



**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI NUGGET AYAM
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa
paradisiaca. L*)”**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Gizi (S.Gz)

Disusun Oleh :

MUHAMMAD IQBAL SALIM
(060118A043)

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

2023

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul:

**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI NUGGET
AYAM DENGAN SUBSTITUSI PISANG KEPOK PUTIH
(*Musa paradisiaca. L.*)”**

Oleh :

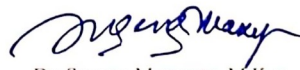
**MUHAMMAD IQBAL SALIM
NIM. 060118A043**

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 2 Februari 2023

Pembimbing



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
NIDN. 0025116210

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI
NUGGET AYAM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG
KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca. L*)”**

Oleh :

**MUHAMMAD IQBAL SALIM
NIM. 060118A043**

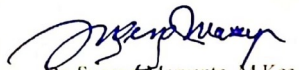
Telah dipertahankan dan diujikan didepan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1
Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Senin


Tanggal : 6 Februari 2023

Tim Penguji :

Ketua / Pembimbing Utama


Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
NIDN. 0025116210

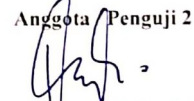
Anggota / Penguji 1


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



Mengetahui,

Anggota Penguji 2


Indri Mulyawati, S.Gz., M.Gizi
NIDN.0603058501

Ketua Program Studi S1 Gizi


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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Iqbal Salim
NIM : 060118A043
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul “**Tingkat Kesukaan dan Analisis Kandungan Zat Gizi Nugget Ayam dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisica. L*)**” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apa pun di Perguruan Tinggi mana pun.
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 sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ke tidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya per oleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 6 Februari 2023
Membuat Pernyataan,



Muhammad Iqbal Salim
NIM. 060118A043

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Iqbal Salim
NIM : 060118A043
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Analisis Kandungan Zat Gizi Nugget Ayam dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca. L*)”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 6 Februari 2023
Yang Membuat Pernyataan,



Muhammad Iqbal Salim

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Muhammad Iqbal Salim
Tempat, Tanggal Lahir : Sumedang, 11 Maret 2000
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Alamat : Pakuwonsaptu RT010/RW002 Kelurahan Cigasong Kecamatan
Cigasong Kabupaten Majalengka
Email : ibayseliim32@gmail.com
No. HP : 089690271144

Riwayat Pendidikan :

1. TK PGRI Cirayun : Tahun ajaran 2005/2006
2. SD IT Izzatul Islam Getasan : Tahun ajaran 2007/2012
3. SMP IT Nurul Islam Tenganan : Tahun ajaran 2012/2015
4. SMA IT AL-Hikmah Karanggede : Tahun ajaran 2015/2018
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun ajaran 2018/2023

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Februari 2023
Muhammad Iqbal Salim
060118A043

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI NUGGET AYAM DENGAN SUBSTITUSI PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca. L*)

ABSTRAK

Latar belakang: Pemanfaatan olahan pisang kepok putih berupa tepung sebagai bahan pengikat adonan *nugget* untuk menggantikan tepung terigu dan mengoptimalkan kandungan zat gizi.

Tujuan: Mendeskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan protein, dan serat pada formula *nugget* berbahan dasar pisang kepok putih.

Metode: Desain penelitian menggunakan *experimental design* terdiri dari tiga formulasi *nugget* Ayam dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca. L*) dengan perbandingan formulasi 1 (40: 60), formulasi 2 (60: 40) dan formulasi 3 (100: 0) diuji tingkat kesukaan terdiri 27 panelis agak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi dilakukan analisis kandungan protein dan serat.

Hasil: Hasil uji tingkat kesukaan formulasi 2 dengan nilai rata-rata skor paling tinggi sebesar 103,25 (82,6%), formulasi 1 skor nilai rata-rata 96,25 (77%) dan rata-rata skor terendah formulasi 3 dengan skor 88,5 (70,8). Kandungan zat gizi protein 11,31 %, dan kandungan zat gizi serat sebesar 0,49 %.

Simpulan: Formulasi 2 *nugget* Ayam dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca. L*) mendapatkan skor tertinggi. Kandungan kadar protein masih dibawah SNI.

Kata Kunci: tingkat kesukaan, *nugget*, pisang kepok putih.

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program
health faculty
Final Assignment, February 2023
Muhammad Iqbal Salim
060118A043

LEVEL OF LIKES AND NUTRITIONAL CONTENT OF CHICKEN NUGGETS WITH BANANA KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca*. L)

ABSTRACT

Background: *Utilization of processed white kepok bananas in the form of flour as a binder for nugget dough to replace wheat flour and optimize nutrient content.*

Aim : Describe the level of preference and content of carbohydrates, protein, fat, and fiber in the nugget formula made from white kepok bananas.

Method : The research design used an experimental design consisting of three formulations of chicken nuggets with white kepok banana flour substitution (*Musa paradisiaca*. L) with a comparison of formulation 1 (40: 60), formulation 2 (60: 40) and formulation 3 (100: 0) tested for level The favorite consisted of 27 semi-trained panelists. The formula with the highest preference score was analyzed for protein and fiber content.

Results : The results of the preference level test for formulation 2 with the highest average score of 103.25 (82.6%), formulation 1 the average score of 96.25 (77%) and the lowest average score of formulation 3 with a score of 88 .5 (70.8). The nutrient content of protein is 11.31%, and the nutrient content of fiber is 0.49%.

Conclusion: Formulation of 2 Chicken Nuggets with Kepok Putih Banana Flour Substitution (*Musa paradisiaca*. L) got the highest score. The protein content is still below the SNI.

Keywords : preference level, nuggets, white kepok bananas.

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Daya Terima dan Analisis Kandungan Zat Gizi Nugget Ayam dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca. L*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk meraih gelar Sarjana Gizi (S.Gz) pada Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini penulis telah mendapatkan dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih, penghargaan dan penghormatan kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ns. Eko Susilo, S.Kep.,M.Kep Selaku dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
3. Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi selaku ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo.
4. Dr. Sugeng Maryanto,M.Kes selaku pembimbing yang telah meluangkan waktunya dan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan dorongan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Galeh Spetiar Pontang, S.Gz., M.Gizi dan Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi selaku penguji saya yang telah memberikan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing, mengarahkan dan memberikan dorongan.
7. Kedua orang tua saya, Bapak Deden Dani Aminudin, Ibu Yudiarti serta adik- adik saya, Qonita Muthmainnah dan Yusuf Aunurrohman. Terimakasih atas didikan yang telah diberikan selama ini, semangat, motivasi, cinta, kasih sayang dan doa yang begitu tulus yang tiada hentinya diberikan kepada penulis.
8. Sahabat (Arlando Arlo, Ranti Ayuningtyas dan Visi Andra Gogi, Ainun Nurul Fateha) yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.

9. Teman-teman S1 Gizi angkatan 2018 atas bantuan dan kerjasamanya selama masa-masa kuliah serta yang telah berbagi suka, duka dan selalu memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu terimakasih atas kebersamaan, bantuan, doa, kritik dan saran semoga tetap terjalin tali persaudaraan yang tak pernah putus.

Ungaran, 6 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis.....	6
1 Nugget.....	6

2	Pisang Kepok Putih.....	8
3	Tepung Pisang	11
4	Daya Terima Organoleptik.....	16
	B. Kerangka Teori.....	22
BAB III METODE PENELITIAN		
	A. Desain Penelitian.....	23
	B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
	C. Subjek Penelitian.....	24
	D. Definisi Operasional.....	27
	E. Variabel Penelitian.....	28
	F. Pengumpulan Data.....	28
	G. Pengolahan Data.....	37
	H. Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
	A. Gambaran Umum	40
	B. Hasil dan Pembahasan.....	42
	C. Keterbatasan Penelitian.....	55
BAB V PENUTUP		
	A. Simpulan.....	56
	B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA		

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	produk nugget.....	9
Gambar 2.2	Pisang kepok putih.....	9
Gambar 2.3.	Kerangka teori.....	22
Gambar 2.4.	Kerangka konsep.....	22
Gambar 3.1	Alur pembuatan tepung pisang kepok putih.....	31
Gambar 3.2	Diagram Alur Kerja Pembuatan nugget ayam dengan substitusi pisang kepok putih.....	32
Gambar 3.3	Alur kerja dalam uji daya terima produk nugget ayam dengan substitusi pisang kepok putih.....	33
Gambar 3.4	Penentuan kadar protein menggunakan metode	34
Gambar 3.5	Alur kerja dalam kandungan serat produk nugget ayam dengan substitusi pisang kepok putih.....	35
Gambar 3.6	Diagram Alur Kerja penelitian.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Persyaratan Nugget Ayam (BSN, 2002).....	7
Tabel 2.2.	Kandungan Nilai Gizi Beberapa Varietas Pisang (per100 g)	10
Tabel2.3	Komposisi Fisik dan Kimia Tepung Pisang dari BerbagaiVarietas	13
Tabel 2.4	Kandungan gizi tepung pisang (per 100 g).....	14
Tabel 3.1.	Definisi Operasional	27
Tabel 3.2.	Alat dan Bahan Pembuatan Nugget Ayam Dengan Substitusi Pisang Kepok Putih.....	29
Tabel 4.1	Hasil Uji Kesukaan Nugget Ayam Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Formula 1.....	43
Tabel 4.2	Hasil Uji Kesukaan Nugget Ayam Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Formulasi 2.....	45
Tabel 4.3	Hasil Uji Kesukaan Nugget Ayam Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Formulasi 3.....	47
Tabel4.4	HasilUji Kruskall Wallis Indikator Warna.....	49
Tabel 4.5	Hasil Uji Kruskall Wallis indikator Rasa.....	50
Tabel 4.6	Hasil Uji Kruskall Wallis Indikator Aroma.....	51
Tabel 4.7	Hasil Uji Kruskall Wallis Indikator Tekstur.....	52
Tabel 4.8	Hasil Daya Terima Nugget Ayam dengan Substitusi tepung pisang Kepok Putih Pada Formulasi 1, Formulasi 2 dan Formulasi 3.....	53
Tabel 4.9	Kandungan Zat Gizi Nugget Ayam dengan Substitusi tepung pisang Kepok Putih.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Jadwal Penelitian.....	62
Lampiran 2	Lembar Persetujuan Panelis.....	63
Lampiran 3	Lembar Formulir Penilaian.....	64
Lampiran 4	Data Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik.....	65
Lampiran 5	Hasil Olah Data SPSS	66
Lampiran 6	Hasil Uji Analisis Gizi Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri.....	67
Lampiran 7	Rincian Anggaran Biaya Penelitian.....	82
Lampiran 8	Surat Perizinan Penelitian dari Universitas Ngudi Waluyo.	84
Lampiran 9	Dokumentasi Penelitian.....	85