

**PENGARUH PENAMBAHAN KOLANG-KALING TERHADAP
KUALITAS NUGGET**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**TUTI AYU NINGSIH
NIM 2013/1302823**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

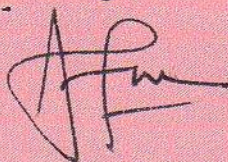
Judul : **Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Nugget**

Nama : Tuti Ayu Ningsih
NIM : 1302823/ 2013
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

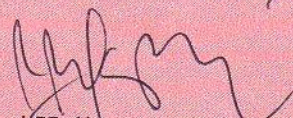
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP 19680330 199403 2003

Pembimbing II,



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Tuti Ayu Ningsih
NIM : 1302823

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Nugget

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

- | | |
|---------------|-------------------------------------|
| 1. Ketua | : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si. |
| 2. Sekretaris | : Rahmi Holinesti STP. M.Si. |
| 3. Anggota | : Dr. Elida, M.Pd. |
| 4. Anggota | : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd. |

Tanda Tangan

1.

2.

3.

4.

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tuti Ayu Ningsih
BP/ NIM : 2013/ 1302823
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Nugget**

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Juli 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan



Tuti Ayu Ningsih
NIM. 1302823

ABSTRAK

Tuti Ayu Ningsih. 2017.“Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas *Nugget*” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan kolang-kaling dalam pengolahan makanan masih belum bervariasi. Kolang-kaling mengandung serat kasar dan karbohidrat yang cukup tinggi yang berguna bagi tubuh dan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kualitas penggunaan kolang-kaling sebanyak 5%; 10%; dan 15% terhadap kualitas *Nugget* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 30 orang panelis yang dilakukan di workshop Tata Boga Jurusan IKK, FPP, UNP pada tanggal 24 April – 24 Mei 2017. Variabel bebas adalah penambahan kolang-kaling (X), variabel terikat (Y) adalah kualitas *nugget*. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang, uji hedonik dan menguji hipotesis menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, 15% terhadap kualitas aroma, tekstur dan rasa *nugget* kolang-kaling, sedangkan untuk kualitas bentuk, warna, dan uji hedonik tidak terdapat perbedaan pengaruh yang nyata karena $F_h < F_t$. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk persegi panjang 3,54 (X3) dengan kategori persegi panjang dan kualitas bentuk rapi 3,61 (X3) dengan kategori rapi, kualitas warna bagian dalam 3,39 (X3) dengan kategori berwarna putih dan kualitas warna bagian luar 3,71 (X3) dengan kategori berwarna kuning keemasan, kualitas aroma harum 3,67 (X0) dengan kategori beraroma khas *nugget*, kualitas rasa (gurih) 3,70 (X0) dengan kategori gurih, kualitas tekstur (kenyal) 3,69 (X3) dengan kategori kenyal, kualitas kesukaan secara keseluruhan (uji hedonik) 3,63 (X1)

Kata Kunci : Kolang-kaling, *Nugget*, Uji Organoleptik.

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur kehadiran ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Kolang-Kaling Terhadap Kualitas Nugget”**.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ernawati, M.Pd 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 dan sekaligus sebagai selaku penguji yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku penasehat akademik dan selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan mulai dari penulisan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan pikiran mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan ibu Dra. Wirnelis Syarif M.Pd, selaku penguji yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta seluruh staf Tata Usaha dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.
9. Sahabat dan teman-teman seperjuangan S1 PKK Tata Boga 2013 yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amien.

Padang, Agustus 2017

Tuti Ayu Ningsih

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	8
1. <i>Nugget</i>	8
2. Ayam Afkir	10
3. Kolang-kaling	11
4. Resep <i>Nugget</i>	15
5. Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Yang Digunakan.	16
6. Peralatan Pembuatan <i>Nugget</i>	22
7. Kualitas <i>Nugget</i>	26
B. Kerangka Konseptual	30
C. Hipotesis.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
C. Objek Penelitian	32
D. Defenisi Operasional	32
E. Variabel Penelitian	33
F. Jenis dan Sumber Data	33
G. Prosedur Penelitian	35
H. Rancangan Pengamatan	42
I. Kontrol Validitas	44
J. Teknik Pengumpulan Data	44
K. Instrumen Penelitian	44
L. Teknik Analisis Data	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	47
B. Pembahasan	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	67
B. Saran	70

DAFTAR PUSTAKA.....	71
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi <i>Nugget</i> per 100 gram	9
2. Kandungan Kolang-Kaling per 100 gram.....	14
3. Resep <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-Kaling	39
4. Rancangan Penelitian.....	42
5. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	45
6. Analisis Varian <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang Kaling	45
7. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Bentuk (Persegi Panjang) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	48
8. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Bentuk (Rapi) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	49
9. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Warna (Bagian Dalam) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	51
10. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Warna (Bagian Luar) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	52
11. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas aroma (Harum) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	53
12. Perbandingan Nilai Rata- Rata Perlakuan Dengan Nilai LSR (<i>Least Significant Range</i>) Terhadap Aroma Harum.....	54
13. Uji Lanjut Duncan Aroma (Harum).....	54
14. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	55
15. Perbandingan Nilai Rata- Rata Perlakuan Dengan Nilai LSR (<i>Least Significant Range</i>) Terhadap Tekstur Kenyal	56
16. Uji Lanjut Duncan Tekstur (Kenyal)	56
17. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	57
18. Perbandingan Nilai Rata- Rata Perlakuan Dengan Nilai LSR (<i>Least Significant Range</i>) Terhadap Rasa Gurih.....	58
19. Uji Lanjut Duncan Rasa (Gurih).....	59
20. Hasil Analisis Varian (ANOVA) Uji Hedonik <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Nugget</i> ayam	10
2. Hasil Perebusan Endosperm Biji Buah Aren (Kolang-Kaling)	13
3. Kerangka Konseptual.....	31
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	41
5. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk (Persegi panjang) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	47
6. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk (Rapi) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	49
7. Rata-rata Skor Kualitas Warna (Bagian Dalam) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	50
8. Rata-rata Skor Kualitas Warna (Bagian Luar) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	51
9. Rata-rata Skor Kualitas Aroma(Harum) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	53
10. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	55
11. Rata-rata Skor Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	57
12. Rata-rata Skor Kualitas Uji Hedonik <i>Nugget</i> dengan Penambahan Kolang-kaling	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	74
2. Surat Rekomendasi	75
3. Surat Tugas Pembimbing 1	76
4. Surat Tugas Pembimbing 2	77
5. Surat Tugas Seminar	78
6. Surat Permohonan Melaksanakan Penelitian	79
7. Surat Izin Penelitian	80
8. Angket Penelitian	81
9. Tabulasi Data Uji Jenjang <i>Nugget</i>	87
10. Analisis Data Kualitas <i>Nugget</i>	103
11. Dokumentasi Penelitian	118

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin maju dan tingginya pengetahuan serta kebutuhan, membuat masyarakat lebih kritis memilih makanan yang akan dikonsumsi. Pola konsumsi masyarakat juga sudah mulai berubah yang menuntut manusia untuk lebih praktis dan efisien dalam menjalani kehidupan. Akibatnya adalah terjadi perubahan dalam konsumsi pangan. Masalah pada saat ini adalah cenderung mengkonsumsi pangan dalam bentuk instan. (Prihantoro dalam Mahmud Aditya Rifqi, 2011:2). Salah satu bentuk pangan yang cukup favorit dikalangan masyarakat terutama kelompok umur anak-anak adalah kudapan. Berbagai jenis kudapan cukup digemari dikalangan anak-anak diantaranya *cake*, kue-kue kering, *nugget* dan lainnya.

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku melalui proses penggilingan dengan bahan bumbu serta dicampur bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti, bahan baku yang biasa digunakan adalah daging sapi, ayam, ikan (Syamsir dalam Rahmawati 2008:5). Menurut Departemen Perindustrian RI 2002, “*Nugget* adalah jenis makanan lauk pauk berkadar protein tinggi yang terbuat dari bahan dasar hewani dan dicampur dengan bahan lain melalui proses pemaniran dan penggorengan”. Bahan dasar hewani yang biasa digunakan dalam pembuatan *nugget* di pasaran, yaitu daging ayam, daging sapi, udang, ikan, tetapi yang paling populer dimasyarakat yakni *nugget* ayam.

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang tidak produktif lagi untuk bertelur karena ayam ini sudah tua. Ayam ras petelur afkir dimanfaatkan oleh peternak sebagai ayam potong namun kualitas daging ayam ras petelur afkir lebih rendah dari ayam pedaging. Tekstur dagingnya liat dikarenakan ayam ini sudah tua, sedangkan untuk kandungan proteinnya daging ayam afkir lebih tinggi dibandingkan ayam ras pedaging, hal ini disebabkan karena seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagen akan semakin bertambah namun kelebihan produk hasil olahan daging ayam afkir akan menjadi lebih kenyal (*Chuaynukool* dalam Liza Magdalena, 2010:1).

Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam ras petelur afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging menjadi bentuk *restructure meats*. Menurut (Purnomo, 1999:104), “*Restructure meats* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dan membentuk suatu produk olahan. Salah satu bentuk produk *restructure meats* yaitu *nugget*”.

Nugget yang berasal dari daging hewani tidak banyak mengandung serat pangan, padahal serat pangan sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk menjaga kesehatan. Pada pembuatan *nugget* salah satu bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan *nugget* adalah bahan pengental. Bahan pengental pada *nugget* biasanya menggunakan bahan kimia anorganik yang jika digunakan dalam jumlah besar dapat menimbulkan efek samping. Alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan memperkaya produk

nugget dengan serat pangan, yang dapat digunakan antara lain kolang-kaling. Kolang-kaling berfungsi sebagai bahan pengental serta memiliki serat yang tinggi.

Kolang-kaling merupakan bagian dari endosperm biji aren yang berasal dari pohon aren (*Arenga pinnata*), yang berumur sekitar 1- 1,5 tahun atau lebih. Kolang-kaling (buah aren) ini berbentuk segitiga lonjong atau bulat lonjong yang di dalam daging buah terdapat biji berukuran cukup besar, kenyal dan berwarna putih (Made Astawan 2008:98). Kolang-kaling kaya akan serat dan mineral. Setiap 100 gr kolang-kaling mengandung energi 27 kkal, protein 0,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 6 gram, serat 1,6 gram, kalsium 91 mg, fosfor 243 mg dan zat besi 0,5 mg (Julianto dalam Angga Mega Putra 2015:2).

Kolang-kaling banyak terdapat di pasar tradisional, tak terkecuali di kota Padang. Berdasarkan survei awal hampir seluruh pasar tradisional yang ada di kota Padang terdapat pedagang kolang-kaling diantaranya: pasar Lubuk buaya, pasar Tabing, pasar Alai, pasar Pagi dan pasar Raya. Para pedagang di pasar tradisional menjual kolang-kaling dengan harga yang relatif murah dan terjangkau. Kolang-kaling memiliki bentuk lonjong berwarna putih dan bertekstur kenyal. Buah kolang-kaling mengandung senyawa hidrokoloid yaitu: kolagen, gelatin dan *wheat gluten* (Angga Mega Putra, 2015:3). Sehingga dapat memperbaiki tekstur dari *nugget*.

Selama ini hasil olahan buah kolang-kaling dijadikan sebagai manisan dan permen *jelly*, dengan demikian perlu diadakannya penganekaragaman produksi kolang-kaling. Salah satu produk yang bisa dibuat yaitu *nugget*.

Kandungan serat dan tekstur kenyal yang terdapat pada kolang-kaling diharapkan dapat memperbaiki kualitas tekstur dari *nugget*. Berdasarkan penelitian yang relevan mengenai *nugget* dan ayam afkir yang pernah dilakukan di Universitas Negeri Padang diantaranya dengan judul Pengaruh penambahan wortel dan rumput laut terhadap kualitas *nugget* tempe (2014), Pembuatan *nugget* ayam ras petelur afkir oleh Hari Affandi (2015).

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah penulis lakukan, jumlah kolang-kaling yang digunakan sebanyak 5%, 10%, dan 15 % telah mendapatkan kualitas *nugget* yang cukup baik, maka dari itu penulis mencoba melakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan kolang-kaling dengan judul **“Pengaruh Penambahan Kolang-kaling Terhadap Kualitas *Nugget*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang dapat di identifikasikan adalah sebagai berikut:

1. Kolang-kaling mengandung tinggi serat dan bertekstur kenyal, sehingga dapat memperbaiki tekstur *nugget*.
2. Masih rendahnya nilai ekonomi dari kolang-kaling.
3. Kolang-kaling bermanfaat bagi kesehatan namun variasi olahannya masih sedikit.
4. Penelitian tentang penambahan kolang-kaling terhadap pembuatan *nugget* belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini dibatasi pada penambahan kolang-kaling terhadap pembuatan *nugget*. Penggunaan bahan yang dimaksud yaitu pengaruh pemakaian kolang-kaling 5%, 10% dan 15% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas *nugget* yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas bentuk *nugget* yang dihasilkan ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas warna *nugget* yang dihasilkan ?
3. Bagaimana pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas aroma *nugget* yang dihasilkan ?
4. Bagaimana pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas tekstur *nugget* yang dihasilkan ?
5. Bagaimana pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas rasa *nugget* yang dihasilkan ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisa pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas bentuk *nugget* yang dihasilkan.
2. Menganalisa pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas warna *nugget* yang dihasilkan.
3. Menganalisa pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas aroma *nugget* yang dihasilkan.
4. Menganalisa pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas tekstur *nugget* yang dihasilkan.
5. Menganalisa pengaruh penambahan kolang-kaling sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas rasa *nugget* dihasilkan.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan. Selain itu untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang potensi kolang-kaling pada pembuatan makanan, khususnya tentang pengaruh penambahan kolang-kaling terhadap kualitas *nugget*.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan acuan bagi mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang ingin melakukan penelitian lanjutan tentang produk makanan berbahan dasar kolang-kaling.

3. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Sebagai referensi terhadap pengaruh penambahan kolang-kaling terhadap kualitas *nugget*.

4. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi kolang-kaling pada pembuatan *nugget* dan meningkatkan variasi olahan kolang-kaling.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengaruh Kolang-kaling (5%, 10% dan 15%) Terhadap Kualitas *Nugget*

- i. Bentuk (Persegi Panjang) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik bentuk (persegi panjang) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3.54) dengan kategori persegi panjang. Hasil uji jenjang kualitas bentuk persegi panjang *nugget* menunjukkan H_0 diterima yang berarti penambahan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (persegi panjang). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka bentuk persegi panjang *nugget* tetap (tidak berubah).

- j. Bentuk (Rapi) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik bentuk (rapi) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3.61) dengan kategori rapi. Hasil uji jenjang kualitas bentuk rapi *nugget* menunjukkan H_0 diterima yang berarti penambahan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (rapi). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka bentuk rapi *nugget* tetap (tidak berubah).

- k. Warna (Bagian Dalam) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik warna (bagian dalam) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3.39) dengan kategori putih. Hasil uji jenjang kualitas warna putih *nugget* menunjukkan H_0 diterima yang berarti penambahan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (bagian dalam). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka warna *nugget* tetap (tidak berubah).

- l. Warna (Bagian Luar) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik warna (bagian luar) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3.71) dengan kategori kuning keemasan. Hasil uji jenjang kualitas warna kuning keemasan *nugget* menunjukkan H_0 diterima yang berarti penambahan kolang-kaling tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (bagian luar). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka warna *nugget* tetap (tidak berubah).

- m. Aroma (harum) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik aroma (harum) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_0 (3.67) dengan kategori aroma harum khas *nugget*. Hasil uji jenjang kualitas aroma (harum) *nugget* menunjukkan H_0 ditolak yang berarti menyatakan penambahan kolang-kaling

memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma (harum). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka aroma (harum) *nugget* berubah.

- n. Tekstur (Kenyal) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik tekstur (kenyal) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 (3.69) dengan kategori kenyal. Hasil uji jenjang kualitas tekstur (kenyal) *nugget* menunjukkan H_0 ditolak yang berarti penambahan kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur (kenyal). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka tekstur *nugget* berubah.

- o. Rasa (Gurih) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik rasa (Gurih) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_0 (3.70) dengan kategori gurih. Hasil uji jenjang kualitas rasa (gurih) *nugget* menunjukkan H_0 ditolak yang berarti menyatakan penambahan kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa (gurih). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka rasa (gurih) *nugget* berubah.

- p. Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) *Nugget* dengan Penambahan Kolang-Kaling (5%, 10% dan 15%)

Hasil uji organoleptik tingkat kesukaan (hedonik) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (3.69) dengan kategori suka. Hasil uji jenjang tingkat kesukaan (hedonik) *nugget* menunjukkan H_0 diterima yang berarti penambahan kolang-kaling tidak memberikan

pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan (hedonik). Hal ini berarti bahwa dengan ditambahkan kolang-kaling, maka tingkat kesukaan (hedonik) tetap tidak berubah.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian ini, peneliti dapat memberikan sumbangan saran bagi pihak-pihak terkait dalam bidang Tata Boga, yaitu:

1. Peneliti berikutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis agar dapat melakukan dengan menggunakan penambahan kolang-kaling yang lebih tinggi lagi, sebanyak 20% dan 25%.
2. Pada proses pengolahan *nugget* kolang-kaling harus dicuci beberapa kali supaya tidak mempengaruhi rasa *nugget*.
3. Kolang-kaling yang digunakan pada pembuatan *nugget* dalam keadaan segar, berwarna putih dan tidak berlendir.
4. Pada proses pengadukan, adonan *nugget* tidak diaduk terlalu lama, karena jika terlalu lama adonan *nugget* akan berair.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, H. 2002. *Kamus umum bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Angga Mega Putra. 2015. Pengaruh Penambahan *Jelly Agent* (Agar-Agar Tepung *Jelly* dan Pektun) Terhadap Karakteristik *Soft Candy Jelly* Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*). Bandung: Universitas Pasundan.
- Anni Faridah, Asmar Yulastri, Kasmita dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1, 2 dan 3*. Jakarta: Depdiknas
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*, Jakarta: Dian Rakyat.
- Baidar. 1985. *Pengawetan Makanan*, Padang: UPT Pusat Media Pendidikan SPTIK IKIP Padang.
- Buckle. K.A.et al. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Syarat Mutu Nugget SNI 01-6683-2002*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fikratul Ihsan. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaat Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii* Padang: Universitas Andalas.
- Firdaus. 2014. Pengaruh Penambahan Wortel dan Rumput Laut Terhadap Kualitas *Nugget Tempe*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Gaman, P.M & Sherrington, K.B (1992). *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Gina Hermawati. 2016. Pengaruh Sari Buah Stroberi (*Fragari vesca*) Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi* Padjajaran: Universitas Padjajaran.
- Hari Affandi. 2016. *Pembuatan Nugget Ayam Ras Petelur Afkir*, (Proyek Akhir) Padang. Universitas Negeri Padang.
- Irawan, P. 1999. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Kasim, A. 2011. *Efektifitas Kunyit Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Nugget Jagung*.
- Komariah, Surajudin, dan Dwi, P. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi, Sehat, Bergizi, dan Nikmat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.