



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET DENGAN
SUBSTITUSI AMPAS TAHU DITINJAU DARI ASPEK RASA, AROMA, WARNA
DAN TEKSTUR**

**RETNO AGUSTINA
NIM.195800018**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET DENGAN SUBSTITUSI
AMPAS TAHU DITINJAU DARI ASPEK RASA, AROMA, WARNA DAN TEKSTUR**

RETNO AGUSTINA

NIM.195800018

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



SKRIPSI



**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP NUGGET DENGAN SUBSTITUSI
AMPAS TAHU DITINJAU DARI ASPEK RASA, AROMA, WARNA DAN TEKSTUR**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar

Sarjana Pendidikan Program Studi PvkK Tata Boga Fakultas Teknik

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya



**RETNO AGUSTINA
NIM 195800018**



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



Lembar Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan siap diujikan
Pembimbing**



(Dr. Yunus Karyanto S.Pd, M.Pd)

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh panitia ujian skripsi
Program studi PVKK Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada**

**Hari : Kamis
Tanggal : 20 Juli
Tahun : 2023**

Panitia ujian,

**Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT.
Dekan Fakultas Teknik**

**Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd, M.Pd.
Ketua Jurusan/Prodi**

Anggota : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes

Penguji I

: dr. Ria Andriani Mukti, M.Si

Penguji II



[Handwritten signature]
.....

[Handwritten signature]
.....

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Retno Agustina
NIM : 195800018
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Fakultas Teknik
Judul Skripsi : Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Dengan
Substitusi Ampas Tahu Ditinjau Dari Aspek Rasa, Aroma,
Warna Dan Tekstur
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto S.Pd, M.Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.
Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Juli 2023

Dosen Pembimbing



Dr. Yunus Karyanto S. Pd, M. Pd
NIDN. 0722047701

Mahasiswa,



Retno Agustina
NIM. 195800018



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234


Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023
Jam : 08.00 WIB
Tempat : Ruang Rektorat, Kampus I Universitas PGRI Adi Buana

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Retno Agustina
NIM : 195800018
Program Studi : PVKK
Judul : Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Nugget Dengan Substitusi Ampas Tahu Ditinjau dari Aspek Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

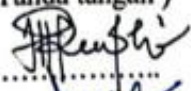
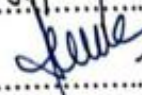
Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Diana Evawati, S.Pd., M. Kes 
2. dr. Ria Andriani Mukti, M.Si. 

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Pada FAKULTAS TEKNIK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan Terima Kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan Skripsi. Tidak lupa ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga.
3. Dosen Pembimbing Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd..
4. Seluruh Dosen beserta Staf di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga dan Fakultas Teknik.
5. Kedua orang tua saya tercinta , terima kasih atas dukungan moral , do'a dan materinya.
6. Kakak saya tercinta, terima kasih atas dukungan do'a dan materinya.
8. Teman-teman Prodi Tata Boga seangkatan atas kekompakannya.

Harapan Peneliti, semoga hasil penelitian ini dapat di gunakan bagi para akademis dan yang membutuhkan.

Surabaya, 15 Juli 2023



Retno Agustina

MOTTO

“Jangan menilai saya dari kesuksesan, tetapi nilai saya dari seberapa sering saya jatuh dan berhasil bangkit kembali.” – Nelson Mandela”

PERSEMBAHAN

Selama menyelesaikan penyusunan skripsi ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu, dengan segala kerendahan, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang turut membantu, khususnya:

1. Dipersembahkan kepada ALLAH SWT yang telah melimpahkan berkah, rahmat dan hidayah-Nya. Semua ini atas ridho dan kehendak ALLAH SWT.
2. Dipersembahkan kepada kedua orang tua tercinta yang telah memberi dukungan penuh secara materi, mental dan juga ridho restu untuk saya dalam menempuh pendidikan S1 ini di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya (UNIPA).
3. Dipersembahkan kepada Dr.Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah member bimbingan dan pengarahan atas terselesaikannya skripsi ini.
4. Dipersembahkan kepada bapak/ibu dosen UNIPA yang telah berjasa member segala ilmu selama perkuliahan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya (UNIPA).
5. Dipersembahkan kepada keluarga besar yang takhenti-hentinya mendoakan atas kebaikan.
6. Dipersembahkan kepada diri saya sendiri, Retno. Terimakasih sudah berani menempuh Pendidikan di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, berani memulai dan menyelesaikan tanggung jawab yang sudah dijalani kurang lebih 4 tahun ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan sumbang asih dalam penyelesaian skripsi ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGAJUAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN BERITA ACARA UJIAN ..	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	10
SURAT PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	11
DAFTAR GAMBAR.....	13
DAFTAR TABEL	14
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Batasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
D. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Kajian Pustaka	Error! Bookmark not defined.
a. Konsumen	Error! Bookmark not defined.
b. Ampas tahu	Error! Bookmark not defined.
c. Deskripsi	Error! Bookmark not defined.
d. Kandungan Ampas Tahu	Error! Bookmark not defined.
e. Manfaat Ampas Tahu.....	Error! Bookmark not defined.
f. Pengertian kacang kedelai.....	Error! Bookmark not defined.
g. Nugget.....	Error! Bookmark not defined.
h. Teknik pembuatan nuggeta(Air dan Es)	Error! Bookmark not defined.
B. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
C. Penelitian Terdahulu Yang Relavan	Error! Bookmark not defined.
D. Kerangka Konseptual	Error! Bookmark not defined.
E. Hipotesis	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.

METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Populasi dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Instrument uji organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
E. Metode Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
F. Metode Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
G. Jadwal penelitian	Error! Bookmark not defined.
H. Pelaksanaan penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
A. HASIL PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
1. Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
2. UJI ORGANOLEPTIK.....	Error! Bookmark not defined.
B. ANALISIS DATA	Error! Bookmark not defined.
1. Hasil Analisis Rasa Nugget tepung ampas tahu ..	Error! Bookmark not defined.
2. Hasil Analisis Warna Nugget tepung ampas tahu	Error! Bookmark not defined.
3. Hasil Analisis Aroma Nugget tepung ampas tahu	Error! Bookmark not defined.
4. Hasil Analisis Tekstur Nugget tepung ampas tahu	Error! Bookmark not defined.
5. Hasil Analisis Daya Terima Nugget Tepung Ampas Tahu	Error! Bookmark not defined.
C. PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
A. SIMPULAN.....	Error! Bookmark not defined.
B. SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Sumber : Kompasiana.com.....	6
Gambar 2. 2 Sumber :amp.kompas.com.....	11
Gambar 2. 3 Sumber: Evri Hastuti	23
Gambar 2. 4 Nugget ayam formula 25%.....	24
Gambar 2. 5 Nugget ayam formula 20%.....	29
Gambar 2. 6 Nugget ayam formula 15%.....	29
Gambar 2. 7 Nugget ayam.....	31
Gambar 4. 1 Diagram Uji Organoleptik Dari Segi Rasa	52
Gambar 4. 2 Diagram Uji Organoleptik Dari Segi Warna	54
Gambar 4. 3 Diagram Uji Organoleptik Dari Segi Aroma	56
Gambar 4. 4 Diagram Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur	58
Gambar 4. 5 Diagram Uji Organoleptik Dari Segi Daya Terima	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 (sumber : Sulistiani, 2004)	8
Tabel 2. 2 Kandungan gizi pada daging ayam per 100 g Sumber : Persatuan Ahli Gizi pada tahun 2017	18
Tabel 2. 3 Komposisi kimia tepung terigu per 100 g (Sumber : United States Department Of Agriculture 2014)	21
Tabel 2. 4 Kandungan kimia tepung kedelai per 100 g Sumber : (Astawan & Hazmi, 2016)22	
Tabel 3. 1 Desain Eksperimen	36
Tabel 3. 2 Lembar kuisisioner uji organoleptik aspek warna.....	39
Tabel 3. 3 Lembar kuisisioner uji organoleptik aspek rasa	40
Tabel 3. 4 Lembar kuisisioner uji organoleptik aspek aroma	40
Tabel 3. 5 Lembar kuisisioner uji organoleptik aspek tekstur.....	40
Tabel 3. 6 Kriteria Uji Organoleptik (Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur).....	41
Tabel 3. 7 Skor penilaian Kriteria Uji Organoleptik (Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur)	43
Tabel 4. 1 Proses Pembuatan Cookies tepung pisang dan kurma.....	49
Tabel 4. 2 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Nugget	51
Tabel 4. 3 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Nugget	53
Tabel 4. 4 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Nugget.....	54
Tabel 4. 5 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Cookies.....	56
Tabel 4. 6 Tanggapan Panelis Terhadap Daya Terima Cookies.....	58
Tabel 4. 7 Hasil analisis rasa nugget tepung ampas tahu	60
Tabel 4. 8 Hasil analisis warna nugget tepung ampas tahu	61
Tabel 4. 9 Hasil analisis aroma nugget tepung ampas tahu	61
Tabel 4. 10 Hasil analisis tekstur nugget tepung ampas tahu	61
Tabel 4. 11 Hasil analisis daya terima masyarakat nugget tepung ampas tahu.....	62