

**SUBSTITUSI DAGING AYAM MENGGUNAKAN
JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN *NUGGET***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ZAIMA BILQISTI

Nomor Induk : 2020406012

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

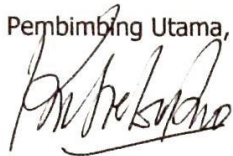
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI DAGING AYAM MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN NUGGET

NAMA : ZAIMA BILQISTI
NIM : 2020406012
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 22 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI DAGING AYAM MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN NUGGET

NAMA : ZAIMA BILQISTI
NIM : 2020406012
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



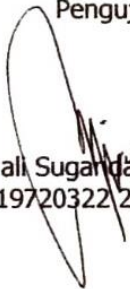
Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



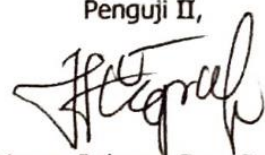
Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos., M.Sc.
NIP 19600105 199203 1 001

Penguji I,



Sondjana ali Suganda, S.Sos., MM. Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji II,



Acep Unang Rahayu, Drs., Dr., M.Ed.
NIP 19641122 199203 1 001

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Zaima Bilqisti
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 1 Agustus 2002
NIM : 2020406012
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“SUBSTITUSI DAGING AYAM MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN NUGGET”
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Zaima Bilqisti
NIM : 2020406012

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat limpahan nikmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Usulan Tugas Akhir ini dengan judul ***"SUBSTITUSI DAGING AYAM MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DALAM PEMBUATAN NUGGET"***.

Usulan Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan pendidikan akademis dalam menyelesaikan studi program Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tentunya proses penyusunan Usulan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar tanpa adanya bantuan, masukan, serta bimbingan dari semua pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih terutama kepada kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudun Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali S., S.Sos., MM.Par. selaku Kepala Unit Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang berharga bagi penulis.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang berharga bagi penulis.
7. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan mahasiswa pada Program Studi Seni Kuliner kelas 6A angkatan 2020 yang sudah saling menguatkan dan berjuang bersama selama 3 tahun ini.
9. Delia dan Ghinna sebagai sahabat dekat penulis yang saling memberikan saran, semangat, dan dorongan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Serta kepada para panelis yang telah bersedia menjadi panelis.

Meski demikian, penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Usulan Tugas Akhir ini, oleh sebab itu penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik positif dari pembaca supaya hasil laporan yang didapat mencapai kesempurnaan.

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan referensi yang baik bagi para pembaca, khususnya mahasiswa.

Bandung, Agustus 2023

Zaima Bilqisti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Metode Penelitian	6
1.4.1 Metode Eksperimen	6
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	7
1.4.3 Metode Pengujian Produk Hasil Penelitian	9
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
1.5.1 Lokasi Penelitian	13
1.5.2 Waktu Penelitian	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	14
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	14
2.1.1 Nugget.....	14
2.1.2 Jamur Tiram	16
2.2 Konsep Produk	23
2.2.1 <i>Nugget</i>	23
2.2.2 Bahan yang Digunakan	25
2.2.3 Alat yang Dibutuhkan	30
2.3 Prosedur Percobaan.....	33
2.3.1 Standar Resep Uji Coba	34
2.3.2. Alur Pembuatan Nugget.....	48
2.3.3. Pra Eksperimen.....	50
2.4 Prosedur Penilaian	50

2.4.1	Uji Organoleptik	50
2.4.2	Uji Hedonik	53
2.4.3	Daftar Panelis	56
2.4.4	Klasifikasi Penilaian	58
2.4.5	Teknik pengumpulan dan pengolahan data.....	58
2.5	Biaya Pembuatan	59
BAB III.....		65
HASIL DAN PEMBAHASAN		65
3.1	Hasil Analisis Penelitian dalam Proses Pembuatan Nugget dengan Substitusi Jamur Tiram	65
3.2	Hasil Observasi.....	66
3.2.1	Nugget dengan bahan dasar 20% jamur tiram dan 80% daging ayam .	69
3.2.2	Nugget dengan Bahan Dasar 60% Jamur Tiram dan 40% Daging Ayam	69
3.2.3	Nugget dengan Bahan Dasar 100% Jamur Tiram	70
3.3	Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Ahli	70
3.4.0	Penilaian Nugget dengan Bahan Dasar 20% Jamur Tiram dan 80% Daging Ayam	72
3.4.0	Penilaian Nugget dengan Bahan Dasar 60% Jamur Tiram dan 40% Daging Ayam	73
3.4.1	Penilaian Nugget dengan Bahan Dasar 100% Jamur Tiram	75
3.4	Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Tak Terlatih	76
3.4.1	Penilaian Nugget dengan Bahan Dasar 20% Jamur Tiram dan 80% Daging Ayam	77
3.4.2	Nugget dengan Bahan Dasar 60% Jamur Tiram dan 40% Daging Ayam	80
3.4.3	Nugget dengan Bahan Dasar 100% Jamur Tiram	83
3.5	Hasil Akhir dan Pembahasan	86
BAB IV		87
KESIMPULAN DAN SARAN		87
4.1	Kesimpulan.....	87
4.2	Saran	89
DAFTAR PUSTAKA		90
LAMPIRAN 1		94

ALUR PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM.....	94
LAMPIRAN 2	98
BIODATA PENULIS	100

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	20
Tabel 2. 2	30
Tabel 2. 3	34
Tabel 2. 4	38
Tabel 2. 5	41
Tabel 2. 6	45
Tabel 2. 7	54
Tabel 2. 8	55
Tabel 2. 9	60
Tabel 2. 10	61
Tabel 2. 11	62
Tabel 3. 1	68
Tabel 3. 2	70
Tabel 3. 3	71
Tabel 3. 4	77
Tabel 3. 5	78
Tabel 3. 6	80
Tabel 3. 7	81
Tabel 3. 8	83
Tabel 3. 9	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	30
Gambar 2. 2	30
Gambar 2. 3	30
Gambar 2. 4	31
Gambar 2. 5	31
Gambar 2. 6	31
Gambar 2. 7	31
Gambar 2. 8	31
Gambar 2. 9	32
Gambar 2. 10	32
Gambar 2. 11	32
Gambar 2. 12	32
Gambar 2. 13	32
Gambar 2. 14	33
Gambar 2. 15	33
Gambar 2. 16	33
Gambar 3. 1	67
Gambar 3. 2	67

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, e. a. (2011). Karakter Morfologis dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus* spp.). 225-231.
- Agus. (2006). *Budidaya Jamur Konsumsi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Alamsyah, Y. (2007). *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Depok: Agro Media Pustaka.
- Alex, S. M. (2011). *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Anonimous. (2009). *Budidaya Jamur Tiram*. Retrieved from Purwokerto info: <https://id.scribd.com/doc/17335702/Budi-Daya-Jamur-Tiram-Putih>
- Arikunto, S. (2014). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Auliana, R. (2001). *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Produksi Jamur (Kuintal), 2017-2018*. Retrieved from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/>
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (Chicken nugget)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Betty, D., & Tjutju, S. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Chazali, S., & Pratiwi, P. S. (2009). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga Cet 1*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Chazali, Syammahfuz, & Pratiwi, P. (2010). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Swadaya.
- Depkes, R. (2005). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang Kesehatan*. Jakarta.
- Direktorat jenderal Tanaman Pangan. (2016). *Statistik Produksi Tanaman Pangan Tahun 2016*. Retrieved from Kementerian Pertanian Direktorat jenderal Tanaman Pangan: <http://statistik-produksi-2016.pdf>

- Division, F. E. (2011). *State of the World's Forests 2011*. Roma: Food and Agricultural Organization of the United.
- Djaeni, A. (2009). In *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Djiwandono, P. I. (2015). *Meneliti itu tidak sulit : metodologi penelitian sosial dan pendidikan bahasa*. Yogyakarta: Deepublish.
- Handayani, R. (2020). *Metodologi Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Trussmedia Grafika.
- JALAKU. (2011). *Modul Budidaya Jamur Tiram*. Bandar Lampung: JALAKU.
- Kalsum, U. S. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrovigor*, 4: 86-92.
- Kalsum, U., Fatimah, S., & Wasonowati, C. (2011). AGROVIGOR. *EFEKTIVITAS PEMBERIAN AIR LERI TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus)*, 86-92.
- Kementerian Kesehatan RI. (2010). *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). In *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Khomsan, A. (2003). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Maulana, E. (2012). *Panen jamur tiap musim : panduan lengkap bisnis dan budidaya jamur tiram*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Maulana, E. (2012). *Panen jamur tiap musim : panduan lengkap bisnis dan budidaya jamur tiram*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2014). In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang* (p. 5).
- Morissan, M. (2017). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Muhammad, A. (2009). *Waspada Kolesterol Tinggi*. Yogyakarta: Bukubiru.

- Nurzainah, & Namida Umar. (2005). *Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik. Jurnal Agrobisnis Peternakan, Vol 1, no 3.*
- Pedoman Gizi Seimbang. (2014). In N. Mboi, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Pedoman Gizi Seimbang* (p. 5). Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*, 65-72.
- Prihasari, I. (2009). *Ingin Bantu Agrobisnis Jamur Tiram*. Retrieved from <http://www.bisnisbali.com/2009/11/26/news/profil/x.html>
- Pusat Komunikasi Publik Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan RI. (2015, February Monday). *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Retrieved from Status Gizi Pengaruhi Kualitas Bangsa: <https://www.kemkes.go.id/article/print/15021300004/status-gizi-pengaruhi-kualitas-bangsa.html>
- Rahmat, Suryani, & Nurhidayat. (2011). *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Redaksi Agromedia. (2009). *Buku pintar : bertanam jamur konsumsi Cet 1*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Rotondi, J. P. (2023, May). *Who Invented Chicken Nuggets?* Retrieved from history: <https://www.history.com/news/who-invented-chicken-nuggets-mcdonalds>
- Setioko, B., & Setyowati, E. (2013). *Buku Ajar Metodologi Riset Dan Statistik: Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif*. Semarang: Upt Undip Press Semarang. Universitas Diponegoro.
- Soekarto. (2005). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sofiah, B., & Achyar, T. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra (Cetakan ke-1)*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Stone, H. d. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. California, USA: Elsevier Academic Press.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). In *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.

- Syamsir, E. (2008). *Panduan Praktikum Pengolahan Pangan*. Fateta IPB. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- W. D. Prastiwi, S. S. (2017). Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi. *Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi*, 70.
- Waysima, Adawiyah, & Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Zulfahmi, M. (2011). *Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Jamur Tiram Putih Model Pusat Pelatihan Pertanian Perdesaan Swadaya (P4s) Nusa Indah*.