

PEMBUATAN NUGGET DARI UDANG REBON SEGAR

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (DIII)*



Oleh:

**RIRIN ISNIWATI
NIM.1208395/2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan *Nugget* Dari Udang Rebon Segar

Judul : Pembuatan *Nugget* dari Udang Rebon Segar
Nama : Ririn Isnawati
BP/ NIM : 2013/ 1208395
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

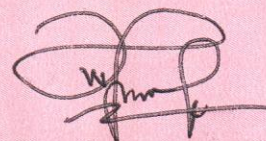
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2 001


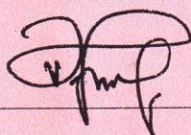
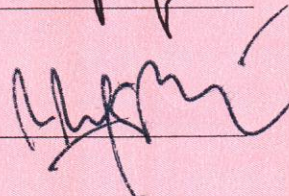
HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Ririn Isnawati
BP/ NIM : 2012 / 1208395
Judul : Pembuatan *Nugget* Dari Udang Rebon Segar
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	(Anggota)	2. 
3. Rahmi Holinesti, STP, M.Si	(Anggota)	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ririn Isnawati
NIM / TM : 1208395/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

“Pembuatan Nugget Dari Udang Rebon Segar”

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi UNP maupun di masyarakat Negara.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan



Ririn Isnawati
Nim. 1208395

ABSTRAK

Ririn Isnawati, 2018. “Pembuatan *Nugget* Udang Rebon Segar” *Proyek Akhir*.
Padang : Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Tujuan dari penelitian ini adalah membuat *nugget* dengan penggunaan udang rebon dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan *nugget* dari udang rebon. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Mei 2018 dan berlokasi di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa D3 dan S1 Tata Boga.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas *nugget* udang rebon dari segi bentuk seragam dengan persentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik mendeskripsikan bentuk persegi panjang ukuran 5cmx2cmx1cm dengan persentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik mendeskripsikan segi warna kuning keemasan dengan persentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik mendeskripsikan segi aroma harum dengan persentase tertinggi adalah 100% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik mendeskripsikan segi tekstuk kenyal dengan persentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian ke III. Harga Nugget Udang Rebon per kg adalah Rp. 63.000.

Kata Kunci: Nugget, Udang Rebon Segar, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Nugget Dari Udang Rebon Segar”**. Ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Dalam proses penyusunan penelitian ini, penulis telah banyak dmendapatkan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kesempurnaan waktu dan tenaga. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejheraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Dosen Penguji Proyek Akhir.

5. Dosen Staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan S1 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Agustus 2018

Ririn Isnawati

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian <i>Nugget</i>	5
B. Udang Rebon Segar.....	6
C. Resep Standar <i>Nugget</i>	7
D. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i>	8
E. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i>	18
F. Kualitas <i>Nugget</i>	26
BAB III PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Pemilihan Bahan	30
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i>	32
E. Proses Pengolahan <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	33
F. Bagan Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	37

G. Jenis Data dan Sumber Data	38
H. Tahap Penelitian.....	39
I. Uji Organoleptik.....	41
J. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	42
K. Analisis Data	42
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	43
B. Pembahasan.....	53
C. Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Udang Rebon Segar per 100 gr	7
2. Resep Standar <i>Nugget</i> Ikan	7
3. Resep <i>Batter</i>	8
4. Alat Persiapan	32
5. Alat Pengolahan	33
6. Bahan Penelitian <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	33
7. Resep <i>Batter</i>	34
8. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (kuning keemasan) <i>nugget</i> Udang Rebon.....	43
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum beraroma udang rebon) <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	46
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Udang Rebon	48
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (udang rebon) <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	49
14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Udang Rebon	51
15. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (udang rebon) <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Udang Rebon Segar.....	9
2. Wortel.....	10
3. Tepung Tapioka	11
4. Tepung Roti Halus	11
5. Telur.....	12
6. Bawang Putih	13
7. Bawang Merah	14
8. Bawang Goreng.....	14
9. Seledri	15
10. Buah Pala	16
11. Garam.....	16
12. Batter.....	17
13. Minyak Goreng	18
14. Timbangan.....	19
15. Food Processor Manual (Kiri) dan Mekanik (Kanan).....	20
16. Parutan.....	20
17. Loyang.....	21
18. Pisau	21
19. Waskom Stainless steel.....	22
20. Talenan.....	22
21. Piring Email	23
22. Lap ker	23
23. Kompor gas	24
24. Kukusan.....	25
25. Waja	25
26. Sendok Penggoreng.....	26
27. Spider	26

28. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam <i>nugget</i> Udang Rebon.....	44
29. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bentuk <i>Nugget</i> persegi panjang (5cmx2cmx1cm)	46
30. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (kuning keemasan) <i>nugget</i> Udang Rebong.....	47
31. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (judang rebon) <i>Nugget</i> Udang Rebon.	49
32. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Udang Rebon	50
33. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Udang Rebon.....	52
34. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bakso Udang Rebon.	53
35. Pelaksana Uji Organoleptik.....	75
36. Pelaksana Uji Organoleptik.....	75
37. Pelaksana Uji Orgtanoleptik.	75
38. Pelaksana Uji Organoleptik.....	75
39. Pelaksana Uji Organoleptik.....	76
40. Pelaksana Uji Organoleptik.....	76
41. Pelaksana Uji Organoleptik.....	76
42. Pelaksana Uji Organoleptik.....	77
43. Pelaksana Uji Organoleptik.....	77
44. <i>Nugget</i> Udang Rebon.	77
45. <i>Nugget</i> Ikan.	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan	63
2. Surat Tugas Pembimbing	64
3. Surat Tugas Seminar	65
4. Daftar Hadir Seminar	66
5. Daftar Hadir Seminar Peserta.....	67
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	69
7. Surat Izin Melaksanakan Peneltiian	70
8. Petunjuk Pengisian Angket	71
9. Dokumentasi Penelitian	75
10. Surat Tugas Penguji	79
11. Bon Peminjaman Alat	80
12. Kartu Konsultasi.....	81

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi masyarakat akan produk praktis dan efisien menjadi pertimbangan utama masyarakat dalam memilih makanan, tidak terkecuali dalam pemilihan produk makanan. Kebutuhan dan pola konsumsi masyarakat pada saat ini memberikan peluang bagi para produsen untuk menciptakan keragaman produk makanan.

Indonesia merupakan negara perairan yang cukup luas dan memiliki sektor perikanan yang cukup besar karena geografisnya yang berupa kepulauan, Indonesia merupakan industry udang nomor 3 terbesar didunia pada tahun 2005 (FAQ,2005). Dari data Ditjen Perikanan Budidaya DKP (2009) diketahui jumlah hasil tangkap udang sebesar 540.000 ton dan tahun 2010 ada peningkatan menjadi 555.000 menyatakan bahwa ditemukan 81 jenis udang diseluruh perairan Indonesia. Sumatera Barat adalah salah satu provinsi yang memiliki hasil tangkapan udang yang begitu melimpah dikarenakan memiliki banyak daerah pesisir yang rata-rata mata pencahariannya adalah nelayan. Udang biasanya pemamfaatannya hanya dijemur sampai kering dan langsung dijual dengan harga yang relatif rendah, padahal udang rebon yang masih segar ini jika dimanfaatkan bisa menjadi berbagai jenis olahan pangan dan memiliki nilai jual yang tinggi. Maka perlu pengolahan udang rebon dapat meningkatkan cita rasa dapat dilakukan pengolahan bahan pangan dengan cara mengolah satu jenis bahan pangan yang dapat dibuat berbagai macam bentuk

produk dengan cita rasa yang berbeda, salah satunya olahan tersebut adalah *nugget*.

Nugget pada umumnya dikenal sebagai makanan cepat saji yang identik dengan makanan mewah dan kurang sehat. *Nugget* baku disimpan dalam kemasan yang rapat dan kedap udara supaya tidak terkontaminasi oleh bakteri. Produk *nugget* dalam bentuk beku (*froozen*) mempunyai daya tahan lama, mencapai lebih dari 30 hari (Kasim, 2011:4).

Nugget lebih identik atau biasanya diolah dengan bahan dasar daging giling (daging sapi dan daging ayam) yang diberi bumbu, dipipihkan dan dicetak kemudian dibaluti menggunakan tepung roti (Permatasari,2012). *Nugget* merupakan makanan yang memiliki daya simpan yang begitu lama karena proses penyimpanan *nugget* menggunakan mesin pembeku seperti freezer ataupun kulkas rumahan. Jika disimpan dalam keadaan beku dapat memiliki daya tahan hingga satu tahun lamanya.

Salah satu upaya memperpanjang daya simpan makanan dengan cara diolah menjadi *nugget* apapun jenis makanan yang sesuai dengan selera masyarakat dapat diolah menjadi *nugget* salah satunya berupa udang. Udang dapat di temui di Daerah Sumatera Barat yang memiliki kekayaan laut dan daerah perairan yang cukup luas salah satunya ialah Daerah Tarusan yang berada di Kabupaten Pesisir Selatan yang rata-rata mata pencariannya berupa nelayan, banyak sekali mendapatkan hasil tangkapan di Daerah Tarusan ini berupa udang. Udang sebagai bahan makanan yang digemari masyarakat merupakan salah satu komodita ekspor andalan” M.Lies Suprpti (2005:29) Udang merupakan salah satu hasil laut yang begitu digemari oleh masyarakat

dengan beraneka macam hasil olahan cepat saji. Akan tetapi ada beberapa udang yang sering didapatkan oleh para nelayan di nagari tarusan seperti udang rebon segar.

“Udang rebon segar adalah udang putih yang berukuran sangat kecil (kurang lebih 2cm) dan tidak dapat tumbuh menjadi besar M.Lies Suprpti (2005:30)”. Udang rebon memiliki kandungan gizi yang sangat baik seperti, Energi (Kkal)81,Protein16,2, Lemak 1,2, Karboidrat 0,7, Kalsium 757, Fosfor 292, Besi 2,2, Vitamin A 60, Witamin B1 0,04, Air 79,6 Direktorat Gizi Depkes, 1992.

Pada saat sekarang belum terdapat dipasaran produk olahan udang rebon segar berupa *nugget*, lebih banyak dipasaran *nugget* berbahan daging ayam yang dijual dengan berbagai macam merek. *Nugget* yang dibuat dengan bahan dasar udang rebon segar tidak akan mengurangi nilai gizi serta rasa yang terdapat pada udang rebon segar.

Berdasarkan permasalahan diatas, dapat diambil kesimpulan bahwa udang rebon segar dapat di jadikan salah satu olahan *nugget* yang dapat meningkatkan daya jual sekaligus penganekaragam hasil olahan berupa *nugget* karena itu penulis sangat tertarik akan hasil tangkapan para nelayan di daaerah tarusan yang berupa udang segar agar dapat dijadikan sebuah penelitian yang berupa **Pembuatan *Nugget* Dari Udang Rebon Segar** selain dari penganekaragaman pengolahan udang rebon segar, juga dapat menambah nilai gizi dari *Nugget* dan mengurangi penggunaan ayam dan daging pada pembuatan *nugget*. Selain itu juga dapat menambah minat masyarakat untuk mencintai hasil pertanian pangan lokal.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat *nugget* dari udang rebon segar sebagai pengganti daging ikan, ayam dan daging sapi.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas *nugget* dengan menggunakan udang rebon segar di lihat dari segi bentuk warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah diperoleh dibangku perkuliahan
2. Menganekaragamkan olahan udang rebon segar sebagai produk baru pada *nugget*.
3. Memberi informasi, kepada mahasiswa tentang pemanfaatan udang rebon segar pada pembuatan *nugget* yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
4. Meningkatkan nilai ekonomis dari udang rebon segar bagi para nelayan yang berhasil menangkap udang rebon.
5. Memberi sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam pemanfaatan udang rebon segar.
6. Memberikan pengalaman pada penelitian dalam melakukan percobaan pembuatan *nugget* dari udang rebon segar.
7. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.