

**NIM. 060117A001**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah diperkenankan untuk diujikan.

Ungaran, 19 Agustus 2021

**Pembimbing Utama**



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

## HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi Berjudul:

### DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN *NUGGET* BERBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris l*)

Disusun oleh :

**MIATAHUL NUR HAYATI**

**NIM. 060117A001**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Sabtu

Tanggal : 21 Agustus 2021

Tim Penguji:

**Ketua/ Pembimbing Utama**



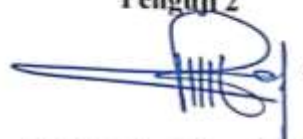
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

**Penguji 1**



Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0618098601

**Penguji 2**



Purbowati, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0614058702

Mengetahui

**Dekan Fakultas Kesehatan**

  
Rosalina, S.Kp., M.Kes  
NIDN. 0621127102

**Ketua Program Studi**

  
Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0618098601

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Miftahul Nur Hayati  
Tempat,tanggal lahir : Semarang,27 Agustus 1999  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Warga Negara : Indonesia  
Alamat : Kp.Purnasari I RT 01/RW 02, Kelurahan  
Kemijen,Kecamatan Semarang Timur,Kota  
Semarang,Jawa Tengah  
Email : [nurhayatimifta1827@gmail.com](mailto:nurhayatimifta1827@gmail.com)  
No.Hp :081575868020

### Riwayat Pendidikan:

1. TK RA Tarbiyatul Athfal X : Tahun 2004-2005
2. SD Negeri Tambak Rejo 2 : Tahun 2005-2011
3. MTs Negeri 02 Semarang : Tahun 2011-2014
4. SMK Negeri 6 Semarang : Tahun 2014-2017
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun 2017-2021

## PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Miftahul Nur Hayati  
NIM : 060117A001  
Program Studi/Fakultas : Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu  
Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul **“Daya Terima, Kandungan Serat Dan Protein *Nugget* Berbahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)”** adalah karya ilmiah asli dan belum diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di perguruan tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah dan sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Miftahul Nur Hayati

## KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Miftahul Nur Hayati

NIM : 060117A001

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan member kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya berjudul **“Daya Terima, Kandungan Serat Dan Protein Nugget Berbahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Miftahul Nur Hayati

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2021  
Miftahul Nur Hayati  
060117A001

**Daya Terima, Kandungan Serat Dan Protein *Nugget* Berbahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)**

xv + 48 halaman + 15 tabel + 8 gambar + 6 lampiran)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** *Nugget* merupakan kudapan siap saji yang diminati masyarakat dari berbagai kalangan usia. *Nugget* umumnya terbuat dari daging yang digiling halus dan dicampur bumbu, bahan pengisi dan bahan tambahan kemudian dicetak, dikukus, dan dicelupkan pada putih telur serta tepung panir selanjutnya *freezer* dan digoreng. Bahan dasar *nugget* dapat dimodifikasi dengan bahan pangan lokal yang berpotensi yaitu jamur tiram dan kacang merah. Bahan dasar jamur tiram dan kacang merah berpotensi meningkatkan serat dan protein pada *nugget*.

**Tujuan :** Tujuan penelitian ini adalah mengetahui daya terima pada formulasi *nugget* berbahan jamur tiram dengan penambahan kacang merah, dan nilai gizi serat dan protein.

**Metode :** Penelitian *eksperimental design* dengan panelis agak terlatih. Formulasi *nugget* dengan perbandingan jamur tiram : kacang merah F1 (50%:50%), F2 (70%:30%), F3 (80%:20%) kemudian diuji daya terima diperoleh formula nilai tertinggi dan uji kandungan serat, protein. Analisis statistik tingkat kesukaan menggunakan deskriptif persentase.

**Hasil :** Formula *nugget* pada uji daya terima dengan nilai tertinggi pada formula 2 dengan perbandingan jamur tiram: kacang merah (70%:30%). Kriteria kesukaan rasa (80,8%), warna (76%), aroma (69,6%) dan tekstur (76%). Hasil analisis kandungan serat F2 dengan 3 kali pengujian diperoleh rata-rata (2,006%) dan kandungan protein (17,93%).

**Simpulan :** Kriteria kesukaan pada formula *nugget* berbahan jamur tiram dengan penambahan kacang merah dalam kategori suka. Persajian 25 g *nugget* mencukupi persentase serat 1,67% dan 7,47% protein dari kebutuhan.

**Kata Kunci** : Daya Terima, Kandungan Gizi, *Nugget*, Jamur Tiram, Kacang Merah

**Kepustakaan** : 36 pustaka



Ngudi Waluyo University  
Study Program of Nutrition  
Faculty of Health Science  
Final Project, August 2021  
Miftahul Nur Hayati  
060117A001

**Acceptance, Fiber and Protein Content of Nuggets Made From Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) With The Addition Of Red Beans (*Phaseolus Vulgaris L.*)**

xv + 48 pages + 15 tables + 8 picture + 6 ttachment)

**ABSTRACT**

**Background :** *Nugget* is a *ready-to-eat* snack that people of all ages are interested in. *Nuggets* are generally made of finely ground meat and mixed with spices, fillers and additives then molded, steamed, and dipped in egg white and breadcrumbs then *freezer* and fried. The basic ingredients of *nuggets* can be modified with potential local food ingredients, namely oyster mushrooms and red beans. The basic ingredients of oyster mushrooms and red beans have the potential to increase fiber and protein in *nuggets*.

**Purpose:** The purpose of this study was to determine the acceptability of the *nugget* formulation made from oyster mushrooms with the addition of red beans, and the nutritional value of fiber and protein.

**Methods:** Experimental design research with untrained panelists. Nuggets formulation with a ratio of oyster mushrooms: red beans F1 (50%:50%), F2 (70%:30%), F3 (80%:20%) then tested for acceptability to obtain the highest value formula and test the content of fiber, protein. Statistical analysis of the level of preference using descriptive percentages.

**Results :** Nugget formula in the acceptability test with the highest value in formula 2 with the ratio of oyster mushroom: red bean (70%:30%). The criteria for preference are taste (80.8%), color (76%), aroma (69.6%) and texture (76%). The results of the analysis of F2 fiber content with 3 tests obtained an average (2.006%) and protein content (17.93%).

**Conclusion:** The criteria for liking the nugget formula made from oyster mushrooms with the addition of red beans are in the like category. A serving of 25 g of *nugget* is sufficient for the percentage of 1,67% fiber and 27,47% protein from the RDA requirement

**Keywords** : Acceptance, Nutritional Content, Nugget, Oyster Mushroom, Red Beans

**References** : 36 libraries

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Daya Terima, Kandungan Serat Dan Protein *Nugget* Berbahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)” ini tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan dukungan dari pihak-pihak lain. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ibu Rosalina, S.Kep., M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Bapak Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
4. Ibu Purbowati, S.Gz., M.Gizi selaku Pembimbing Akademik.
5. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa memberikan arahan,kritik dan saran serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun skripsi penelitian ini
7. Orang tua saya (Bapak Joko Sarjono dan Ibu Siti Islamiyah), Orang tua kedua saya (Bapak Rustari dan Ibu Etik Noveni ) serta adik-adiku tersayang ( Ayu Diah Agustina dan Zahro Maulida) dan seluruh keluarga

8. besar yang telah memberikan banyak dukungan baik itu do'a, motivasi, semangat selama ini.
9. Teman-teman seperjuangan bimbingan skripsi (Shania Marita, Amal Amaniul, Muftiya Tsabita) dan teman angkatan 2017 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman penulis. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan pembaca.

Ungaran, April 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	iii
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN ORISINILITAS</b> .....	v
<b>KESEDIAAN PUBLIKASI</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
A. <i>Nugget</i> .....	6
B. Jamur Tiram .....	13
C. Kacang Merah ` .....	15
D. Daya Terima .....	17
E. Uji Kandungan Gizi .....	22
F. Kerangka Teori .....	24
G. Kerangka Konsep .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	26
A. Desain Penelitian .....	26

B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
C. Objek Penelitian .....	27
D. Definisi Operasional .....	28
E. Alat dan Bahan .....	29
F. Prosedur Penelitian .....	29
G. Teknik Pengumpulan Data .....	34
H. Pengolahan Data .....	35
I. Analisis Data .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Gambaran Umum <i>Nugget</i> Berbahan Jamur Tiram Dengan Penambahan Kacang Merah .....	37
B. Daya Terima <i>Nugget</i> Berbahan Jamur Tiram Dengan Penambahan Kacang Merah.....	38
C. Nilai Gizi <i>Nugget</i> .....	44
D. Keterbatasan Penelitian .....	47
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>48</b>
A. Simpulan .....	48
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar resep <i>nugget</i> .....	7
Tabel 2.2	Syarat mutu <i>nugget</i> .....	12
Tabel 2.3	Klasifikasi Jamur Tiram .....	13
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih.....	14
Tabel 2.5	Perbandingan nilai gizi jamur .....	14
Tabel 2.6	Klasifikasi Kacang Merah .....	16
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Kacang Merah .....	16
Tabel 3.1	Definisi Operasional .....	28
Tabel 3.2	Alat dan Bahan Nugget Jamur Tiram dengan Kacang Merah .....	29
Tabel 3.3	Formulasi resep nugget jamur tiram dengan kacang merah .....	30
Tabel 4.1	Tabulasi Silang Hasil Pengujian Daya terima <i>Nugget</i> .....	38
Tabel 4.2	Uji Beda Formula <i>Nugget</i> .....	42
Tabel 4.3	Kriteria Penilaian Kesukaan Terhadap Formula 2 <i>Nugget</i> Berbahan Jamur Tiram Dengan Penambahan Kacang Merah .....	42
Tabel 4.4	Interval Persentase dan Kriteria Kesukaan.....	42
Tabel 4.5	Hasil Analisis Nilai Gizi <i>Nugget</i> (F2) .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Cara penyajian pengujian daya terima .....	21
Gambar 2.2 Kerangka Teori .....	24
Gambar 2.3 Kerangka Konsep .....	25
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Nugget .....	31
Gambar 3.2 Alur Uji Kandungan Gizi Serat .....	32
Gambar 3.3 Alur Uji Kandungan Gizi Protein .....	33
Gambar 3.4 Alur Penelitian .....	33
Gambar 4.1 Grafik Uji Daya Terima .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Jadwal Penelitian
- Lampiran 2 Anggaran Biaya Penelitian
- Lampiran 3 Dokumentasi Uji Resep *Nugget* Jamur Tiram dengan Kacang Merah
- Lampiran 4 Lembar Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Jamur Tiram Dengan Penambahan Kacang Merah
- Lampiran 5 Hasil Analisis Zat Gizi
- Lampiran 6 Surat Perizinan Pencarian Data Penelitian