



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENAMBAHAN NANGKA MUDA TERHADAP HASIL JADI PEMBUATAN
NUGGET DAGING AYAM**

**KRISTINA KUNTARINI
NIM. 205800017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

**PENAMBAHAN NANGKA MUDA TERHADAP HASIL JADI PEMBUATAN
NUGGET DAGING AYAM**

**KRISTINA KUNTARINI
NIM. 205800017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

2024

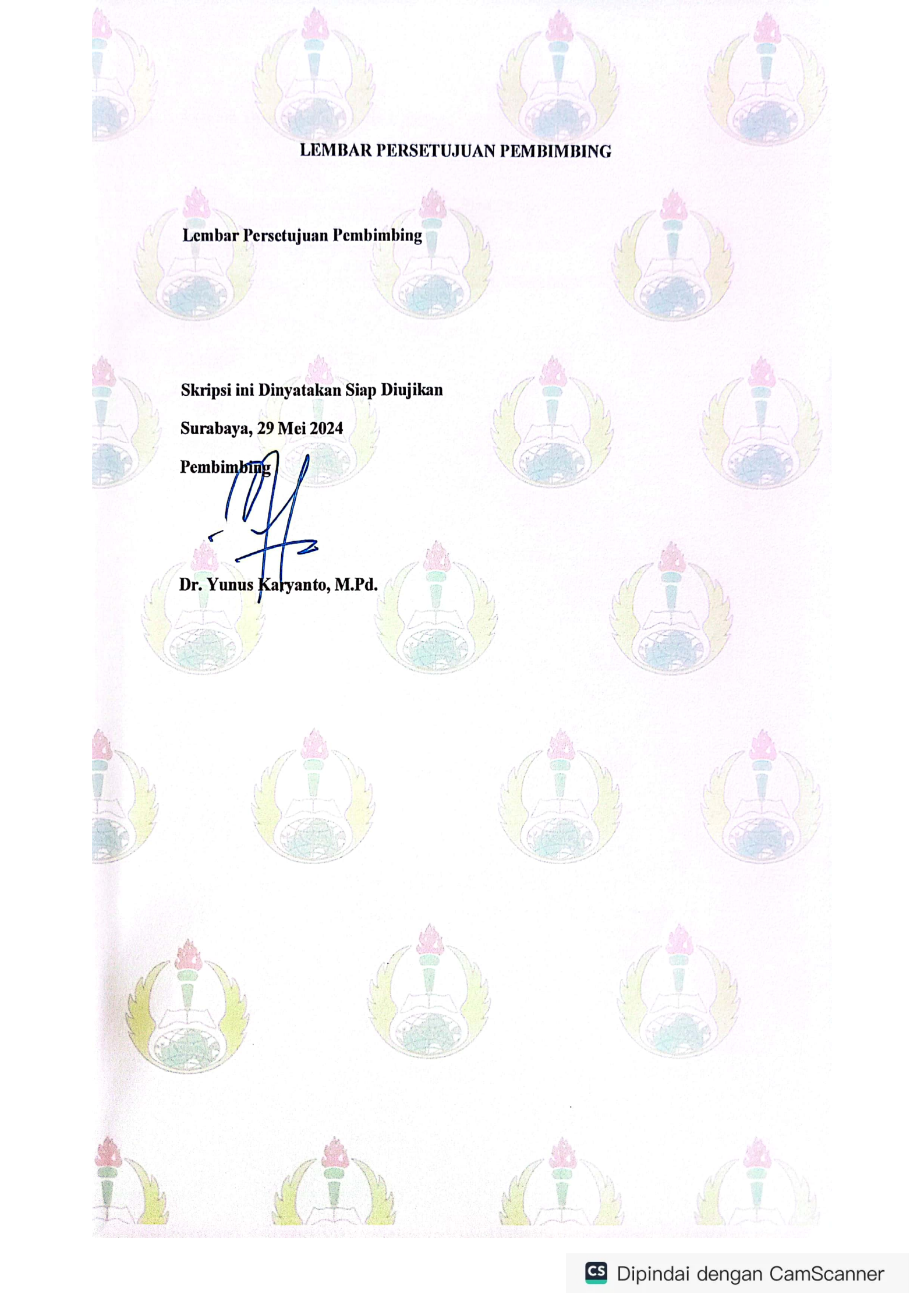
SKRIPSI

**PENAMBAHAN NANGKA MUDA TERHADAP HASIL JADI PEMBUATAN
NUGGET DAGING AYAM**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan
Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

**KRISTINA KUNTARINI
NIM. 205800017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2024**



LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini Dinyatakan Siap Diujikan

Surabaya, 29 Mei 2024

Pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Hari : Selasa

Tanggal : 11 Juni 2024

Tahun : 2024

Panitia Ujian,

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST, MT.

Dekan

Sekretaris

: Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.

Ketua Jurusan/Prodi

Anggota

: Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.

Penguji I

: Sulistiami, S.Pd., M.Pd.

Penguji II





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 : Selasa, 11 Juni 2024

Jam : 11.00 - Selesai

Tempat : Ruang B3.07

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : KRISTINA KUNTARINI

NIM : 205800017

Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Judul : Penambahan Nangka Muda Terhadap Hasil Jadi Pembuatan
Nugget Daging Ayam

Bidang Keahlian : TATA BOGA

Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

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

*lalu perbaikan dan
saran dan penyempurnaan*

Tim Penguji

Nama

1. Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd

2. Sulistiami, S.Pd., M.Pd

(Tanda tangan)


*) 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 kepada Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridhoNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Kepada cinta pertama penulis, Bapak Kris Riyantoadi, S.Pd. terima kasih atas segala rasa cinta dan pengorbanan yang telah dilakukan serta dukungan penuh dalam masa perkuliahan penulis
2. Kepada Almh Ibu Atik Yuni Purwani seorang ibu yang luar biasa alhamdulillah penulis sudah berada di tahap ini. Tahapan yang ibu nantikan meskipun pada akhirnya tanpa ada ragamu saat ini
3. Dekan Fakultas Teknik Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T.
4. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.
5. Dosen Pembimbing Bapak Dr. Yunus Karyanto, M.Pd yang telah membimbing dalam penyusunan Skripsi
6. Teman-teman yang menemani dan membantu penulis dalam suka maupun duka dalam penyusunan Skripsi ini

Meskipun telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih ada kekurangan. Penulis berharap semoga Skripsi ini berguna bagi para pembaca

Surabaya, 29 Mei 2024

Penulis

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Hai orang-orang yang beriman, jadikanlah sabar dan shalat sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.”

(Al-Baqarah: 153)

“Sekali terjun dalam sebuah perjalanan janganlah takut dan ingin menyerah, bagaimanapun perjalanannya harus sampai ke tempat tujuan. Karena untuk menuju kesuksesan atau harapan yang kita inginkan harus melalui proses yang Panjang dan tidak mudah. Tidak ada kesuksesan yang bisa diraih dengan insant, percayalah hasil tidak akan mengkhianati sebuah usaha” (Kristina Kuntarini)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini penulis dedikasikan kepada kedua orang tua tercinta,
Bapak dan Almh Ibu, atas ketulusan dan keikhlasan dari hati
serta doa yang tak pernah putus dan dukungan yang tak ternilai.
Serta untuk orang-orang terdekat dan untuk Universitas PGRI
Adi Buana Surabaya

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : KRISTINA KUNTARINI
NIM : 205800017
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Penambahan Nangka Muda Terhadap Hasil Jadi
Pembuatan Nugget Daging Ayam
Dosen Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto., 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, 29 Mei 2024

Dosen Pembimbing



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Mahasiswa



Kristina Kuntarini

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
SURAT PERNYATAAN.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
BAB II.....	5
KAJIAN PUSTAKA.....	5
A. Nugget	5
B. Daging Ayam	6
C. Nangka Muda.....	7
a. Telur.....	9
b. Bawang putih.....	10
c. Tepung Tapioka.....	10

c.	Tepung Tapioka.....	13
d.	Tepung Roti.....	14
e.	Minyak goreng.....	15
f.	Merica	16
g.	Garam.....	17
h.	Gula Pasir	18
a)	Proses Pembuatan Nugget	18
1.	Penggilingan.....	19
2.	Pembuatan Adonan.....	19
3.	Pengkukusan.....	20
4.	Pencetakan.....	20
5.	Pendinginan.....	21
6.	Pengemasan.....	22
7.	Pembekuan	23
8.	Penggorengan	24
B.	Organoleptik	25
1.	Warna.....	26
2.	Aroma	26
3.	Rasa.....	26
4.	Tekstur	26
BAB III.....		29
METODE PENELITIAN.....		29
A.	Rancangan Penelitian	29
C.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
1.	Waktu Penelitian.....	31
2.	Tempat Penelitian.....	31

D. Jenis Data dan Sumber Data	32
1. Jenis Data.....	32
2. Sumber Data	32
D. Populasi dan Sampel Penelitian	32
1. Populasi Penelitian.....	32
2. Sampel.....	33
E. Alat dan Bahan yang digunakan	34
1. Bahan yang digunakan	34
2. Alat yang digunakan	37
F. Proses Pengolahan.....	37
G. Instrumen Penelitian.....	39
H. Uji Organoleptik	40
1. Rasa.....	40
2. Warna	41
3. Tekstur	43
4. Aroma	44
5. Tinjauan Daya Terima	45
I. Teknik Pengumpulan Data	46
1. Metode Angket (kuesioner).....	47
2. Metode Dokumentasi	47
J. Teknik Analisis Data.....	48
BAB IV 49	
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A. Hasil Penelitian	49
a. Penyajian Data	49
1. Hasil Eksperimen	49

2. Hasil Observasi	50
B. Pembahasan	53
Hasil Eksperimen.....	53
a. Warna	54
b. Aroma	55
d. Tekstur	57
1. Hasil Observasi	60
2. Hasil Angket	60
BAB V.....	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Nugget.....	6
Gambar 2. 2 Daging Ayam	7
Gambar 2. 3 Nangka Muda	9
Gambar 2. 4 Telur Ayam	10
Gambar 2. 5 Bawang Putih	10
Gambar 2. 6 Tepung Tapioka.....	11
Gambar 2. 7 Tepung Roti.....	12
Gambar 2. 8 Minyak Goreng.....	13
Gambar 2. 9 Merica Bubuk	14
Gambar 2. 10 Garam.....	15
Gambar 2. 11 Gula Pasir	15
Gambar 2. 12 Penggilingan bahan.....	16
Gambar 2. 13 pembuatan adonan	16
Gambar 2. 14 pengukuan Nugget	17
Gambar 2. 15 pencetakan Nugget.....	17
Gambar 2. 16 Pendinginan Nugget.....	18
Gambar 2. 17 Pengemasan Nugget.....	19
Gambar 2. 18 Pembekuan Nugget	20
Gambar 2. 19 Penggorengan Nugget.....	21
Gambar 3. 1 Bahan pembuatan Nugget	31
Gambar 3. 2 pengukusan nangka muda dan oenggilingan daging ayam	31
Gambar 3. 3 pengukusan dan pemotongan nugget	32
Gambar 3. 4 penggorengan Nugget	32
Gambar 1. 1 Lembar Validitas Intrumen.....	56
Gambar 1. 2 Dokumentasi Observasi	60
Gambar 1. 3 Produk Siap Konsumsi.....	61
Gambar 1. 4 Produk Frozen	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Formulasi 50% daging ayam 50% nangka muda	34
Tabel 3. 2 Formulasi 40% daging ayam 60% nangka muda	34
Tabel 3. 3 Formulasi 30% daging ayam 70% nangka muda	35
Tabel 3. 4 Formulasi 20% daging ayam 80% nangka muda	35
Tabel 3. 5 Formulasi 10% daging ayam 90% nangka muda	36
Tabel 3. 6 Alat yang digunakan dalam proses pembuatan nugget	37
Tabel 3. 7 Instrumen Penelitian	40
Tabel 3. 8 Skala Pengukuran penilaian Rasa Pada Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda	41
Tabel 3. 9 Skala Pengukuran penilaian Warna Pada Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda	42
Tabel 3. 10 Skala Pengukuran penilaian Tekstur Pada Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda	43
Tabel 3. 11 Skala Pengukuran penilaian Aroma Pada Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda	44
Tabel 3. 12 Skala Pengukuran Uji Organoleptik Daya Terima Pada Nugget Ayam dengan Penambahan Nangka Muda	46
Tabel 4 1 Hasil Kuisioer Responden	50
Tabel 4 2 Total Presentase Hasil Kuisisioner	52
Tabel 4 3 Komposisi produk	53

DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Konseptual	28
Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian.....	29
Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian	29
Bagan 3. 2 Formula Produk.....	31

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4. 1 Grafik Warna	55
Grafik 4. 2 Grafik Aroma	56
Grafik 4. 3 Grafik Rasa	57
Grafik 4. 4 Grafik Tekstur	58
Grafik 4. 5 Grafik daya Terima	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Validitas Instrumen	56
Lampiran 2 Dokumentasi Observasi.....	60
Lampiran 3 Dokumentasi Produk	61
Lampiran 1 Surat Pernyataan.....	v
Lampiran 2 Lembar Validitas Instrumen	56
Lampiran 3 Dokumentasi Observasi.....	60
Lampiran 4 Dokumentasi Produk.....	61
Lampiran 5 Lembar Persetujuan Pembimbing	iv