

Dosen Pembimbing : Cici Andriani, M.Pd

Kode Dosen : 192005



**ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS *NUGGET* TAHU PUTIH DAN TAHU
SUMEDANG**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai Salah Satu Persyaratan untuk memperoleh Gelar
Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**HILZA MUSSI FARADILLA
NIM: 20075138/2020**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

ABSTRAK

Hilza Mussi Faradilla (2025) : Analisis Perbedaan Kualitas *Nugget Tahu*

Putih Dan Tahu Sumedang *Skripsi*. Program
Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
Universitas Negeri Padang.

Tingginya permintaan masyarakat akan makanan cepat saji yang sehat dan ekonomis mendorong inovasi produk pangan nabati, salah satunya adalah nugget tahu. Tahu putih dan tahu Sumedang, sebagai bahan baku potensial, memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda, namun penelitian yang menganalisis dampaknya terhadap kualitas nugget masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas nugget yang dihasilkan dari penggunaan tahu putih dan tahu Sumedang.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen murni (*true experimental*) dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan terdiri dari dua variabel, yaitu nugget tahu putih (X1) dan nugget tahu Sumedang (X2). Data primer dikumpulkan melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh 15 panelis semi terlatih untuk menilai kualitas dari aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Analisis data dilakukan menggunakan uji *Independent Sample t-Test*.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan kualitas yang signifikan ($p < 0.05$) antara kedua perlakuan pada aspek volume, warna bagian dalam, dan tekstur. Nugget yang menggunakan tahu Sumedang menunjukkan keunggulan pada kualitas volume yang lebih padat, warna bagian dalam yang lebih putih kekuningan, serta tekstur yang lebih lembut dan kenyal. Sebaliknya, tidak ditemukan perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk 4,04 dan 4,00, warna kulit luar 3,62 dan 2,89, aroma 3,82 dan 3,76, dan rasa 3,58 dan 3,95.

Kesimpulannya, jenis tahu yang digunakan sebagai bahan dasar berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas volume, warna bagian dalam, dan tekstur nugget tahu. Penggunaan tahu Sumedang menghasilkan nugget dengan beberapa karakteristik sensorik yang lebih baik dibandingkan tahu putih.

Kata Kunci : Nugget Tahu, Tahu Putih, Tahu Sumedang, Kualitas, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Hilza Mussi Faradilla (2025) : *Analysis of Quality Differences Between White Tofu and Sumedang Tofu Nuggets*

The high consumer demand for healthy and economical fast food has driven innovation in plant-based food products, one of which is tofu nuggets. White tofu and Sumedang tofu, as potential raw materials, possess distinct physical and chemical characteristics, yet research analyzing their impact on the quality of nuggets remains limited. This study aims to analyze the differences in the quality of nuggets produced using white tofu and Sumedang tofu.

This research employed a true experimental method using a Completely Randomized Design (CRD). The treatments consisted of two variables: white tofu nuggets (X1) and Sumedang tofu nuggets (X2). Primary data were collected through organoleptic testing conducted by 15 semi-trained panelists to assess quality aspects of shape, color, aroma, texture, and taste. Data analysis was performed using the Independent Sample t-Test.

The results showed significant quality differences ($p < 0.05$) between the two treatments in terms of volume, internal color, and texture. Nuggets using Sumedang tofu showed superior qualities in terms of denser volume, a more yellowish-white interior, and a softer and chewier texture. Conversely, no significant differences were found in terms of shape (4.04 and 4.00), outer skin color (3.62 and 2.89), aroma (3.82 and 3.76), and flavor (3.58 and 3.95).

In conclusion, the type of tofu used as the base material significantly influences the volume, internal color, and texture quality of the tofu nuggets. The use of Sumedang tofu results in nuggets with several superior sensory characteristics compared to those made with white tofu.

Keywords: Tofu Nuggets, White Tofu, Sumedang Tofu, Quality, Organoleptic Tests

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Hilza Mussi Faradilla
NIM : 20075138

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

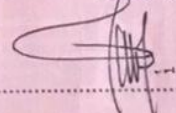
**Analisis Perbedaan Kualitas *Nugget* Tahu Putih Dan Tahu
Sumedang**

Padang, November 2025

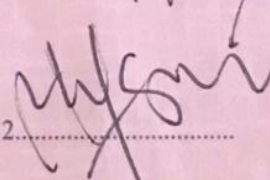
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd

1.....

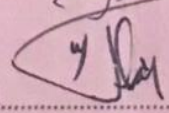
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M. Si

2.....

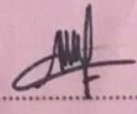
Anggota : Sari Mustika, S Pt, M.Si

3.....

Anggota : Riski Gusri Utami, M. Sc

4.....

Anggota : Yolanda Intan Sari, M. Pd

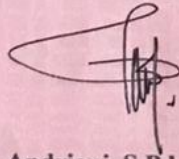
5.....

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Analisis Perbedaan Kualitas *Nugget* Tahu Putih Dan Tahu Sumedang
Nama : Hilza Mussi Fardilla
NIM : 20075138
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

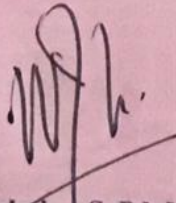
Padang , November 2025

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Cici Andriani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19910902 201903 2026

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang



Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T.
NIP. 197907212003122002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hilza Mussi Faradilla
NIM/TM : 20075138/2020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Analisis Perbedaan Kualitas *Nugget* Tahu Putih Dan Tahu Sumedang

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu 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.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Hilza Mussi Faradilla
NIM. 20075138

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penyusunan proposal peneliti yang berjudul **Analisis Perbedaan Kualitas Nugget Tahu Putih Dan Tahu Sumedang** ini dapat diselesaikan guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Perjalanan panjang telah peneliti lalui dalam rangka menyelesaikan proposal penelitian ini. Banyak hambatan yang dihadapi dalam penyusunannya, namun berkat kehendak-Nya sehingga peneliti berhasil menyelesaikan proposal penelitian ini. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberi dukungan penuh kepada peneliti dalam menyusun proposal penelitian ini. Semoga ibu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
4. Ibu dosen penguji I Rahmi Holinesti, STP, M. Si. yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu dosen penguji II Sari Mustika S. Pt, M. Si. yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu dosen penguji III Riski Gusri Utami, M. Sc yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Ibu dosen penguji IV Yolanda Intan Sari, M. Pd. yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu sehat serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
8. Seluruh Dosen, Staff dan Karyawan di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan yang tidak dapat peneliti sebutkan satu per satu.
9. Kepada kunci surgaku ayahanda Musrial, St dan Ibunada Susi Azda Tercinta yang selau mendoankan tiada henti, memberikan dukungan secara moril dan materi. Terimakasih untuk setiap tetes keringat yang dikeluarkann pada anakmu ini hingga dapat menyelesaikan studinya. Izinkan aku untuk mengabdikan dan memenuhi setiap harapan-harapan yang selalu diimpikan. Sehat selalu dan bahagia selalu untuk ayah dan ibu.
10. Kepada Saudara kandungku Ghina Mussi Salsabila dan Aurel Mussi Kalista Terimakasih untuk semua dukungan dan semangat yang telah diberikan hingga bisa ketahap ini. Semoga semua impian yang telah diimpikan terwujud dan berbahagialah selalu dimanapun berada.

11. Kepada Hilza Mussi Faradilla Diri saya sendiri. Ucapkan terimakasih kepada diriku sendiri yang tetap bertanggung jawab terhadap apa yang dimula. Terimakasih tetap bertahan dan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin. Berbahagialah selalu dimanapun berada, iijaaa.
12. Saya ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya Kepada Heru Mardiansyah, yang selalu hadir mendampingi setiap langkah saya. Terimakasih tidak pernah lelah memberikan dukungan, semangat, dan doa disetiap proses yang saya jalani. Kehadiranmu menjadi sumber kekuatan dan motivasi bagi saya untuk terus berusaha dan tidak mudah menyerah.
13. Kepada para teman dan sahabatku, Meshy Wahyuni, Liza Tania, Nurul Hidayah, Rahadatul Aisy Atikah dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberi bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa proposal penelitian ini masih jauh dari kata sempurna dan tentunya memiliki kekurangan. Oleh karena itu peneliti mengharapkan saran dan evaluasi dari pembaca agar proposal penelitian ini menjadi lebih baik dan bermanfaat bagi setiap orang.

Padang,6 November 2025

Hilza Mussi Faradilla

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	10
1. Tahu.....	10
2. Pengertian <i>Nugget</i> tahu	13
3. Resep Standar <i>Nugget</i>	18
4. Bahan-Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Nugget</i> Tahu.....	19
5. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Nugget</i> Tahu	26
6. Teknik Pengolahan <i>Nugget</i> Tahu	31
7. Kualitas <i>Nugget</i> Tahu.....	32
B. Kerangka Konseptual	35
C. Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian	38
C. Objek Penelitian	38

D. Definisi Operasional dan Variabel penelitian.....	39
E. Jenis dan Sumber Data	42
F. Prosedur Penelitian.....	43
G. Rancangan penelitian	49
H. Kontrol validitas.....	50
I. Teknik Pengumpulan Data	50
J. Instrumen Penelitian.....	51
K. Teknik Analisis Data.....	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	54
B. Pembahasan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	74
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Pembuatan <i>Nugget</i>	18
2. Resep Batter	19
3. Peralatan pengolahan nugget tahu.....	45
4. Bahan-Bahan Pengolahan <i>nugget</i> Menggunakan Tahu putih dan Tahu Sumedang.....	46
5. Rancangan Penelitian	49
6. Kisi - kisi instrumen penelitian.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tahu.....	20
2. Tahu Sumedang.....	21
3. Tepung Tapioka	21
4. Telur	22
5. Wortel.....	23
6. Garam.....	23
7. Bawang putih	24
8. Bawang Merah	25
9. Seledri	25
10. Tepung terigu	26
11. Bowl (mangkuk besar)	27
12. Panci kukus	27
13. Loyang.....	28
14. Pisau	28
15. Wajan (fry pan)	29
16. Saringan.....	30
17. Timbangan.....	30
18. Kompor	31
19. Frying Spatula	31
20. Kerangka konseptual.....	36
21. Diagram alir	48

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan cepat saji banyak digemari masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Tingkat kesibukan masyarakat yang tinggi dan terbatasnya waktu istirahat membuat pemilihan makanan siap saji atau fast food menjadi banyak diminati karena alasan kecepatan dalam penyajian dan rasanya yang enak. Gaya hidup masyarakat yang semuanya menginginkan serba instan, cepat dan praktis ini terkadang tanpa memperhatikan tingkat kesehatan dan nilai gizi dari makanan tersebut. Makanan cepat saji umumnya mengandung lemak, kolesterol, garam dan energi yang tinggi. Kandungan gizi yang tidak seimbang ini bila terlanjur menjadi pola makan, akan berdampak negatif pada keadaan gizi. Frekuensi konsumsi makanan cepat saji meningkatkan risiko gizi lebih dan masalah kesehatan (Purbowati, et al 2020).

Salah satu jenis makanan selingan cepat saji yang disukai semua kalangan masyarakat adalah *nugget*. *Nugget* merupakan makanan cepat saji yang berbahan dasar daging, yang sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat. Meski nugget daging sapi memiliki cita rasa yang enak, namun kandungan seratnya rendah (0,9 g/100 g) dan lemaknya tinggi (18,82 g/100 g). Karena cepat diolah dan dapat disimpan dalam waktu lama, nugget merupakan pilihan makanan cepat saji yang sehat dan mudah disajikan. Masyarakat umum sering mengonsumsi makanan olahan seperti *nugget*. Pola konsumsi makanan cepat

saji tinggi lemak dan kalori seperti *nugget* dapat meningkatkan risiko terkena tekanan darah tinggi, diabetes, kolesterol, kanker, dan penyakit kronis lainnya (Sutrisno dkk., 2018). Olahan *nugget* yang terbuat dari bahan baku nabati, seperti sayur, tahu, atau jamur, atau yang sering disebut *nugget* ayam, merupakan salah satu contoh inovasi olahan yang dibutuhkan karena rendah lemak dan kaya serat serta protein, namun tetap diminati oleh konsumen. Sebut saja *nugget* sayur.

Nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging ayam yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan segitiga dan dilapisi dengan tepung yang kasar dan rasanya enak. *Nugget* merupakan salah satu jenis produk beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama satu menit pada suhu 150°C. Ketika digoreng *nugget* beku setengah matang akan berubah menjadi kekuning-kuningan dan kering. Tekstur *nugget* tergantung dari bahan dasarnya. *Nugget* mahal dikarenakan bahan utamanya adalah daging. Daging merupakan salah satu bahan makanan yang harganya cukup mahal dan sesuai perkembangan pola hidup modern saat ini, beberapa kelompok orang menginginkan pola hidup yang sehat dengan cara pola konsumsi vegetarian. Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan sebuah produk pangan berbahan dasar non-daging untuk menjawab kebutuhan tersebut. Oleh sebab itu kita perlu melakukan eksplorasi terhadap bahan utama dari *nugget* tersebut dengan salah satu bahan makanan yang bisa menjadi

pengganti daging yaitu tahu. Adapun alasan penulis mengganti bahan dasar *nugget* dengan tahu adalah untuk memberikan rasa baru kepada konsumen (Wijaya, 2022).

Kandungan gizi dalam tahu memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah masyarakat cenderung lebih memilih mengonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi. Seperti lemak, protein, karbohidrat, kalori (Wijaya, 2022).

Tahu adalah olahan yang terbuat dari kacang kedelai dan merupakan sumber protein yang baik untuk menjaga kesehatan serta mudah diperoleh di pasar. Tahu merupakan makanan rendah kalori namun tinggi protein. Protein tak hanya bisa didapat dari daging, namun juga dapat diperoleh dari pangan nabati seperti tahu. Tahu merupakan sumber protein nabati dengan tekstur yang lembut dan rasa yang lebih tawar sehingga mudah divariasikan. Tahu memiliki kandungan gizi seperti kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium. Vitamin pada tahu seperti vitamin D, B6, thiamin, riboflavin, niasin, dan asam folat (Khatimah, 2018).

Tahu adalah makanan tradisional yang terbuat dari kedelai, yang kaya akan protein dan rendah sodium, kolesterol dan kalori. Makanan ini telah memiliki sejarah hingga 2000 tahun lamanya. Karena efek kedelai baik untuk kesehatan, tahu dianggap sebagai makanan sehat yang jika dikonsumsi bisa bermanfaat bagi kesehatan. Seperti yang diketahui tahu merupakan bahan makanan setengah jadi yang perlu diolah menjadi masakan contohnya, tahu lapis, tahu pedas manis, perkedel tahu dan lain

sebaginya. Minat masyarakat dengan produk tersebut masih sangat rendah maka dari itu diperlukan upaya membuat suatu produk olahan dari tahu yaitu *nugget* tahu (Wijaya, 2022).

Nugget tahu adalah olahan beku (*frozen food*) bermanfaat dalam memperpanjang masa simpan tahu. Di samping itu pembuatan *nugget* tahu dengan tambahan sayuran bermanfaat meningkatkan nilai gizi sekaligus dapat meningkatkan minat anak yang sulit makan sayur. Salah satu makanan yang sering kita temui adalah tahu dengan kandungan protein yang tinggi. Namun, masyarakat mulai jenuh dengan bentuk dan rasa tahu yang biasa-biasa saja, tidak adanya inovasi. Untuk itu, diperlukan inovasi baru dalam pengolahan tahu tersebut sehingga penyajian tidak monoton (Khatimah, 2018).

Seiring perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat pun sudah semakin berubah. Manusia dituntut untuk lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalani kehidupan. Konsumsi pangan saat ini adalah lebih cenderung pada konsumsi pangan dalam bentuk instan dan cepat. Salah satu bentukpangan yang cukup favorit dikalangan masyarakat terutama kelompok umur anak - anak diantaranya cake, *nugget* dan lainnya (Khatimah, 2018).

Nugget berbahan dasar tahu diperoleh dari pengolahan tahu dengan cara penghalusan tahu menggunakan alat penggiling. *Nugget* berbahan dasar tahu memiliki zat gizi yang masih bisa dipertahankan, awet dan dapat diformulasikan dan diolah menjadi beraneka ragam produk. Produk yang akan dikembangkan dengan meamfaatkan tahu adalah *nugget*. Pembuatan *nugget* dengan bahan dasar tahu akan dibuat dengan pencampuran tepung terigu dengan tahu, kemudian dicampur dengan bahan lainnya berdasarkan resep *nugget* pada umumnya (Wijaya, 2022).

Perbedaannya adalah formula perpaduan jumlah tepung terigu dengan tahu yang digunakan agar menghasilkan *nugget* yang berkualitas ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Pembuatan *nugget* dengan bahan dasar tahu selain untuk mendayagunakan tahu yang masih minim pengolahannya, juga untuk meningkatkan nilai guna tahu. Inovasi dari tahu diharapkan tidak mengurangi kualitas *nugget* pada umumnya (Wijaya, 2022).

Di Indonesia, terdapat beragam jenis tahu dengan karakteristik uniknya masing-masing. Disamping itu tahu putih dikenal memiliki tekstur yang lebih padat dan kandungan air yang relatif tinggi, membuatnya sering digunakan dalam berbagai masakan rumah tangga, tahu kuning adalah tahu yang berwarna kuning karena direndam dalam larutan kunyit, tahu sutra memiliki tekstur yang sangat lembut, hamper seperti pudding, dengan kadar air tinggi, dan tahu sumedang memiliki tekstur yang lebih kenyal, pori-pori lebih besar, dan aroma khas setelah digoreng. Perbedaan karakteristik fisik dan kimia antara kedua jenis tahu ini diduga dapat memengaruhi kualitas akhir *nugget* yang dihasilkan. aspek sensori bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa, sedangkan aspek fisikokimia seperti kadar air, protein, dan lemak, misalnya, perbedaan pada proses pengepresan dapat menghasilkan struktur tahu yang berbeda, yang pada hasilnya akan mempengaruhi kemampuan tahu untuk mengikat bahan lain dalam formulasi *nugget* dan retensi air selama penggorengan (Wardana & Hartiati, 2020). Kandungan gizi pada tahu memang kurang setinggi lauk hewani seperti telur, daging, dan ikan. Namun, karena harganya lebih terjangkau, masyarakat cenderung memilih tahu sebagai

sumber protein nabati untuk memenuhi kebutuhan nutrisi seperti lemak, protein, karbohidrat, dan kalori.

Namun, hingga saat ini, penelitian yang secara mendalam membandingkan kualitas *nugget* yang dihasilkan dari tahu putih dan tahu Sumedang masih terbatas. Urgensi paling mendasar adalah karena tahu putih dan tahu Sumedang memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda secara melekat, tidak dapat dipisahkan, atau sudah menjadi sifat asli, perbedaan ini akan secara langsung memengaruhi proses produksi dan kualitas akhir *nugget* dengan tahu putih dikenal memiliki tekstur yang lebih padat dan kandungan air yang relatif lebih tinggi, strukturnya yang halus membuatnya umum digunakan dalam masakan sehari-hari, sedangkan tahu sumedang memiliki tekstur yang lebih kenyal, pori-pori yang lebih besar, dan aroma khas yang muncul setelah digoreng. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis perbandingan kualitas secara kuantitatif untuk mengetahui perbedaan yang penting antara *nugget* tahu putih dan *nugget* tahu Sumedang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai jenis tahu mana yang lebih optimal untuk diolah menjadi *nugget*, serta menjadi dasar pengembangan produk tahu membuka peluang usaha berbasis pangan lokal (Wardana & Hartiati 2020).

Selain itu, minat masyarakat terhadap tahu dalam bentuk olahan biasa seperti tahu lapis, tahu pedas manis, atau perkedel tahu masih tergolong rendah, sehingga diperlukan inovasi berupa pengembangan produk baru seperti *nugget* tahu (Damayanti & Pratiwi, 2021).

Dari hasil penelitian terdahulu (Wijaya, 2022). Kualitas *nugget* berbahan dasar tahu, dan uraian diatas dijelaskan belum ada perbedaan tahu putih dan tahu sumedang. Oleh sebab itu pada penelitian ini akan dilakukan analisis lebih lanjut. Maka peneliti tertarik untuk menggunakan tahu putih dan tahu sumedang pada pembuatan *nugget* tahu dengan judul “**Analisis Perbedaan Kualitas Nugget Tahu Putih Dan Tahu Sumedang**”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Rendahnya minat masyarakat terhadap olahan tahu konvensional
2. Kandungan gizi makanan cepat saji berbasis daging yang kurang seimbang
3. Kebutuhan akan alternatif nugget yang lebih sehat dan ekonomis
4. Perbedaan karakteristik tahu putih dan tahu Sumedang yang belum teranalisis secara mendalam dalam produk *nugget*
5. Keterbatasan informasi ilmiah mengenai jenis tahu optimal untuk *nugget*:

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah tersebut, maka batasan masalah dari penelitian ini adalah pengaruh pembuatan *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) perbedaan tahu putih dan tahu sumedang pada *nugget*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan indentifikasi dan batasan masalah diatas rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana perbedaan kualitas *nugget* yang dibuat dari tahu putih dan tahu sumedang dilihat dari aspek bentuk ?
2. Bagaimana perbedaan kualitas *nugget* yang dibuat dari tahu putih dan tahu sumedang dilihat dari aspek warna ?
3. Bagaimana perbedaan kualitas *nugget* yang dibuat dari tahu putih dan tahu sumedang dilihat dari aspek aroma ?
4. Bagaimana perbedaan kualitas *nugget* yang dibuat dari tahu putih dan tahu sumedang dilihat dari aspek tekstur ?
5. Bagaimana perbedaan kualitas *nugget* yang dibuat dari tahu putih dan tahu sumedang dilihat dari aspek rasa?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis dan membedakan kualitas *nugget* tahu yang dibuat dari tahu putih dan tahu Sumedang berdasarkan aspek bentuk.
2. Untuk menganalisis dan membedakan kualitas *nugget* tahu yang dibuat dari tahu putih dan tahu Sumedang berdasarkan aspek warna.
3. Untuk menganalisis dan membedakan kualitas *nugget* tahu yang dibuat dari tahu putih dan tahu Sumedang berdasarkan aspek aroma.
4. Untuk menganalisis dan membedakan kualitas *nugget* tahu yang dibuat dari tahu putih dan tahu Sumedang berdasarkan aspek tekstur.
5. Untuk menganalisis dan membedakan kualitas *nugget* tahu yang dibuat dari tahu putih dan tahu Sumedang berdasarkan aspek rasa.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

- 1) Menambah pengalaman dan keterampilan dalam melakukan penelitian ilmiah, khususnya dalam bidang teknologi pangan dan pengolahan produk nabati.

b. Bagi mahasiswa lain

- 1) Sebagai Menambah wawasan dan menjadi referensi bagi mahasiswa yang ingin meneliti produk olahan berbasis tahu atau pangan nabati lainnya.

c. Bagi masyarakat

- 1) Menambah wawasan dan menjadi referensi bagi masyarakat yang ingin meneliti produk olahan berbasis tahu atau pangan nabati lainnya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan analisis data yang telah dilakukan pada penelitian yang berjudul perbandingan kualitas nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas nugget dengan menggunakan tahu putih dari segi bentuk (segitiga rapi), volume cukup padat dan penuh, warna (cukup kuning keemasan untuk bagian luar dan warna cukup putih kekuningan untuk bagian dalam), aroma (harum khas tahu), tekstur (cukup lembut dan kenyal) dan rasa (cukup gurih).
2. Kualitas nugget dengan menggunakan tahu sumedang dari segi bentuk (segitiga rapi), volume padat dan penuh, warna (kurang kuning keemasan untuk bagian luar dan warna putih kekuningan untuk bagian dalam), aroma (harum khas tahu), tekstur (lembut) dan rasa (gurih).
3. Berdasarkan temuan dalam penelitian pengaruh kualitas nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang terdapat pengaruh pada kualitas volume, warna, tekstur dan rasa pada nugget tahu.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan tahu berbeda terhadap kualitas nugget, ada beberapa saran yang diharapkan bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya yaitu:

1. Karena perbedaan ukuran partikel antara tahu putih dan tahu sumedang waktu dan teknik pencampuran adonan sebaiknya disesuaikan. Dalam penelitian tahu putih lebih lama dalam proses pengukusan dibandingkan dengan tahu sumedang.
2. Pada proses pengadukan pastikan tahu putih diperas terlebih dahulu sehingga tahu sumedang tidak terlalu banyak mengandung air. Karena tahu putih lebih banyak mengandung air dibandingkan tahu sumedang.
3. Ketika mencampurkan bahan sebaiknya tahu putih dan tahu sumedang pastikan sudah hancur supaya mudah tercampur dengan bahan, dan diaduk dengan spatula.
4. Pada penelitian penggunaan tahu cukup berpengaruh terhadap aroma khas nugget. Namun ada beberapa pernyataan dari panelis yang masih merasakan aroma khas tahu pada nugget.
5. Pada penggunaan tahu putih dan tahu sumedang menggunakan tahu yang masih segar.
6. Sebelum mengukus adonan pastikan kalau kukusan sudah dipanaskan terlebih dahulu
7. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk meneliti pengaruh penggunaan tahu terhadap daya simpan *nugget*. Karena adanya perbedanaan reaksi karamelisasi dan reaksi *maillard* yang mempengaruhi umur simpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H., Nurhadi, & Rachmawati, A. (2019). Pengaruh bentuk dan tampilan makanan terhadap daya tarik konsumen dalam produk pangan olahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 112–120.
- Adriani, F., Suryani, L., & Dahlan, M. (2024). Studi Pengetahuan Mahasiswa Tentang Dampak Makanan Cepat Saji di Universitas Almarisah Madani. *Jurnal Sains dan Kesehatan*.
- Barus, T., Simanjuntak, A., & Naibaho, R. (2019). Pemanfaatan Kedelai sebagai Bahan Baku Pangan Olahan di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 77–84.
- Damayanti, A., & Pratiwi, S. (2020). Diversifikasi produk pangan berbasis tahu sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 45–54.
- Elida. (2019). *Teknik Pengolahan Makanan: Praktik Patiseri*. Medan: Pustaka Prima.
- Ferezagia, R., & Anggara, F. (2018). Analisis konsumsi dan harga bawang putih di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pangan dan Agribisnis*, 6(2), 95–101.
- Haryadi, D. (2011). *Tepung Tapioka: Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Harteti, T., & Miharti, I. (2016). Peran garam dalam pengolahan makanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 18–25.
- Herdhiansyah, D. (2022). Pengaruh Jenis Koagulan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tahu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 7(1), 23–30.
- Indriani, D. (2017). *Panduan Penggunaan Timbangan Digital dalam Industri Rumah Tangga*. Yogyakarta: Deepublish.
- Iswadi, M. (2021). Kedelai sebagai Sumber Protein Nabati Unggulan di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 10(1), 33–41.
- Jaya, I. M., Wibowo, S., & Lestari, H. (2018). Penerapan Produksi Bersih pada Industri Tahu untuk Mengurangi Limbah Cair dan Padat. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 19(3), 201–210.
- Khatimah, H. (2018). Analisis Kandungan Gizi Tahu sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 55–63.

- Khikma, I., Afifah, S. N., Syaputra, D., & Mahmudi, K. (2023). Analisis Konsep Kalor Pada Proses Pembuatan Tahu. *GRAVITASI: Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, 6(02), 25–31.
- Khofipah, N. (2023). Manfaat Konsumsi Tahu sebagai Sumber Protein Nabati dalam Mendukung Pertumbuhan dan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*, 12(1), 44–52.
- Lestari, A. T., & Anugrah, S. A. (2020). Fermentasi mikroorganisme alami pada tahu sumedang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(3), 65–72.
- Lubis, S., & Lubis, A. (2014). Tinjauan Kandungan Gizi dan Proses Pembuatan Tahu Putih sebagai Pangan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 45–53.
- Lubis, Y., & Lubis, M. M. (2014). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Harga Jual Tahu Putih di Pasar Kampung Lalang Kelurahan Lalang Kecamatan Medan Sunggal.
- Maukar, A. L., Pangemanan, D., & Mandey, L. C. (2019). Analisis Kandungan Protein dan Nilai Gizi Tahu sebagai Sumber Pangan Murah di Masyarakat Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 55–62.
- Meilina, R., Dewi, R., Kesumawati, K., Kulla, PDK, & Rezeki, S. (2023). Formulasi Sediaan Tabir Surya Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens* L.). *Jurnal Teknologi Kesehatan dan Kedokteran*, 9(1), 536–545.
- Muchtar, F. (2025). Analisis Tingkat Penerimaan Nugget Ikan Tuna Sebagai Pangan Sumber Protein Hewani Di Desa Malalanda. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 4(2), 55–66.
- Mumuh Muhaemin. (2021). *Resep Nugget Tahu Tradisional*. Bandung: Penerbit Boga Nusantara.
- Nuraeni, N., & Alimuddin, S. (2025). Pelatihan Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu Bagi Kelompok Wanita Tani Desa Leang-Leang Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 10(1), 26–35.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Jurnal Maduranch*, 2(2), 67–71.
- Palembangan, T. A., & Simanjuntak, H. (2019). Komposisi minyak goreng dan dampaknya terhadap kualitas makanan. *Jurnal Kimia dan Pangan*, 14(1), 23–30.
- Priadana, S., & Sunarsi, D. (2021). Metodologi penelitian pendidikan dan sosial. *Jurnal Penelitian Ilmiah*, 12(3), 45–54.

- Puspita, E. Y., & Astuti, R. (2019). Penggunaan peralatan dapur dalam pengolahan makanan tradisional. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 7(2), 118–125.
- Putri, W. J. S. W., Hadiwinata, B., & Siregar, R. R. (2023). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*).
- Rahman, F., & Sulisworo, D. (2020). Efektivitas peralatan pengolahan makanan terhadap hasil akhir produk. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 8(1), 73–80.
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Rohaya, S., El Husna, N., & Bariah, K. (2013). Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(3), 1–8.
- Rohmah, S., & Wahyuni, R. (2021). Inovasi produk pangan olahan nabati: Studi pada produk nugget berbasis tahu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 25–32.
- Sa'id, N. A., Ma'ruf, A., & Delfitriani, D. (2020). Analisis kelayakan usaha produksi tahu sumedang (Studi kasus di Pabrik Tahu XY Kecamatan Conggeang). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 123–132.
- Saputra, E. A. (2020). Validitas instrumen dalam penelitian eksperimen. *Jurnal Evaluasi dan Penelitian Pendidikan*, 8(1), 19–25.
- Sari, A. L., & Rachmawati, E. (2021). Inovasi olahan tahu menjadi nugget: Kajian proses dan sensoris. *Jurnal Kuliner dan Pangan*, 4(2), 65–70.
- Sari, I. P., Pujiastuti, A., & Wardani, N. H. (2021). Pengaruh jenis loyang terhadap hasil pemanggangan produk pastry. *Jurnal Boga dan Gizi*, 6(3), 71–79.
- Sari, M. D., & Yuliana, R. (2023). Pengaruh bahan dasar terhadap rasa produk olahan berbasis tahu. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 16(1), 59–66.
- Siregar, L. M. (2021). Uji organoleptik sebagai metode penilaian mutu produk pangan. *Jurnal Ilmu Pangan Indonesia*, 10(2), 27–33.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D (Edisi Revisi)*. Bandung: Alfabeta.
- Sufiat, N. (2019). Pengaruh penggunaan tepung terigu terhadap kualitas kue bolu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 91–96.

- Sultana, M., Al-Sayed, M. H., & Rahman, M. (2020). A historical review of shallot (*Allium cepa* L.) cultivation. *International Journal of Agricultural Research*, 15(1), 11–19.
- Sunyoto, S., Hartati, R., & Nugroho, A. (2014). Sejarah dan Perkembangan Produk Tahu di Indonesia. *Jurnal Pangan Tradisional Indonesia*, 2(1), 15–22.
- Suryani, N. M. I., & Kuntariati, U. (2024). Penambahan Wortel pada Pembuatan Dodol. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(2), 325–330.
- Wardana, I. N. K., & Hartiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Berbagai Jenis Tahu di Indonesia serta Potensinya dalam Diversifikasi Produk Olahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–166.
- Wijaya, I. M. R. S. (2022). Kualitas nugget berbahan dasar tahu: *Quality nuggets made from tofu*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(4), 1058–1064.
- Wijaya, R. (2022). Inovasi Nugget Tahu sebagai Alternatif Produk Pangan Nabati Pengganti Nugget Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 11(2), 77–84.
- Wulandari, R., Saputri, L. D., & Hapsari, D. R. (2020). Karakteristik tahu sumedang dan tahu putih sebagai bahan dasar nugget. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 8(1), 48–55.
- Yam, L. H., Ismail, N. M., & Tan, J. W. (2021). Hypothesis construction in food science research. *Journal of Research Methodology*, 12(1), 23–30.
- Yuliani, W., dkk. (2023). Studi pembuatan dan karakterisasi nugget tahu dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan daun bayam (*Amaranthus* sp.).
- Yuliati, R., & Hutajulu, D. M. (2020). Pengaruh Harga Komoditas Pangan Terhadap Inflasi di Kota Magelang. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskil*, 10(2), 103–116.