

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TENGGIRI TERHADAP KUALITAS
NUGGET JAMUR TIRAM**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelas Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**CITRA AYUDHYA
NIM. 14075022/ 2014**

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

2018

ABSTRAK

Citra Ayudhya. 2018. “Pengaruh Penambahan Ikan Tenggiri terhadap Kualitas *Nugget* Jamur Tiram”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perlunya penambahan ikan tenggiri dalam pembuatan *nugget* jamur tiram. *Nugget* jamur tiram mengandung protein nabati, sedangkan ikan tenggiri mengandung protein hewani sehingga dapat saling melengkapi nilai gizi. Ikan tenggiri mengandung protein dan omega-3 yang berguna bagi kesehatan tubuh. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas *nugget* jamur tiram dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode RAL. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* Tata Boga pada bulan November 2017 dengan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer dengan melibatkan lima orang panelis ahli. Variabel dalam penelitian ini terdiri dari variabel bebas yaitu penambahan ikan tenggiri (X) dan variabel terikat (Y) yaitu kualitas *nugget* jamur tiram. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang dan menguji hipotesis dengan menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma dan tekstur *nugget* jamur tiram, sedangkan kualitas bentuk, warna dan rasa tidak terdapat perbedaan pengaruh yang nyata karena $F_{hitung} < F_{tabel}$. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu indikator untuk bentuk persegi dengan ukuran 3x3 cm pada 3,61 (X_3) dan bentuk seragam pada 3,73 (X_3), warna bagian luar kuning keemasan pada 3,47 (X_1) dan warna bagian dalam putih kekuningan pada 3,00 (X_0), aroma ikan tenggiri pada 3,6 (X_3) dan aroma jamur tiram pada 3,73 (X_0), tekstur kenyal pada 3,93 (X_0), dan rasa gurih pada 3,6 (X_3). Hasil yang terbaik terdapat pada indikator tekstur kenyal diperoleh dengan nilai 3,93 (X_0).

Kata Kunci: *Nugget* Jamur Tiram, Ikan Tenggiri, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ikan Tenggiri terhadap Kualitas *Nugget* Jamur Tiram”**. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu (S1) Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak 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 dan sebagai Pendamping Akademik.
3. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan masukan, sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari proses penentuan judul, pembuatan proposal sampai skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan masukan, sumbangan pikiran dan membimbing pembuatan proposal sampai skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd, Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd dan Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku tim dosen penguji yang telah meluangkan waktu, serta memberikan sumbangan saran dan masukan.
6. Seluruh staf pengajar dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta beserta adik yang selalu memberikan do'a dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, serta hendaknya membawa berkah bagi penulis.
8. Pihak-pihak yang terkait, rekan-rekan seperjuangan, sahabat dan teman-teman di kos yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga segala bantuan, motivasi, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. Penulis telah berusaha menyusun skripsi ini dengan baik. Namun, penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan karena masih terdapat keterbatasan ilmu dan pengalaman. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	7
D. Perumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	9
1. Ikan Tenggiri	9
2. Jamur Tiram	10
a. Morfologi Jamur Tiram	10
b. Jenis-Jenis Jamur Tiram	12
c. Kandungan Gizi Jamur Tiram dan Peranannya	13
d. Khasiat Jamur Tiram	17
3. <i>Nugget</i>	21
a. Pengertian <i>Nugget</i>	21
b. Syarat Mutu <i>Nugget</i>	21
c. <i>Nugget</i> Jamur Tiram	22
1) Resep <i>Nugget</i> Jamur Tiram	23
2) Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i> Jamur Tiram	25
3) Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i> Jamur Tiram	33
d. Kualitas <i>Nugget</i> Jamur Tiram	38
B. Kerangka Konseptual	42
C. PHipotesis	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	44
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	44
C. Objek Penelitian	44
D. Jenis dan Sumber Data	45
E. Kontrol Validitas	45
F. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	46

G. Prosedur Penelitian	47
H. Rancangan Pengamatan	55
I. Instrumen Penelitian	56
J. Teknik Pengumpulan Data	57
K. Teknik Analisis Data	57
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	59
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri (25%, 50% dan 75%)	59
2. Deskripsi Data Kualitas Warna <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri (25%, 50% dan 75%)	62
3. Deskripsi Data Kualitas Aroma <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri (25%, 50% dan 75%)	65
4. Deskripsi Data Kualitas Tekstur <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri (25%, 50% dan 75%)	68
5. Deskripsi Data Kualitas Rasa <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri (25%, 50% dan 75%)	70
B. Pembahasan	71
1. Kualitas Bentuk (Persegi dengan Ukuran 3x3 cm dan Seragam) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri	73
2. Kualitas Warna (Bagian Luar Kuning Keemasan dan Bagian Dalam Putih Kekuningan) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri	74
3. Kualitas Aroma (Ikan Tenggiri dan Jamur Tiram) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri	75
4. Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri	77
5. Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Jamur Tiram dengan Penambahan Ikan Tenggiri	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	79
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ikan Tenggiri dari Bentuk Fisik	9
2. Kandungan Asam Amino pada Ikan Tenggiri	9
3. Kandungan Mineral pada Ikan Tenggiri	10
4. Kandungan Asam Amino Esensial dalam per 100 gram	17
5. Syarat Mutu <i>Nugget</i>	22
6. Resep Penelitian <i>Nugget</i>	53
7. Rancangan Pengamatan	55
8. Kisi-Kisi Instrumen untuk Kualitas	57
9. Analisis Varian	57
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Persegi dengan Ukuran 3x3 cm) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	60
11. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Seragam) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	61
12. Analisis Varian Kualitas Warna Bagian Luar (Kuning Keemasan) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	63
13. Analisis Varian Kualitas Warna Bagian Dalam (Putih Kekuningan) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	64
14. Analisis Varian Kualitas Aroma (Ikan Tenggiri) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	66
15. Uji Lanjut Duncan <i>Multiple Range Test</i>	66
16. Analisis Varian Kualitas Aroma (Jamur Tiram) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	67
17. Uji Lanjut Duncan <i>Multiple Range Test</i>	68
18. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	69
19. Uji Lanjut Duncan <i>Multiple Range Test</i>	69
20. Analisis Varian Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Penampakan Jamur Tiram	11
2. Kerangka Konseptual	43
3. Diagram Alir Penelitian	54
4. Nilai Rata-Rata Kualitas Bentuk (Persegi dengan Ukuran 3x3 cm) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	59
5. Nilai Rata-Rata Kualitas Bentuk (Seragam) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	61
6. Nilai Rata-Rata Kualitas Warna Bagian Luar (Kuning Keemasan) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	62
7. Nilai Rata-Rata Kualitas Warna Bagian Dalam (Putih Kekuningan) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	64
8. Nilai Rata-Rata Kualitas Aroma (Ikan Tenggiri) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	65
9. Nilai Rata-Rata Kualitas Aroma (Jamur Tiram) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	67
10. Nilai Rata-Rata Kualitas Tekstur (Kenyal) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	68
11. Nilai Rata-Rata Kualitas Rasa (Gurih) <i>Nugget</i> Jamur Tiram	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Skripsi	88
2. Surat Rekomendasi	89
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	90
4. Surat Tugas Pembimbing	91
5. Surat Tugas Seminar	93
6. Surat Izin Penelitian	94
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	95
8. Instrumen Penelitian	96
9. Analisis Varian	102
10. Uji Jenjang	103
11. Dokumentasi Penelitian	123
12. Konsultasi Pembimbing	129
13. Analisis Harga <i>Nugget</i> Jamur Tiram Berat Ikan Tenggiri 500 gram	135

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan asasi manusia yang utama. Hal ini sesuai dengan pendapat Dewi (2012:1) menyatakan bahwa pangan merupakan kebutuhan manusia yang asasi karena berpengaruh terhadap eksistensi dan keberlangsungan hidupnya. Melalui penggunaan bahan pangan, manusia dapat membangun sel-sel tubuhnya dan menjaga agar tetap sehat, serta berfungsi sebagaimana mestinya (Winarno, 1993:3). Maka dari itu, setiap manusia mencari sumber bahan pangan untuk dapat menunjang aktivitas dan memelihara kesehatan tubuhnya.

Produk-produk pangan ini ada yang membutuhkan proses pengolahan, makanan instan atau berasal dari bahan yang sudah diolah. Seiring berjalannya waktu pola konsumsi masyarakat terhadap produk makanan telah mengalami perubahan, terutama di daerah perkotaan; ini dapat dilihat dari kecenderungan mereka dalam memilih makanan, saat ini masyarakat lebih memilih makanan yang praktis, ekonomis, dan cepat tersedia untuk dikonsumsi oleh mereka (Nurmalia, 2011:5). Makanan yang cepat dalam penyajiannya ini lebih dikenal sebagai *fast food*.

Makanan cepat saji ialah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan bisa dikonsumsi secara cepat. Makanan ini muncul akibat dari gaya hidup pola konsumsi masyarakat. Di era modern seperti saat ini yang serba cepat dan instan, perusahaan telah banyak melakukan inovasi makanan, salah

satunya ialah membuat makanan beku (*frozen food*), contohnya *nugget*. *Nugget* merupakan salah satu makanan cepat saji yang banyak digemari oleh masyarakat saat ini.

Nugget dapat menjadi pilihan tepat bagi masyarakat karena mudah dan praktis dalam penyajiannya. Selain itu, panganan ini juga memiliki cita rasa yang lezat. *Nugget* merupakan produk pangan berbentuk gumpalan emas yang bersifat *ready to cook*. Produk olahan ini dibuat dari daging yang digiling, lalu diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak dalam loyang, dilanjutkan dengan dipotong atau dibentuk dengan bentuk tertentu dan dilumuri oleh perekat tepung (*batter*), serta diselimuti menggunakan tepung roti (*breadcrumb*) (Syamsir, 2008; dalam Maisyarah, 2016:341).

Nugget yang banyak dijual di pasaran terbuat dari daging ayam dan daging sapi. Produk yang berasal dari daging ayam dan daging sapi, biasanya mengandung tinggi lemak dan protein, serta rendah serat. Menurut Sri (1994:32-33), makanan yang mengandung tinggi lemak dan rendah serat dapat meningkatkan resiko kelebihan berat badan (obesitas), sulit buang air besar (BAB), kolesterol yang tinggi, dan berbagai macam penyakit degeneratif lainnya. Hal ini juga dinyatakan oleh Nurmalia (2011:4), konsumsi bahan-bahan yang mengandung lemak dan kolesterol meningkat. Gaya kebiasaan makan tinggi lemak tetapi rendah serat, ternyata secara signifikan berkontribusi terhadap meningkatnya prevalensi obesitas.

Bahan baku pembuat *nugget* tidak hanya sebatas menggunakan bahan hewani saja (daging), tetapi dapat menggunakan bahan nabati lainnya. *Nugget* yang terbuat dari jamur tiram memiliki protein nabati mengandung serat yang dibutuhkan oleh kesehatan tubuh. Menurut Ali (2003:55) “Serat banyak terkandung dalam makanan nabati sedangkan pangan hewani sama sekali tidak mengandung serat”. *Nugget* ini juga dapat dijadikan sebagai pilihan makanan yang tepat karena cepat penyajiannya, dapat dijadikan sebagai cemilan atau sebagai lauk pauk, serta dapat disimpan dalam *freezer* agar tahan lama.

Pemanfaatan jamur tiram dalam pembuatan *nugget* sebagai salah satu usaha diversifikasi produk *nugget*. Jamur tiram yang digunakan dalam pembuatan *nugget* juga menggunakan bahan pangan lokal. Menurut data Badan Pusat Statistik, produksi jamur di Sumatera Barat terus mengalami peningkatan dari tahun 2010 sampai 2014 yaitu dari 17.52 ton/m² menjadi 139.99 ton/m² (BPS, 2016). Harga jual jamur tiram di pasaran untuk Sumatera Barat, terutama di kota Padang yaitu Rp 25000/kg, sedangkan di kota Payakumbuh, Bukittinggi dan Batungkar hanya Rp 15000/kg (Harsuna, 2014). Harga jual jamur tiram oleh Kelompok Tani Kampung Baru Padusunan (Kota Pariaman) adalah Rp 20.000/Kg dengan panen perharinya berkisar dari 3 kg hingga 5 kg (Rahmawati, 2016:5).

Nugget jamur tiram perlu ditambahkan ikan agar dapat melengkapi gizi yang dibutuhkan oleh tubuh karena jamur tiram mengandung protein nabati, sedangkan ikan mengandung protein hewani. Ikan yang dipilih yaitu ikan

tenggiri. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dapat menjadi pilihan yang lebih baik dari daging sapi karena mengandung asam lemak omega-3 (Endang, 2011:7). Ali (2004) menyatakan bahwa keunggulan ikan laut terutama bisa dilihat dari komposisi asam lemak omega-3 yang berfungsi untuk pencegahan penyakit jantung. Ada beberapa fungsi asal omega-3 yaitu dapat menurunkan kadar kolesterol darah yang berakibat terjadinya penyumbatan pembuluh darah dan dapat berperan dalam proses tumbuh kembang otak.

Ikan tenggiri yang ditambahkan pada *nugget* jamur tiram dapat membentuk tekstur saling melekat dan kompak karena *nugget* merupakan produk *restructured meat* yang masih terdapat serat daging ketika dipatahkan. Dalam pembuatan *nugget* jamur tiram, bahan-bahan pengisi yang digunakan, yaitu tepung tapioka dan tepung maizena. Daging ikan tenggiri lebih mudah menyatu dengan tepung tapioka. Winarno (2004); dalam Vita (2016:350), menjelaskan bahwa olahan ikan yang mengandung tepung, saat pemanasan akan menyebabkan proses gelatinisasi dimana granula pati menyerap air dan terjadi pembengkakan. Kemudian, granula ini akan pecah sehingga air yang masuk dalam butir-butir pati tidak dapat bergerak bebas. Hal ini menyebabkan pada tekstur produk menjadi padat dan kompak antara partikel. Selain itu, ikan ini termasuk ke dalam jenis ikan laut dari kelompok ikan laut pelagis yang memiliki cita rasa yang khas sehingga masyarakat menyukainya. Ikan ini memiliki rasa daging yang gurih dan tidak amis bila dibandingkan

dengan jenis ikan lainnya (Moelyono, 2011:1). Produk yang dibuat sebaiknya tidak menggunakan bahan tambahan pangan seperti penyedap rasa.

Potensi ikan tenggiri di Sumatera Barat berdasarkan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat, Provinsi Sumatera Barat (Sumbar) secara geografis terletak pada 1°LU-3°LS dan 98°BT-102°BT. Sumatera Barat memiliki panjang garis pantai yang dimiliki yaitu 1,973.246 Km, luas wilayah laut adalah 51,060.23 Km² dengan luas Zona Teritorial 57.880 Km² dan luas Zona Ekonomi Eksklusif 128,700 Km² dengan kondisi laut tersebut maka potensi perikanan laut lebih besar daripada perikanan lepas pantai dan samudera. Berdasarkan pada karakteristik habitat atau lingkungan hidup ikan, Sumatera Barat memiliki potensi sumber daya ikan pelagis besar yang cukup menjanjikan, antara lain tuna, cakalang, tongkol dan tenggiri (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat, 2015).

Penelitian yang relevan tentang pengolahan *nugget* jamur tiram yang pernah dilakukan yaitu Pembuatan *Nugget* Jamur Tiram oleh Rani Permata Sari di Universitas Negeri Padang, *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemah dan Protein serta Tinggi Serat oleh Nurmalia di Universitas Dipenogoro, *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Sehat *Vegetarian* oleh Raskita Saragih di Institut Teknologi Indonesia, Optimalisasi Formula *Nugget* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Bahan Pengisi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode D-Optimal oleh Aulia Rahmani di Universitas Pasundan, Pengaruh

Bahan Baku Ikan terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Kandungan Gizi Produk Stik Ikan di Kabupaten Kotawaringin Barat oleh Vita Yanuar di Universitas Antakusuma.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah peneliti lakukan dengan jumlah penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% mendapatkan kualitas *nugget* yang cukup baik, maka peneliti mencoba melaksanakan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Ikan Tenggiri terhadap Kualitas *Nugget* Jamur Tiram.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti dapat mengidentifikasi masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Pola konsumsi masyarakat terhadap produk makanan telah mengalami perubahan, mereka cenderung memilih makanan yang praktis, ekonomis, dan cepat tersedia untuk dikonsumsi.
2. *Nugget* yang terbuat dari hewani (daging), contohnya daging sapi dan daging ayam; biasanya mengandung tinggi lemak dan tinggi protein, serta rendah serat.
3. Masyarakat yang mengkonsumsi makanan yang mengandung tinggi lemak dan protein hewani, serta rendah serat dapat meningkatkan resiko kelebihan berat badan (obesitas), sulit buang air besar (BAB), kolesterol yang tinggi dan berbagai macam penyakit degeneratif lainnya.

4. Nugget yang banyak dijual di pasaran terbuat dari daging ayam dan daging sapi. Produk yang berasal dari daging ayam dan daging sapi, biasanya mengandung tinggi lemak dan protein, serta rendah serat.
5. Nugget merupakan produk *restructured meat* dan untuk melengkapi kandungan gizi pada *nugget* jamur tiram, diperlukan penambahan bahan makanan berupa ikan.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan: “Pengaruh Penambahan Ikan Tenggiri terhadap Kualitas *Nugget* Jamur Tiram”.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk *nugget* jamur tiram?
2. Bagaimana pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas warna *nugget* jamur tiram?
3. Bagaimana pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas aroma *nugget* jamur tiram?
4. Bagaimana pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas tekstur *nugget* jamur tiram?
5. Bagaimana pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas rasa *nugget* jamur tiram?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk *nugget* jamur tiram.
2. Menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas warna *nugget* jamur tiram.
3. Menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas aroma *nugget* jamur tiram.
4. Menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas tekstur *nugget* jamur tiram.
5. Menganalisis pengaruh penambahan ikan tenggiri sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas rasa *nugget* jamur tiram.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Bahan referensi bagi mahasiswa Tata Boga tentang produk makanan cepat saji dari olahan jamur tiram dan meningkatkan kreativitas mahasiswa terutama di bidang Tata Boga dalam bereksperimen serta menciptakan karya baru yang dapat berguna.
2. Bahan informasi dan menambah pengetahuan bagi peneliti tentang variasi olahan jamur tiram dalam pembuatan *nugget* karena banyak mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, serta mengetahui potensi jamur tiram pada pembuatan produk makanan, khususnya pengaruh penambahan ikan tenggiri terhadap *nugget* jamur tiram.