

**PENGGUNAAN REBUNG SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING PADA  
OLAHAN *NUGGET* AYAM**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada  
Program Diploma III**



Oleh :

**HARUN AR RASYID**

Nomor Induk : 2020406025

**PROGRAM STUDI SENI KULINER JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Harun Ar Rasyid  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 1 Desember 2001  
NIM : 2020406025  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"Penggunaan Rebung Sebagai Substitusi Daging Pada Olahan Nugget Ayam "  
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 27 Desember 2023



( Harun Ar Rasyid)

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Penggunaan Rebung Sebagai Subtitusi Daging Pada Olahan Nugget Ayam

NAMA : HARUN AR RASYID  
NIM : 2020406025  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



NOVA MAULIDIAN HIDAYAT,A.MD.,SE.,M.M.      MANDRADHITYA KUSUMA PUTRA,S.ST.Par.,M.SC  
NIP. 19821216 201101 1 003                              NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 27 Desember 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

PENGUNAAN REBUNG SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING PADA OLAHAN NUGGET AYAM

NAMA : HARUN AR RASYID  
NIM : 2020406025  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Nova Maulidhan Hidayat, SE.,MM  
NIP. 19821216 21101 1 003

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par.,MS.c  
NIP.19851224 201101 1 010

Penguji I,



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

Penguji II,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par  
NIP.19760420 200605 2 002

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Daffo L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE



## KATA PENGANTAR

Penulis ingin mengawali dengan ungkapan rasa syukur kepada Allah SWT atas segala berkat dan anugerah-Nya yang telah memberikan kemampuan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul "***PENGGUNAAN REBUNG SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING PADA OLAHAN NUGGET AYAM.***" Proposal ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Seni Kuliner, dengan jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Progres dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak bisa tercapai tanpa kerjasama, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih 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 Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Unit Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Nova Maulidian Hidayat 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 Mandradhitya Kusuma Putra 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. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan yang tak ternilai.
9. Serta Kelas Seni Kuliner 6A sebagai teman dekat penulis yang saling memberikan semangat, dan dorongan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Walaupun begitu, penulis mengakui adanya kelemahan dalam penyusunan Usulan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis dengan penuh kesediaan menerima saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca, dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas laporan ini sehingga mencapai tingkat kesempurnaan yang diinginkan. Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat yang berarti dan menyediakan referensi yang bernilai bagi para pembaca, terutama bagi mahasiswa yang ingin memperdalam pemahaman dalam topik yang dibahas.

Bandung, 15 Februari 2024

Harun Ar Rasyid

## DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN .....	I
LEMBAR PENGESAHAN .....	II
KATA PENGANTAR .....	III
DAFTAR ISI .....	VI
DAFTAR TABEL .....	VIII
DAFTAR GAMBAR .....	X
BAB I .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Metode Penelitian .....	5
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	11
BAB II .....	12
A. Konsep Objek Penelitian .....	12
B. Konsep Produk .....	19
C. Prosedur Percobaan .....	24
D. Prosedur Penilaian .....	31
E. Biaya Pembuatan .....	38
BAB III .....	41

A. Hasil Analisis Dalam Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam dengan Substitusi Rebung.....	41
B. Hasil Observasi .....	42
C. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Ahli .....	47
D. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Konsumen ...	64
E. Hasil Akhir dan Pembahasan .....	65
BAB IV .....	70
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran .....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	74



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nilai Gizi Pada Rebung per 100 gr Rebung .....	17
Tabel 2 Peralatan yang Digunakan .....	23
Tabel 3 Standar Resep <i>Chicken Nugget</i> .....	25
Tabel 4 Standar Resep <i>Nugget Sample A (30:70)</i> .....	26
Tabel 5 Standar Resep <i>Nugget Sample B (50:50)</i> .....	27
Tabel 6 Standar Resep <i>Nugget Sample C (100%)</i> .....	29
Tabel 7 Kuesioner Uji Organoleptik Hedonik <i>Nugget</i> Rebung .....	33
Tabel 8 Kuesioner Uji Organoleptik Hedonik <i>Nugget</i> Rebung .....	34
Tabel 9 Biaya Pembuatan <i>Nugget (30:70)</i> .....	38
Tabel 10 Biaya Pembuatan <i>Nugget (50:50)</i> .....	39
Tabel 11 Biaya Pembuatan <i>Nugget (70:30)</i> .....	40
Tabel 12 Observasi Penulis Mengenai Penampilan, Aroma, Rasa, dan Tekstur .....	44
Tabel 13 Hasil Penelitian Kesukaan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh Panelis Ahli .....	47
Tabel 14 Hasil Penelitian Kemiripan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh Panelis Ahli .....	48
Tabel 15 Hasil Penelitian Kesukaan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh Panelis Konsumen .....	49
Tabel 16 Hasil Penelitian Kemiripan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh	

Panelis Konsumen .....	49
Tabel 17 Hasil Penelitian Kesukaan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh	
Panelis Konsumen .....	49
Tabel 18 Hasil Penelitian Kemiripan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh	
Panelis Konsumen .....	52
Tabel 19 Hasil Penelitian Kesukaan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh	
Panelis Konsumen .....	65
Tabel 20 Hasil Penelitian Kemiripan <i>Nugget</i> dengan Bahan Dasar Rebung Oleh	
Panelis Konsumen .....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Produk Pembanding “ <i>Champ Chicken Nugget</i> ” Bahan Dasar Daging Ayam .....	43
Gambar 2 Hasil Penelitian <i>Nugget</i> dengan Substitusi Rebung .....	43

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi 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.
- Division, F. E. (2011). *State of the World's Forests 2011*.
- Djaeni, A. (2009). In *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Handayani, R. (2020). Metodologi Penelitian Sosial. Yogyakarta: Truss Media Grafika.
- 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.
- 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.
- Trussmedia Grafika. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Waysima, Adawiyah, & Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakanke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Yogyakarta: Deepublish.
- Handayani, R. (2020). Metodologi Penelitian Sosial