

**SKRIPSI**

**VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH DAN TEPUNG  
LABU KUNING PADA PEMBUATAN NUGGET DITINJAU  
DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN  
KADAR SERAT**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi



**PRODI D-IV  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2018**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH DAN TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN NUGGET DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT”

Disusun Oleh :  
Ira Fatmawati  
NIM. P07131214016

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 9 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031001



Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH  
NIP. 196701141991032001

Yogyakarta, Juli 2018  
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Mit Gunawan, M.Si  
NIP. 195303241986031001



**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**“VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH DAN TEPUNG LABU  
KUNING PADA PEMBUATAN NUGGET DITINJAU DARI SIFAT FISIK,  
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT”**

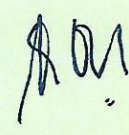
Disusun Oleh  
Ira Fatmawati  
NIM. P07131214016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 11 Juli 2018

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes (.....)   
NIP. 196412241988031001

Anggota,  
Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes (.....)   
NIP. 196501091988031001

Anggota,  
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH (.....)   
NIP. 196701141991032001



Juli 2018  
Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Afri Gunawan, M.Si  
NIP. 196303241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

**Nama** : Ira Fatmawati

**NIM** : P07131213016

**Tanda Tangan** : 

**Tanggal** : Juli 2018



**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

---

Nama : Ira Fatmawati  
NIM : P07131214016  
Program Studi : D-IV  
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty- Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul : Variasi Campuran Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Nugget Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta 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.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : Juli 2018

Yang menyatakan



(Ira Fatmawati)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Variasi Campuran Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Nugget Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat”.

Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku ketua Prodi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan Skripsi
5. Ibu Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan Skripsi
6. Bapak Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan masukan dan arahan guna perbaikan Skripsi
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan doa, dorongan dan dukungan moral maupun material
8. Teman-teman D-IV Jurusan Gizi yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan Skripsi
9. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu-persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa penulisan Skripsi masih banyak kekurangan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Ruang Lingkup .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Keaslian Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
A. Jamur Tiram .....	9
B. Tepung Labu Kuning .....	11
C. Nugget .....	13
D. Sifat Fisik .....	15
E. Sifat Organoleptik .....	17
F. Serat .....	20
G. Landasan Teori .....	23
H. Kerangka Konsep .....	25
I. Hipotesis .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	26
B. Rancangan Percobaan .....	26
C. Waktu dan Tempat .....	27
D. Variabel Penelitian .....	27
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	28
F. Instrument dan Bahan Penelitian .....	31
G. Prosedur Penelitian .....	36
H. Manajemen Data .....	40



I. Etika Penelitian .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
A. Jalannya Penelitian .....	43
B. Sifat Fisik Nugget .....	45
C. Sifat Organoleptik Nugget .....	51
D. Kadar Serat Pangan Nugget .....	59
E. Analisis <i>Unit Cost</i> Nugget .....	62
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>64</b>
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>69</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Gizi Jamur Tiram dan Jamur Shiitake (Dalam keadaan Kering per 100 gram Bahan) .....	11
Tabel 2. Komposisi Gizi Labu Kuning, Labu Siam, Labu Air dan Tepung Labu Kuning per 100 gram Bahan .....	13
Tabel 3. Rancangan Percobaan Penelitian .....	27
Tabel 4. Komposisi Bahan Tiap Perlakuan .....	35
Tabel 5. Penilaian Komposisi Nugget .....	35
Tabel 6. Sifat Fisik Nugget Jatilan .....	46
Tabel 7. Hasil Uji Tekstur Nugget Jatilan Secara Obyektif .....	50
Tabel 8. <i>Mean Rank</i> Uji Organoleptik Nugget Jatilan .....	52
Tabel 9. Hasil Uji Kadar Serat Pangan Pada Nugget Jatilan per 100 gram ..	60
Tabel 10. <i>Food Cost</i> Nugget Jatilan .....	62
Tabel 11. Nilai Gizi Per Porsi dan Nilai Ekonomi Per Satuan Zat Gizi (Rp/satuan) Pada Nugget Jatilan .....	63
Tabel 12. Perbandingan <i>Unit Cost</i> Nugget Jatilan Perlakuan A dan B .....	63

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep .....	25
Gambar 2. Bahan Utama Pembuatan Nugget .....	32
Gambar 3. Bahan Lainnya Pembuatan Nugget .....	33
Gambar 4. Peralatan Untuk Membuat Nugget .....	34
Gambar 5. Prosedur Kerja Pembuatan Nugget Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning .....	39
Gambar 6. Nugget Jatilan .....	46
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget Jatilan .....	53
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Nugget Jatilan .....	55
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Nugget Jatilan .....	56
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget Jatilan .....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Setelah Penjelasan .....	69
Lampiran 2. Informed Consent .....	70
Lampiran 3. Angket Uji Organoleptik Pada Panelis .....	71
Lampiran 4. Spesifikasi Produk .....	72
Lampiran 5. Foto Dokumentasi .....	74
Lampiran 6. Hasil Pengamatan Uji Sifat Fisik Nugget Jatilan .....	78
Lampiran 7. Form Rekapitulasi <i>Hedonic Scale Test</i> Nugget Jatilan .....	79
Lampiran 8. Hasil Output <i>Kruskal-Wallis</i> .....	87
Lampiran 9. Hasil Uji Kadar Serat Nugget Jatilan .....	94
Lampiran 10. Hasil Uji Tekstur Nugget Jatilan .....	95
Lampiran 11. Hasil Uji Proksimat Nugget Jatilan .....	107
Lampiran 12. Komisi Etik Penelitian Kesehatan .....	108
Lampiran 13. Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik “Nugget” .....	109