



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**JIHAN ADELIYANA SAPUTRI**

**NIM. 060118A031**

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

**2022**



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Gizi (S.Gz)

**Oleh :**

**JIHAN ADELIYANA SAPUTRI**

**NIM. 060118A031**

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

**2022**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

**Disusun oleh :**

**JIHAN ADELIYANA SAPUTRI**

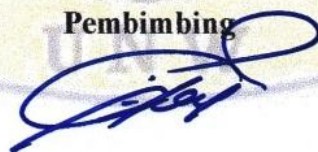
**NIM. 060118A031**

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah  
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 12 Agustus 2022

**Pembimbing**



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET  
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

Disusun oleh :

**JIHAN ADELIYANA SAPUTRI**

**NIM. 060118A031**

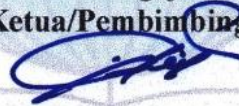
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi,  
Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

Hari : Kamis

Tanggal : 25 Agustus 2022

Tim Penguji :

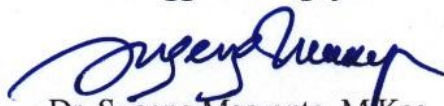
**Ketua/Pembimbing**



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

NIDN. 0618098601

**Anggota/Penguji I**



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes

NIDN. 00251162210

**Anggota/Penguji II**



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

NIDN. 0627038602

Mengetahui,

**Dean Fakultas Kesehatan**



EKO Susanto, S.Kep., Ns., M.Kep

NIDN. 0627097501

**Ketua Program Studi S1 Gizi**



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

NIDN. 0627038602

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Jihan Adeliyana Saputri  
Tempat, Tanggal Lahir : Jepara, 02 Juni 2000  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Dukuh Selulang RT 002/RW 005 Desa Lebak,  
Kecamatan Pakis Aji, Kabupaten Jepara  
Email : [puputdawilah@gmail.com](mailto:puputdawilah@gmail.com)  
No. HP : 089659479960  
Riwayat Pendidikan :

1. TK Tarbiyatul Athfal Balong : 2004 - 2006
2. SD Negeri 03 Balong : 2006 - 2012
3. Mts. Miftahul Falah Balong : 2012 - 2015
4. SMK Negeri 01 Jepara : 2015 - 2018
5. Universitas Ngudi Waluyo : 2018 - 2022

## PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Jihan Adeliyana Saputri  
NIM : 060118A031  
Program Studi/Fakultas : S1 Gizi/Fakultas Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)”** adalah karya ilmiah asli dan belum pernah 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 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 akademi berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo

Ungaran, 25 Agustus 2022

Pembimbing

Yang Membuat Pernyataan,



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

Jihan Adeliyana Saputri

## HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jihan Adeliyana Saputri

Nim : 060118A031

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 Kandungan Gizi Nugget Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 25 Agustus 2022

Yang Membuat Pernyataan



Jihan Adeliyana Saputri

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2022  
Jihan Adeliyana Saputri  
060118A031

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI NUGGET LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Labu kuning merupakan bahan pangan lokal bertekstur lembut & manis yang mengandung karbohidrat, serat dan karotenoid, labu kuning banyak dijadikan sebagai olahan yang bercita rasa manis, labu kuning berpotensi diolah menjadi nugget bercitarasa gurih.

**Tujuan :** Menganalisis uji tingkat kesukaan dan kandungan gizi *nugget* labu kuning

**Metode :** Penelitian ini menggunakan desain *experimental* dalam bidang *food production*. Formulasi *nugget* labu kuning yaitu formulasi I (50% : 50%), formulasi II (60% : 40%), dan formulasi III (70% : 30%). Uji tingkat kesukaan dilakukan kepada 33 orang panelis agak terlatih, analisis data uji tingkat kesukaan menggunakan uji beda *Kruskal Wallis* dilanjutkan uji *Man Whitney* dengan taraf signifikansi 95% atau  $\alpha=5\%$ , kemudian formulasi yang paling disukai dilakukan uji analisis kandungan gizi.

**Hasil :** Uji tingkat kesukaan dari tiga formulasi diperoleh hasil tertinggi yaitu formulasi I (75.6%) dengan kategori “Cukup”, kandungan gizi dalam 100 gram nugget labu kuning terdiri dari kandungan energi sebesar 328,81 kkal, kandungan protein 6,84%, kandungan lemak 1,95%, kandungan karbohidrat 70,95% dan kandungan serat 1,05%.

**Simpulan :** Formulasi I nugget labu kuning merupakan formulasi yang paling disukai. Kandungan protein kurang dari standar minimal SNI dan kandungan karbohidrat melebihi standar maksimal SNI.

**Kata Kunci :** Nugget, Tingkat Kesukaan, Kandungan Gizi



**Ngudi Waluyo University**  
**Nutrition Study Program**  
**Faculty of Health**  
**Final Project, August 2022**  
**Jihan Adeliyana Saputri**  
**060118A031**

***LEVEL OF LIKES AND NUTRITIONAL CONTENT OF YELLOW PUMPKIN NUGGET (*Cucurbita moschata*)***

**ABSTRACT**

**Background:** Pumpkin is a local food with a soft and sweet texture that contains carbohydrates, fiber and carotenoids, pumpkin is widely used as a sweet-tasting preparation, pumpkin has the potential to be processed into savory nuggets.

**Objective:** To analyze the level of preference and nutritional content of pumpkin nuggets.

**Methods:** This study uses an experimental design in the field of food production. The pumpkin nugget formulations were formulation I (50% : 50%), formulation II (60% : 40%), and formulation III (70% : 30%). The preference level test was conducted on 33 moderately trained panelists, the analysis of the preference level test data using the Kruskal Wallis difference test followed by the Man Whitney test with a significance level of 95% or  $\alpha=5\%$ , then the most preferred formulation was tested for nutritional content analysis.

**Results:** The level of preference test of the three formulations obtained the highest results, namely formulation I (75,6%) with the category "Enough", the nutritional content in 100 grams of pumpkin nuggets consisted of an energy content of 328,81 kkal, protein content of 6,84%, fat content 1,95%, carbohydrate content 70,95%, fiber content 1,05%.

**Conclusion:** The formulation of I pumpkin nugget is the most preferred formula, the protein content is less than the minimum standard of SNI and the carbohydrate content is more than the maximum standard of SNI.

**Keywords:** Nugget, Likelihood Level, Nutritional Content

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat, dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Nugget Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)”. Penulis menyadari bahwa penelitian yang telah dilaksanakan tidak mungkin dapat berhasil tanpa doa, usaha, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr.Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo
4. Bapak Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini
5. Seluruh dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi ini
6. Kedua orang tua tercinta dan keluarga yang telah memberikan banyak dukungan baik doa, motivasi, semangat dan materi kepada penulis selama menuntut ilmu dan menyelesaikan skripsi ini
7. Suami saya tercinta dan anak saya yang selalu memberikan semangat dan menjadi penyemangat dalam menyelesaikan skripsi ini, serta dukungan yang

telah diberikan oleh suami saya baik berupa doa maupun materi dalam menyelesaikan skripsi ini

8. Melina Nur Hidayah, Arina Lutfiana, Arneza Aulizalza Mafeharani dan teman-teman seperjuangan angkatan 2018 yang selalu mendukung, membantu, memotivasi, dan memeberikan saran serta masukan kepada penulis
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan dan manfaat bagi semua pihak, Amin.

Ungaran, 25 Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

COVER LUAR .....	i
COVER DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	vi
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR .....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teoritis .....	6
1. Makanan Selingan .....	6
2. Nugget .....	7
3. Labu Kuning.....	17
4. Daya Terima .....	20
5. Analisis Uji Kandungan Gizi.....	26
B. Kerangka Teori.....	33
C. Kerangka Konsep/Kerangka Berpikir .....	34

BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Desain Penelitian.....	35
B. Lokasi Penelitian.....	35
C. Subjek Penelitian.....	36
D. Definisi Operasional.....	37
E. Variabel Penelitian.....	38
F. Pengumpulan Data.....	38
G. Pengolahan Data.....	49
H. Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Gambaran Umum Produk.....	51
B. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Nugget Labu Kuning.....	52
C. Analisis Zat Gizi Nugget Labu Kuning.....	60
D. Keterbatasan Penelitian.....	69
BAB V PENUTUP.....	70
A. Simpulan.....	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	76

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat Mutu Nugget Ayam .....	9
Tabel 2.2	Resep Nugget Ayam.....	10
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Labu Kuning Per 100 gram.....	19
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	37
Tabel 3.2	Alat dan Bahan .....	39
Tabel 3.3.	Formulasi nugget ayam substitusi labu kuning .....	41
Tabel 4.1	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Nugget Labu Kuning Pada Formula 1 ..	52
Tabel 4.2	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Nugget Labu Kuning Pada Formula 2..	55
Tabel 4.3	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Nugget Labu Kuning Pada Formula 3 ..	57
Tabel 4.4	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Formulasi Nugget Labu Kuning .....	59
Tabel 4.5	Hasil Analisis Kandungan Gizi Nugget Labu Kuning/100 gram.....	61
Tabel 4.6	Kandungan Gizi Nugget dan Perbandingannya .....	67
Tabel 4.7	Kandungan Gizi Nugget Labu Kuning Per Sajian .....	67
Tabel 4.8	Persentase AKG Per Takaran Saji.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Labu Kuning ( <i>Cucurbita Moschata</i> ).....	18
Gambar 2.2	Kerangka Teori .....	33
Gambar 2.3	Kerangka Konsep.....	34
Gambar 3.1	Diagram Alur Kerja Pembuatan Nugget.....	42
Gambar 3.2	Diagram alur uji tingkat kesukaan nugget .....	43
Gambar 3.3	Diagram alur uji analisis kadar protein (AOAC, 2005) .....	44
Gambar 3.4	Diagram alur uji analisis kadar lemak (AOAC, 2005) .....	45
Gambar 3.5	Diagram alur uji analisis kadar serat (AOAC, 2005).....	47
Gambar 3.8	Alur penelitian .....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian .....	77
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian.....	78
Lampiran 3. Hasil Analisis Uji Proksimat .....	79
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	80
Lampiran 5. Lembar Persetujuan .....	83
Lampiran 6. Formulir Penilaian Uji Tingkat Kesukaan.....	84
Lampiran 7. Data Uji Tingkat Kesukaan .....	85
Lampiran 8. Hasil Analisis Data Uji Kesukaan (Uji Normalitas Data dan Uji Kruskall-Wallis).....	86
Lampiran 9. Uji Mann-Whitney.....	98