

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN *NUGGET* AYAM PENAMBAHAN ONCOM
MERAH (*Neurospora Intermedia Var*) dan WORTEL (*Daucus*
Carota L*) SEBAGAI APLIKASI *FUSION FOOD

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun oleh

RIFDAH ROFIFAH MARCO PUTRI

NIM: 20710060

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

SAMPUL DALAM

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *NUGGET* AYAM PENAMBAHAN ONCOM
MERAH (*Neurospora Intermedia Var*) dan WORTEL (*Daucus
Carota L*) SEBAGAI APLIKASI *FUSION FOOD***

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun oleh

RIFDAH ROFIFAH MARCO PUTRI

NIM: 20710060

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Nugget Ayam Penambahan Oncom Merah
(*Neurospora Intermedia Var*) dan Wortel (*Daucus Carota L*) Sebagai Aplikasi *Fusion Food*

Penulis : Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM : 20710060

Program studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu, 5 Juli 2023

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



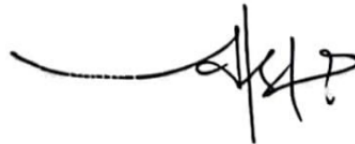
Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par
NIP 19910252022032012

Anggota 1



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP 198709082019031006

Anggota 2



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Mengetahui,
Ketua jurusan pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,M.M
NIP 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Nugget Ayam Penambahan Oncom Merah
(*Neurospora Intermedia Var*) dan Wortel (*Daucus Carota*
L) Sebagai Aplikasi *Fusion Food*

Penulis : Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM : 20710060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 26 Juni 2023

Pembimbing 1



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP 198103052008122001

Pembimbing 2



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM : 20710060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pembuatan Nugget Ayam Penambahan Oncom Merah (*Neurospora Intermedia Var*) dan Wortel (*Daucus Carota L*) Sebagai Aplikasi *Fusion Food* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM. 20710060

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM : 20710060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Parawisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pembuatan Nugget Ayam Penambahan Oncom Merah (*Neurospora Intermedia Var*) dan Wortel (*Daucus Carota L*) Sebagai Aplikasi *Fusion Food*.

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebernarnya,

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan



Rifdah Rofifah Marco Putri

NIM. 20710060

ABSTRAK

Nuggets are a very popular food, but have relatively expensive ingredients. However, the presentation of nuggets is still less varied. One variation of the nuggets that has been developed is using red oncom and carrots. Utilization of red oncom and carrots in the manufacture of nuggets aims to be an alternative material that is more affordable and to determine the quality of the nuggets that have been innovated as the main ingredient. This study used a quantitative method by conducting a hedonic test involving 25 semi-trained panelists by assessing the level of preference for nuggets on a scale of 1 to 5 for aroma, taste, texture and color. This research was conducted in Building E, 3rd floor, Jakarta Creative Media State Polytechnic. By doing 2 formulations as follows: X (100% chicken meat), Y treatment (60% Chicken Meat : 30% Oncom : 10% carrots), Z treatment (50% Chicken Meat : 40% Oncom : 10% Carrots) with each - each 2 repetitions. This formulation refers to Aan W's recipe book entitled 20 recipes for nugget creations. When the hedonic sensory test was carried out, the results obtained were that sample Z with the formulation (50% Chicken : 40% Oncom : 10% Carrot) was superior in indicators of aroma, color, and texture, whereas in taste indicators it was superior to sample X (100% control Chicken). For the cost of goods sold, formulation 1(Y) and formulation 2(Z) are cheaper, namely Rp. 16,769/package compared to Control (X) at a price of Rp. 24,365 / packaging.

Keywords: *Nuggets, Chicken, Oncom, Carrots, Hedonic Test*

Nugget merupakan makanan yang sangat populer, namun memiliki bahan yang relatif mahal. Akan tetapi dalam penyajiannya nugget masih kurang bervariasi. Salah satu variasi *nugget* yang dikembangkan adalah dengan menggunakan oncom merah dan wortel. Pemanfaatan oncom merah dan wortel dalam pembuatan *nugget* bertujuan sebagai alternatif bahan yang lebih terjangkau serta untuk mengetahui kualitas *nugget* yang telah diinovasi bahan utamanya. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan melakukan uji hedonik melibatkan 25 panelis semi terlatih dengan menilai tingkat kesukaan pada *nugget* dalam skala 1 sampai 5 terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna. Penulis melakukan 2 formulasi sebagai berikut : X (100% daging ayam), perlakuan Y (60% Daging Ayam : 30% Oncom : 10% wortel), perlakuan Z (50% Daging Ayam : 40% Oncom : 10% Wortel) dengan masing-masing 2 kali pengulangan. Pada saat dilakukan uji sensori hedonik hasil yang didapat bahwa sampel Z dengan formulasi (50% Ayam : 40% Oncom : 10% Wortel) pada indikator aroma, warna, dan tekstur lebih unggul, sedangkan pada indikator rasa lebih unggul sampel X (Kontrol 100% Ayam). Untuk harga pokok penjualan formulasi 1(Y) dan formulasi 2(Z) lebih murah yaitu Rp. 16,769/Kemasan dibandingkan dengan Kontrol (X) dengan harga Rp. 24.365/Kemasan.

Kata Kunci: *Nugget, Ayam, Oncom, Wortel, Uji Hedonik*

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 oncom dan wortel. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun Tugas Akhir dengan judul ” **Pembuatan Nugget Ayam Penambahan Oncom Merah (*Neurospora Intermedia Var*) dan Wortel (*Daucus Carota L*) Sebagai Aplikasi Fusion Food**”.

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. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova, M.M, Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E,M.M, Selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd.,M.M., Selaku Sekretaris Jurusan.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, Koordinator program studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S.Par,M.Par., selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si., Selaku Dosen Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan di sini.
9. Keluarga dan orang tua yang telah mendoakan, membimbing, mendukung serta menasihati untuk menyelesaikan laporan dengan baik.
10. Teman-teman dari Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang selalu mendukung serta membantu mengarahkan untuk membangun laporan ini.

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

Jakarta, 5 Juli 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rifdah Rofifah M.P.', enclosed in a light gray rectangular box.

Rifdah Rofifah M.P

NIM 20710060

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR DIAGRAM.....	xiii
DAFTAR BAGAN.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penulis.....	5
F. Manfaat Penulis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. <i>NUGGET</i>	8
B. ONCOM (<i>Neurospora sitophila</i>).....	10
C. WORTEL (<i>Daucus Carota L.</i>).....	13
D. <i>FUSION FOOD</i>	16
E. Uji Hedonik.....	17
F. Penelitian yang Relevan.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Data/ Objek Penulisan.....	19
B. Teknik Pengumpulan Data.....	19
C. Ruang Lingkup.....	24
D. Langkah Kerja.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Tahap Percobaan Final.....	36
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	38
C. Pehitungan Harga Pokok Penjualan.....	50
D. Hasil Keseluruhan <i>Food Costing</i>	53
E. Perkiraan Kandungan Gizi Makro.....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Nugget</i>	8
Gambar 2 Oncom Hitam dan Oncom Merah	11
Gambar 3 Wortel.....	13
Gambar 4 Kompor.....	27
Gambar 5 <i>Plastik Bowl</i>	27
Gambar 6 Pisau	27
Gambar 7 <i>Cutting board</i>	27
Gambar 8 <i>Scale</i> (timbangan).....	27
Gambar 9 <i>Plate</i> (piring)	28
Gambar 10 Kukusan.....	28
Gambar 11 <i>Strainer</i> (saringan)	28
Gambar 12 Cetakan(loyang)	28
Gambar 13 <i>Spoon</i> (sendok).....	28
Gambar 14 <i>Fork</i> (garpu)	28
Gambar 15 <i>Tray</i> (nampan).....	28
Gambar 16 Daging Ayam	29
Gambar 17 Telur	29
Gambar 18 Garam	29
Gambar 19 Bawang putih.....	29
Gambar 20 Merica bubuk.....	29
Gambar 21 Kaldu ayam	29
Gambar 22 Tepung panir	29
Gambar 23 Tepung terigu	30
Gambar 24 Oncom	30
Gambar 25 Wortel.....	30
Gambar 26 Minyak Goreng	30
Gambar 27 Telur ayam.....	30
Gambar 28 Tepung terigu	30
Gambar 29 Tepung panir	30
Gambar 30 Bahan-bahan <i>nugget</i>	36
Gambar 31 Menumis bumbu halus	36
Gambar 32 Sangrai oncom.....	37
Gambar 33 Campurkan semua bahan	37
Gambar 34 Aduk rata adonan	37
Gambar 35 Cetak adonan	37
Gambar 36 Kukus adonan.....	37
Gambar 37 Angkat adonan.....	38
Gambar 38 Bahan pelapis <i>nugget</i>	38
Gambar 39 Melapis adonan <i>nugget</i>	38
Gambar 40 <i>Nugget frozen</i>	38
Gambar 41 Goreng <i>nugget</i>	38
Gambar 42 Harga Pokok Penjualan <i>Nugget</i> ayam.....	50
Gambar 43 Harga Pokok Penjualan <i>Nugget</i> Ayam Penambahan Oncom Merah dan Wortel Formulasi 1.....	51

Gambar 44 Harga Pokok Penjualan <i>Nugget</i> Ayam Penambahan Oncom Merah dan Wortel Formulasi 2.....	52
Gambar 45 Gizi Produk Kontrol	54
Gambar 46 Gizi Produk Formulasi 1	54
Gambar 47 Gizi Produk Formulasi 2	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam	9
Tabel 2 Cara Membuat <i>Nugget</i> Ayam	9
Tabel 3 Klasifikasi Jamur Oncom.....	11
Tabel 4 Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gram Oncom Merah	12
Tabel 5 Komposisi Nilai Gizi Wortel dalam 100 gram	14
Tabel 6 Kriteria Penilaian Panelis.....	24
Tabel 7 Bobot Nilai Uji Hedonik	24
Tabel 8 Daftar Alat Pembuatan Produk <i>Nugget</i>	27
Tabel 9 Resep Formulasi 1 <i>Nugget</i> Ayam Substitusi Oncom dan Wortel	29
Tabel 10 Resep Formulasi 2 <i>Nugget</i> Ayam Substitusi Oncom dan Wortel	31
Tabel 11 Variable <i>Nugget</i> Sehat Menggunakan Oncom dan Wortel.....	31
Tabel 12 Komposisi <i>Nugget</i> Oncom dan Wortel Sebanyak 2 Formulasi	31
Tabel 13 Penentuan Bilangan Acak	32
Tabel 14 Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Substitusi Oncom Merah dan Wortel.	34
Tabel 15 Tahap Percobaan	36
Tabel 16 Hasil Pengamatan Peneliti	39
Tabel 17 Skala Interval Indikator Aroma.....	40
Tabel 18 Skala Interval Indikator Rasa.....	42
Tabel 19 Skala Interval Indikator Tekstur	44
Tabel 20 Skala Likert Indikator Warna.....	46
Tabel 21 <i>Overall Acceptability</i>	49
Tabel 22 Hasil Keseluruhan <i>Food Costing Nugget</i>	53

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 Skala Interval Indikator Aroma Pengulangan 1	40
Diagram 2 Skala Interval Indikator Aroma Pengulangan 2	41
Diagram 3 Skala Interval Indikator Rasa Pengulangan 1	43
Diagram 4 Skala Interval Indikator Rasa Pengulangan 2	43
Diagram 5 Skala Interval Indikator Tekstur Pengulangan 1	45
Diagram 6 Skala Interval Indikator Tekstur Pengulangan 2	45
Diagram 7 Skala Likert Indikator Warna Pengulangan 1	47
Diagram 8 Skala Likert Indikator Warna Pengulangan 2	47
Diagram 9 <i>Overall Acceptability</i>	49
Diagram 10 Harga Jual Produk	52

DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Rancangan Eksperimen Penelitian.....	26
Bagan 2 Pembuatan <i>Nugget</i>	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form TA-1 Biodata Mahasiswa	58
Lampiran 2 Surat Pernyataan Panelis	59
Lampiran 3 Lembar Kuisisioner	60
Lampiran 4 Rekap Penilaian Kuisisioner	61
Lampiran 5 Dokumentasi Tugas Akhir.....	64
Lampiran 6 Kartu Bimbingan Tugas Akhir	66
Lampiran 7 Dokumen Uji Laporan Tugas Akhir.....	68
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Laporan Tugas Akhir	68
Lampiran 9 Sertifikat Magang Industri.....	69