

**INOVASI NUGGET AYAM BERBAHAN DASAR BUAH
BIT (*BEETROOT*)**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi
pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Muhamad Juliandra S

Nim : 21100012

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL
2024**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang Bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhamad Juliandra S

NIM : 21100012

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

**"INOVASI NUGGET AYAM BERBAHAN DASAR BUAH BIT
(BEETROOT)"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 15 Juli 2024

Yang Membuat
Pernyataan,



Muhamad Juliandra S

NIM. 21100012

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Juliandra S

NIM : 21100012

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

“INOVASI NUGGET AYAM BERBAHAN DASAR BUAH BIT (*BEET*
ROOT)”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2024

Pembimbing I,

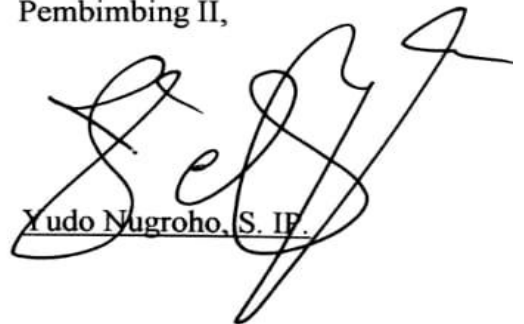


Puput Dewi A., S.ST.Par.,M.Par.

NIPY. 12.017.362

Tegal, 15 Juli 2024

Pembimbing II,



Yudo Nugroho, S. IF.

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Muhamad Juliandra S
NIM : 21100012
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI NUGGET AYAM BERBAHAN DASAR BUAH BIT
(*BEETROOT*)”

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan di hadapan Dewan
Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan
Bersama.

Tegal, 25 Juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	1.
2. Anggota I	Solati, S.Pd., M.M.Par.	2.
3. Anggota II	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.	3.

Mengetahui,

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala Rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul “Inovasi Nugget Ayam berbahan dasar Buah Bit (*Beetroot*)”. Tugas Akhir merupakan kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melakukan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I
4. Bapak Yudo Nugroho, S.IP. selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas akhir Ini dapat memberikkan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 15 Juli 2024

Penulis,



Muhamad Juliandra S

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN REKOMENDASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Masalah.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Inovasi.....	6
2.2 Nugget.....	7
2.3 Buah Bit (<i>BeetRoot</i>).....	8
2.4 Tepung Terigu.....	10
2.5 Tepung Tapioka	11
2.6 Tepung Panir.....	11
2.7 Telur.....	12
2.8 Bawang Putih.....	13
2.9 Garam.....	14
2.10 Merica (Lada).....	15
2.11 Penyedap Rasa	16

2.12 Kerangka Pemikiran.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Bahan Penelitian	18
3.2 Alat Penelitian.....	18
3.3 Prosedur Penelitian	19
3.4 Populasi dan Sampel	23
3.5 Instrumen skala pengukuran	25
3.6 Metode Penelitian	26
3.7 Analisis Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Profil Produk.....	29
4.2 Hasil Penelitian	29
4.3 Pembahasan.....	40
BAB V PENUTUP	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran	17
Gambar 3. 1 Pembuatan Nugget Ayam Buah Bit.....	21
Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa.....	34
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur	36
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna.....	37
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma	39
Grafik 4. 5 Grafik Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma	42

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	18
Tabel 3. 2 Alat Penelitian	18
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan	22
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecjie dan Morgan.....	24
Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner	30
Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata	32
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa.....	34
Tabel 4. 4 Frekuensi Tekstur	35
Tabel 4. 5 Tabel Frekuensi Warna.....	37
Tabel 4. 6 Tabel Frekuensi Aroma	38
Tabel 4. 7 Rata-Rata Uji Organoleptik	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	54
Lampiran 2 Form Kesiediaan Pembimbing.....	56
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	58
Lampiran 4 Gambar Produk.....	61

ABSTRAK

Muhamad Juliandra S. 2024. Inovasi Nugget Ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*). Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Puput Dewi A,S.ST.Par., M.Par. & Pembimbing 2: Yudo Nugroho, S.IP.

Kuliner di Indonesia sangat beraneka ragam, salah satunya adalah kuliner yang terbuat dari olahan daging. Inovasi olahan daging dibuat sebagai menu baru untuk di kembangkan menjadi peluang usaha di bisnis kulineran. Daging olahan yang akan dibuat dalam penelitian ini yaitu nugget ayam berbahan dasar buah bit (*beetroot*) yaitu makanan sehat yang banyak digemari oleh lingkungan masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga memiliki kandungan nutrisi yang mumpuni untuk kebutuhan tubuh. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui inovasi nugget ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*). Metode pengolahan dalam penelitian ini adalah kukus (*steam*) dan goreng (*Fry*). Panelis dalam penelitian berjumlah 36 panelis. Analisis data penelitian menggunakan uji organoleptik diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari rasa 4,28, tekstur 4,08, warna 4,25, aroma 4,06. Dapat disimpulkan bahwa inovasi nugget ayam berbahan dasar buah bit (*Beetroot*) layak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat dijadikan peluang usaha baru.

Kata kunci: buah bit, eksperimen, inovasi, nugget

ABSTRACT

Sutirto, Muhamad . 2024. Innovation in Chicken Nuggets made from Beetroot. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Puput Dewi A, S.ST.Par., M.Par. Advisor 2: Yudo Nugroho, S. IP.

Culinary in Indonesia is very diverse, one of which is culinary delights made from processed meat. The processed meat innovation was created as a new menu to be developed into a business opportunity in the culinary business. The processed meat that will be made in this research is chicken nuggets made from beetroot, which is a healthy food that is popular with many people because it tastes delicious and also has adequate nutritional content for the body's needs. The aim of this research is to determine the innovation of chicken nuggets made from beetroot. The processing methods in this research are steam and fry. There were 36 panelists in the research. Analysis of research data using organoleptic tests was processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution) tools. The results in this study show that the average value of taste is 4.28, texture 4.08, color 4.25, aroma 4.06. It can be concluded that the chicken nugget innovation made from beetroot is suitable for consumption by the public and can be used as a new business opportunity.

Keywords: *beetroot, experimentation, innovation, nuggets*