

LAPORAN TUGAS AKHIR
DAYA TERIMA PEMBUATAN NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN WORTEL DAN BROKOLI MELALUI UJI
ORGANOLEPTIK

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh

Nabiilah Haniifah Basri

NIM : 19071036

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli Melalui Uji Organoleptik

Penulis : Nabillah Haniifah Basri

NIM : 19071036

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, tanggal 25 Juli 2022.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Muhammad Ridwan, S.Ikom, MM

NIP. 198603272019031013

Anggota 1,



Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si

NIDN. 0601068604

Anggota 2,

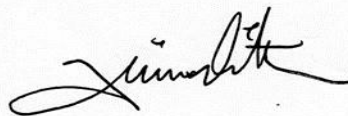


Asriadi Masnur, S.Gz, M.Sc

NIP. 198709082019131005

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli Melalui Uji Organoleptik
Penulis : Nabilah Haniifah Basri
NIM : 19071036
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc
NIP. 198709082019131006

Pembimbing II



Nurofik, S.Pd
NIP.

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nabiilah Haniifah Basri

NIM : 19071036

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli Melalui Uji Organoleptik adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nabiilah Haniifah Basri

NIM : 19071036

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nabiilah Haniifah Basri

NIM : 19071036

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli Melalui Uji Organoleptik beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhirsaya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nabiilah Haniifah Basri

NIM : 19071036

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli melalui Uji Organoleptik

Penulis : Nabiilah Haniifah Basri

Pembimbing I : Asriadi Masnar

Pembimbing II : Nurofik

This study aims to determine the quality of one of the processed chicken meat, namely chicken nuggets after adding ingredients made with carrots and broccoli, to experiment with making chicken nuggets with the addition of carrots and broccoli as ingredients for making chicken nuggets. This research method is using Completely Randomized Design (CRD) method by doing 4 treatments with 2 repetitions, with treatment K (100% using chicken meat), treatment X (5% carrots: 5% broccoli), Y treatment (10% carrots: 10% broccoli), and treatment Z (15% carrots: 15% broccoli). The test carried out was an organoleptic test by assessing the level of preference on a scale of 1 to 5 on the color, aroma, texture, taste and after taste of chicken nuggets. The results obtained are at the level of preference the highest value is found in treatment X, on the texture of the highest level of preference in treatment A, on the aroma of the highest level of preference in treatment X, on the taste of the highest level of preference in treatment Y, and on the after taste the highest level of preference in treatment A.

Key words : Chicken nuggets, broccoli, carrots, organoleptic test

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas salah satu olahan daging ayam yaitu nugget ayam setelah dilakukan penambahan bahan yang dibuat dengan bahan wortel dan brokoli, mengeksperimen pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel dan brokoli sebagai bahan pembuatan nugget ayam. Metode penelitian ini yaitu memakai metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan melakukan 4 perlakuan 2 kali pengulangan, dengan perlakuan K (100% memakai daging ayam), perlakuan X (5% wortel: 5% brokoli), perlakuan Y (10% wortel : 10% brokoli), dan perlakuan Z (15% wortel : 15% brokoli). Uji yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan menilai tingkat kesukaan dalam skala 1 samapai dengan 5 terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan *after taste* pada nugget ayam. Hasil yang didapat adalah pada tingkat kesukaan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan X, pada tekstur tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan A, pada aroma tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan X, pada rasa tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan Y, dan pada *after taste* tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan A.

Kata kunci : Nugget ayam, Brokoli, wortel, uji organoleptik

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel dan brokoli. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul **“Daya Terima Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli Melalui Uji Organoleptik”**.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, .S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc., selaku Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Bapak Nurofik S.Pd selaku Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Instansi terkait.

10. Kedua orang tua, kakak, dan adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.
11. Kepada teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mensupport dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juli 2022



Nabiilah Haniifah Basri

NIM 19071036

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	i
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	ii
PRAKATA	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Nugget Ayam	7
B. Manfaat dan Kandungan Pada Brokoli	10
C. Manfaat dan Kandungan Pada Wortel	11
D. Uji Organoleptik.....	14
BAB III.....	17
METODE PELAKSANAAN	17
A. Data/Objek Penulisan	17
B. Teknik Pengumpulan Data	18
A. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja	22

E. Alur Kerja Eksperimen.....	33
F. Pengolahan Dan Analisis Data.....	34
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Tahap Percobaan Final.....	36
B. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli	38
BAB V.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	57
A. Biodata Mahasiswa :	57
B. Dokumentasi Tugas Akhir	58
C. Lembar Kuisisioner	61
D. Rekap Penilaian Kuisisioner	63

DAFTAR TABEL

TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi 100 Gram Wortel.....	13
Tabel 2. Variable Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli	22
Tabel 3. Komposisi Nugget Ayam Sebanyak 4 Formula	23
Tabel 4. Penentuan Bilangan Acak	24
Tabel 5. Layout Percobaan.....	25
Tabel 6. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Nugget Ayam	28
Tabel 7. Alat-Alat Untuk Pembuatan Nugget Ayam	30
Tabel 8. Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Dan Brokoli ...	32
Tabel 9. Pasca Produksi Pembuatan Nugget Ayam	33
Tabel 10. Produksi	36
Tabel 11. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	39
Tabel 12. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Warna	40
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	42
Tabel 14. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur.....	43
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	45
Tabel 16. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	47
Tabel 17. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Rasa	48
Tabel 18. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap After Taste	49
Tabel 19. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan After Taste	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nugget Ayam	7
gambar 2. Brokoli	10
gambar 3. Wortel	12
gambar 4. Diagram Alir Rancangan Eksperimen	27
gambar 5. Diagram Pembuatan Nugget Ayam.....	33
gambar 6. Nugget Ayam Dengan Wortel Dan Brokoli	58
gambar 7. Nugget Ayam Dengan 4 Formula	58
gambar 8. Pelaksanaan Uji Sensori.....	59
gambar 9. Penilaian Para Panelis Terhadap Nugget Ayam.....	60
gambar 10. Dokumentasi Bersama Panelis.....	60