SKRIPSI

PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI CAMPURAN PRODUK NUGGET DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN ANTOSIANIN

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi

AZIZAH SALMA ROCHIMA
NIM. P07131215006

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2019

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

"Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin"

Disusun oleh:

AZIZAH SALMA ROCHIMA
NIM. P07131215006

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

30 April 2019

Menyetujui,

Pembimbing Utama,	Pembimbing Pendamping,
Joko Susilo, SKM, M.Kes	Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196412241988031002	NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 30 April 2019
Ketua Jurusan Gizi

DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

ii

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI CAMPURAN PRODUK NUGGET DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN ANTOSIANIN"

Disusun oleh :

AZIZAH SALMA ROCHIMA

NIM. P07131215006

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 26 April 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Joko Susilo, SKM, M.Kes (.....)

NIP. 196412241988031002

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (.....)

NIP. 198007192001122002

Anggota,

Dra. Elza Ismail, M.Kes (.....)

NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 30 April 2019

Ketua Jurusan Gizi

DR. Ir. I Made Alit 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 **: AZIZAH SALMA ROCHIMA**

NIM **: P07131215006**

Tanda Tangan **:**

Tanggal **: .....**

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama	: AZIZAH SALMA ROCHIMA
NIM	: P07131215006
Program Studi	: Sarjana Terapan Gizi
Jurusan	: Gizi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exsclusive Royalty- Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul :

PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI CAMPURAN PRODUK NUGGET DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN ANTOSIANIN.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*datbase)*, 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 : .....

Pada tanggal : .....

Yang menyatakan

(Azizah Salma Rochima)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak DR. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika.
4. Bapak Joko Susilo SKM. M.Kes sebagai dosen pembimbing utama.
5. Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes sebagai dosen pembimbing pendamping.
6. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan doa, semangat, dorongan dan dukungan material.
7. Semua teman-teman gizi, afifah, yuni, dan sahabat-sahabatku ciwi syar'i, sita, nuraini, astin, aktiva, dewi, adinda serta seluruh pihak yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan skripsi ini

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, April 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
ABSTRAK xii
ABSTRACT xiii

BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 4
D. Ruang Lingkup 5
E. Manfaat Penelitian 5
F. Keaslian Penelitian 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 8
A. Telaah Pustaka 8
1. Nugget 8
a. Pengertian Nugget 8
b. Resep Dasar Nugget 9
c. Standar Mutu Nugget 10
2. Daging Ayam 10
a. Pengertian Daging Ayam 10
b. Kandungan Gizi Daging Ayam 11
3. Bahan Lain Pembuatan Nugget 13
4. Jantung Pisang 15
a. . Kandungan Gizi Jantung Pisang 17
b. Pencegahan *Browning* pada Bahan Pangan 18
5. Antosianin 19
a. Kandungan Antosianin Jantung Pisang 21
6. Serat Pangan 21
a. Pengertian Serat Pangan 21
b. Jenis dan Sumber Serat Pangan 23
c. Manfaat Serat Pangan Untuk Kesehatan 24

7. Sifat Organoleptik 25
8. Sifat Fisik 27
B. Landasan Teori 29
C. Kerangka Konsep 31
D. Hipotesis 32

BAB III METODE PENELITIAN 33
A. Jenis dan Rancangan Percobaan 33
B. Sampel Penelitian 34
C. Waktu dan Tempat Penelitian 34
D. Variabel Penelitian 35
E. Definisi Operasional Variabel 35
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data 38
G. Instrumen dan Bahan Penelitian 40
H. Prosedur Penelitian 43
I. Manajemen Data 46
J. Etika Penelitian 47

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 48
A. Hasil 48
B. Pembahasan 66

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 78
A. Kesimpulan 78
B. Saran 79

DAFTAR PUSTAKA 80

LAMPIRAN 83

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Mutu Nugget Daging Ayam Berdasarkan SNI 10
Tabel 2. Kandungan Gizi Daging Ayam per 100 g..... 11
Tabel 3. Kandungan Gizi Jantung Pisang per 100 g 17
Tabel 4. Kandungan Antosianin pada Jantung Pisang..... . 21
Tabel 5. Kandungan Serat pada Golongan Sayur..... . 23
Tabel 6. Kebutuhan Bahan Pembuatan Nugget..... . 40
Tabel 7. Alat dan Bahan Penelitian Nugget Jantung Pisang..... . 41
Tabel 8. Spesifikasi Bahan Pembuatan Nugget Jantung Pisang..... .. 42
Tabel 9. Formulasi Bahan Pembuatan Nugget..... 50
Tabel 10. Sifat Fisik Nugget Jantung Pisang..... 54
Tabel 11. *Mean Rank* Uji Organoleptik Nugget Jantung Pisang..... . 56
Tabel 12. Kandungan Serat Nugget Jantung Pisang Per 100 g..... 63
Tabel 13. Kandungan Antosianin Nugget Jantung Pisang Per 100 g..... ... 65

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Nugget 8
Gambar 2. Daging Ayam 10
Gambar 3. Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) 16
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian 31
Gambar 5. Rancangan Percobaan Penelitian 33
Gambar 6. Prosedur Pembuatan Nugget Jantung Pisang 44
Gambar 7. Jantung Pisang 49
Gambar 8. Adonan Nugget Jantung Pisang 51
Gambar 9. Adonan Nugget Setelah Dikukus 52
Gambar 10. Pelapisan Nugget Jantung Pisang 52
Gambar 11. Nugget Jantung Pisang 53
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Nugget 57
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Nugget 59
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Nugget 61
Gambar 15. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Nugget 63

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Penelitian 84
Lampiran 2. Surat Pernyataan Kesediaan Sebagai Panelis..... 86
Lampiran 3. Form Uji Hedonic 87
Lampiran 4. Form Uji Fisik 88
Lampiran 5. Etika Penelitian..... 89
Lampiran 6. Prosedur Analisis Kadar Antosianin 90
Lampiran 7. Prosedur Analisis Kadar Serat Pangan 91
Lampiran 8. Rekapitulasi Hasil Penelitian..... 94
Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Olah Data SPSS 98
Lampiran 10. Biaya Penelitian..... 110
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan Penelitian 112