

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI NUGGET VEGETARIAN BERBAHAN DASAR
DAGING ANALOG DAN KACANG LENTIL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

ADITYA ANDREE NUGROHO

NIM : 2294406001

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI NUGGET VEGETARIAN BERBAHAN DASAR
DAGING ANALOG DAN KACANG LENTIL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

ADITYA ANDREE NUGROHO

NIM : 2294406001

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir: : Uji Sensori Nugget Vegetarian Berbahan Dasar
Daging Analog Dan Kacang Lentil
Penulis : Aditya Andree Nugroho
NIM : 2294406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 15 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji I



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Penguji II



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



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

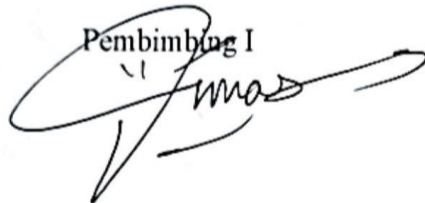


Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Daging
Analog Dan Kacang Lentil
Penulis : Aditya Andree Nugroho
NIM : 2294406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 20 Juni 2025

Pembimbing I


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

Pembimbing II



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aditya Andree Nugroho

NIM : 2294406001

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Uji Sensori Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Daging Analog Dan Kacang Lentil” **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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Aditya Andree Nugroho

NIM.2294406001

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Aditya Andree Nugroho
NIM : 2294406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

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: “Uji Sensori Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Daging Analog Dan Kacang Lentil”.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/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 sebenarnya

Jakarta, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Aditya Andree Nugroho
NIM.2294406001

ABSTRAK

This final project aims to develop a vegetarian nugget product using analog meat and lentils as the main ingredients, in response to the growing demand for healthy and environmentally friendly plant-based foods. The study employed a quantitative method with an experimental approach, including sensory evaluation involving 25 semi-trained panelists. The product was formulated in five variations by adjusting the ratio of analog meat and chicken, with lentil flour used as a coating substitute for conventional breadcrumbs. Sensory testing included both hedonic and organoleptic evaluations, focusing on four key attributes: color, texture, taste, and aroma. The results indicated that the vegetarian nugget formulations containing analog meat and lentils were generally well-accepted by the panelists, particularly in terms of taste and texture. Statistical analysis using SPSS showed that the data were valid and reliable, with a Cronbach's Alpha value of 0.919. Furthermore, the Friedman test revealed significant differences in sensory acceptance among the different formulations. This study concludes that combining analog meat with lentils can produce a nutritious and acceptable vegetarian nugget, offering a promising alternative for plant-based food development.

Keywords: *Vegetarian nugget, analog meat, lentils, sensory test, hedonic test*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk nugget vegetarian berbahan dasar daging analog dan kacang lentil sebagai alternatif pangan yang sehat dan berkelanjutan. Inovasi ini merespons meningkatnya tren konsumsi makanan nabati yang ramah lingkungan dan bernilai gizi tinggi. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan eksperimental dan uji sensori yang melibatkan 25 panelis semi terlatih. Produk dikembangkan dalam lima formulasi dengan variasi komposisi antara daging ayam dan daging analog serta pelapis berbasis kacang lentil. Evaluasi dilakukan terhadap atribut warna, tekstur, rasa, dan aroma melalui uji hedonik dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi nugget vegetarian dengan kombinasi daging analog dan kacang lentil memiliki tingkat penerimaan sensori yang baik, khususnya dalam aspek rasa dan tekstur. Uji validitas dan reliabilitas menunjukkan bahwa instrumen pengukuran yang digunakan valid dan andal, dengan nilai Alfa Cronbach sebesar 0,919. Selain itu, hasil uji Friedman menunjukkan adanya perbedaan signifikan antar formulasi pada beberapa aspek sensori. Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan daging analog dan kacang lentil dapat menghasilkan produk nugget vegetarian yang disukai konsumen dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif pangan berbasis nabati.

Kata Kunci: *Nugget vegetarian, daging analog, kacang lentil, uji sensori, uji hedonik*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Sensori Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Daging Analog Dan Kacang Lentil” ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner dan selaku Dosen Pembimbing I
6. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Lina Mufidah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II.
8. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama kepada dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.
9. Kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan doa dan dukungan tanpa henti.

10. Teman-teman anggota kelompok yaitu Akmal Maulana, Athaya Amarini Kamilia Nugroho, Iqbal Maulana Sidiq, Sabrina Resti Kintamani yang telah bekerja sama dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Kepada teman-teman angkatan 2022 Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Kepada diri saya sendiri, Aditya Andree Nugroho. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha dan tidak menyerah setiap proses yang dilakukan. Terima kasih telah berjuang dan bertahan sejauh ini.
13. Teruntuk sosok yang belum diketahui namanya namun sudah tertulis jelas di lauhul mahfuz, terima kasih telah menjadi sumber motivasi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini sebagai upaya memantaskan diri, semoga kita berjumpa di versi terbaik kita masing-masing
14. FC Barcelona yang senantiasa menjadi sumber semangat serta mengajarkan penulis arti perjuangan sesungguhnya dalam meraih sesuatu.
15. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah ikut andil dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT, melimpahkan rahmatnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun tugas akhir.

Jakarta, 20 Juni 2025



Aditya Andree Nugroho

NIM. 2294406001

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	44
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Inovasi Produk Nugget Daging Analog Dan Kacang Lentil	6
B. Nugget	7
C. Daging Analog.....	7
D. Kacang Lentil	9
E. Penelitian Terdahulu Mengenai Nugget Vegetarian	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
A. Data/Objek Penelitian	12
B. Teknik Pengumpulan Data.....	12
1. Metode Penelitian.....	12
2. Teknik Pengumpulan Data.....	14
3. Pengukuran dan Analisis Data.....	15

C. RuangLingkup	19
1. Peran Penulis	19
2. Kategori Karya	19
3. Ide Kreatif	19
D. Langkah Kerja.....	20
1. Perencanaan Produk	20
2. Eksperimen dan pengembangan resep	20
3. Formulasi eksperimen produk.....	21
4. Sample Uji Hedonik.....	22
5. Aspek Uji Sensori	22
6. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori	25
7. Syarat Panelis	26
E. Perhitungan Unit Percobaan	27
1. Jumlah Unit Percobaan	27
2. Penentuan Bilangan Acak	27
F. Pengolahan Dan Analisis	28
1. Uji Sensori Dan Penyebaran Kuesioner	28
2. Pengumpulan Data dan Analisis Data.....	29
3. Hipotesis.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori	30
B. Pembahasan Hasil Karakteristik Sifat Sensori.....	33
C. Uji Validitas Dan Reliabilitas Data.....	35
D. Uji Normalitas Data	37
E. Hasil Uji Hedonik Dan Uji Friedman	39
1. Warna	39
2. Tekstur.....	41
3. Rasa	43
4. Aroma	45
F. Hasil Uji Organoleptik Dan Uji Friedman	47
1. Warna	47

2. Tekstur.....	48
3. Rasa.....	50
4. Aroma.....	52
5. Mutu Fisik.....	53
G. Hasil Keseluruhan.....	57
BAB V PENUTUP	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Mengenai Nugget Vegetarian.....	11
Tabel 2. Bobot Nilai Uji Hedonik	16
Tabel 3. Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis	17
Tabel 4. Bobot Nilai Pada Setiap Aspek Uji Mutu Organoleptik.....	17
Tabel 5. Skala Skor Penelitian Uji Organoleptik	18
Tabel 6. Variabel Percobaan	20
Tabel 7. Formulasi Eksperimen Produk.....	21
Tabel 8. Bilangan Acak.....	27
Tabel 9. Proses Pelaksanaan Uji Sensori	30
Tabel 10. Hasil Pengamatan Produk Nugget Vegetarian Pada Setiap Sample	33
Tabel 11. Hasil <i>Reability Statistic</i>	36
Tabel 12. Hasil Uji Normalitas Data.....	37
Tabel 13. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Warna Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil	39
Tabel 14. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Warna Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	39
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Tekstur Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	41
Tabel 16. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Tekstur Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	41
Tabel 17. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	43
Tabel 18. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	43
Tabel 19. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Aroma Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	45
Tabel 20. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	45
Tabel 21. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Warna Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil	47
Tabel 22. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Warna Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	47
Tabel 23. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Tekstur Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil	48
Tabel 24. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Tekstur Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	49
Tabel 25. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	50
Tabel 26. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	50
Tabel 27. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Aroma Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil	52
Tabel 28. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Aroma Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	52

Tabel 29. Hasil Data Berdasarkan Uji Organoleptik Terhadap Mutu Fisik Pada Produk Nugget Vegetarian Daging Analog Dan Kacang Lentil.....	53
Tabel 30. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik.....	57
Tabel 31. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Organoleptik	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nugget	7
Gambar 2. Daging Analog	8
Gambar 3. Kacang Lentil	9
Gambar 4 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori.....	25
Gambar 5. <i>Spider Chart</i>	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	67
Lampiran 2. Lembar Bimbingan I.....	68
Lampiran 3. Lembar Bimbingan II	69
Lampiran 4. Formulir Panelis	70
Lampiran 5. Surat Pernyataan Panelis	72
Lampiran 6. Formulir Mutu Fisik	73
Lampiran 7. Formulir Mutu Hedonik Rasa.....	74
Lampiran 8. Formulir Mutu Hedonik Warna	75
Lampiran 9. Formulir Mutu Hedonik Aroma	76
Lampiran 10. Formulir Mutu Hedonik Tekstur	77
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis	78
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Uji Hedonik Mutu Warna	79
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Uji Hedonik Mutu Tekstur	80
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Uji Hedonik Mutu Rasa	81
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Uji Hedonik Mutu Aroma	82
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Mutu Warna	83
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Mutu Tekstur.....	84
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Mutu Rasa	85
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Mutu Aroma.....	86
Lampiran 20. Hasil Data Uji Validitas Menggunakan SPSS Versi 27	87
Lampiran 21. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	88