

TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN PADA PRODUK NUGGET AYAM BERBAHAN TAMBAHAN NANGKA MUDA

Kristina Kuntarini¹⁾, Yunus Karyanto²⁾

^{1,2}Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, email: kuntarinikristinak@gmail.com, kar_yns@unipasby.ac.id

Abstrak

Nugget merupakan salah satu produk pangan yang bersifat siap untuk dimasak. Pada umumnya nugget berbahan dasar olahan daging seperti daging sapi, daging ayam, dan juga ikan. Produk nugget mempunyai daya simpan yang cukup lama. Dalam pembuatan nugget, bahan utamanya adalah daging ayam, tetapi campuran nangka muda juga dapat dijadikan alternatif yang baik untuk menurunkan biaya produksi dan meningkatkan kandungan serat dalam nugget. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka muda ditinjau dari uji organoleptik. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif menggunakan metode deskriptif dengan lima perlakuan nugget dengan penambahan Nangka muda, yakni (50%), (60%), (70%), (80%), (90%). Hasil analisis dari nugget ayam dengan penambahan Nangka muda dari hasil uji kualitatif deskriptif bahwa paling tinggi nilai dari kategori produk dengan kandungan 60% Nangka muda dengan nilai warna 90%, Aroma 70%, Rasa 80%, tekstur 93%. Maka dapat disimpulkan nilai dari warna, aroma, rasa, tekstur paling banyak diminati responden pada kategori 60% dari kategori (50%,60%,70%,80%,90%) nugget dengan penambahan Nangka muda yang ditinjau dari segi organoleptic.

Kata Kunci: Nugget, Daging Ayam, Nangka Muda.

Abstract

Nuggets are a food product that is ready to be cooked. In general, nuggets are made from processed meat such as beef, chicken and fish. Nugget products have a fairly long shelf life. In making nuggets, the main ingredient is chicken meat, but a mixture of young jackfruit can also be a good alternative to reduce production costs and increase the fiber content in nuggets. This research aims to determine the level of consumer preference for the finished product of making chicken meat nuggets with the addition of young jackfruit in terms of organoleptic tests. This type of research uses quantitative research using descriptive methods with five nugget treatments with the addition of young jackfruit, namely (50%), (60%), (70%), (80%), (90%). The results of the analysis of chicken nuggets with the addition of young jackfruit from descriptive qualitative test results show that the highest value is in the product category with 60% young jackfruit content with a color value of 90%, aroma 70%, taste 80%, texture 93%. So it can be concluded that the value of color, aroma, taste, texture is most popular with respondents in the 60% category (50%, 60%, 70%, 80%, 90%) of nuggets with the addition of young jackfruit from an organoleptic perspective.

Keywords: Nugget, Chicken Meat, Young Jackfruit

1. PENDAHULUAN

Istilah "nangka" mengacu pada berbagai jenis buah-buahan yang mudah ditemukan di Indonesia. Di Indonesia, nangka muda hanya digunakan sebagai daging buah untuk masakan tradisional seperti gulai cubadak (Minang), gudeg (Yogyakarta), sayur asam, dan lodeh (Jawa Barat), meskipun kandungan serat dan rasa netralnya membuatnya mudah diproses. Karena tidak banyak pilihan pengolahan, nangka muda banyak digunakan untuk produk hewani, salah satunya adalah nugget.

Salah satu jenis makanan yang bersifat siap untuk dimasak adalah nugget. Nugget biasanya terbuat dari daging olahan, seperti ikan, sapi, atau ayam. Jika disimpan dalam keadaan beku, mereka dapat bertahan hingga satu hingga tiga bulan. Nugget merupakan makanan cepat saji yang awalnya digoreng pada suhu 180-195 C selama 30-45 detik, kemudian dibekukan untuk memudahkan penyajian dan penyimpanan. Nugget terdiri dari potonganpotongan daging yang dibentuk tertentu, dikukus, dilapisi tepung roti, lalu digoreng dengan minyak.

Pembuatan nugget nangka muda dari campuran buah-buahan bermanfaat karena memiliki umur simpan yang lama, mudah didistribusikan dan disimpan, serta mudah diaplikasikan pada produk lain sehingga meningkatkan jangkauan pemasaran. Selain itu, penambahan nangka muda juga diharapkan dapat menurunkan biaya produksi nugget yang bahan utamanya berasal dari hewani. Menurunnya biayaproduksi diperkirakan akan berdampak pada penurunan target audiens konsumen sehingga nugget

dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat.

Nangka muda juga memiliki kandungan serat yang tinggi, mencapai 8,3 g/100 g. Hal ini dapat menyebabkan peningkatan *water holding capacity* pada nugget. Salah satu cara yang bagus untuk memenuhi kebutuhan gizi Anda dalam kehidupan sehari-hari adalah dengan mengolah nangka muda. Peneliti ingin bereksperimen dengan membuat nugget sebagai bahan penambah daging ayam karena nangka muda mudah ditemukan dan diproses, tidak memiliki bau menyengat, dan memiliki tekstur yang mirip dengan daging sehingga cocok untuk dibuat menjadi nugget.

Dalam penelitian ini, digunakan perbandingan ayam dengan nangka muda sebagai bahan baku. Variasi perbandingan ayam : nangka muda yang digunakan adalah 50:50, 40:60, 30:70, 20:80, 10:90. Berdasarkan penelitian terdahulu, ditemukan bahwa campuran ayam dan tepung nangka dalam proporsi di atas 50:50 menghasilkan nugget ayam-nangka muda dengan tekstur yang sedikit lembek. Diperlukan penelitian mengenai proporsi yang tepat antara nangka muda dan ayam dalam pembuatan nugget untuk mempengaruhi karakteristik seperti aroma, rasa, dan tekstur. Hal ini penting agar nugget yang dihasilkan memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen.

2. METODE

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dimulai dalam waktu kurang lebih satu bulan setelah diberikan surat izin untuk melakukannya. Penelitian ini dilaksanakan dan penyebaran angket di daerah berikut : Disekitar lingkungan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang beralamat di Jl. Ngagel Dadi III No.37, Kel Ngagel Rejo, Kec.Wonokromo, Kota Surabaya.

Bahan pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan Nangka pada penelitian ini yaitu Ayam, Nangka muda, telur, lada, garam, gula, bawang putih, tepung tapioka dan tepung panir dengan takaran bahan berbeda di setiap perlakuannya. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan yaitu pisau, bowl, timbangan digital, sendok, talenan, chopper, thinwall plastik, wajan, kukusan, kompor gas.

Penelitian ini mengumpulkan data melalui angket (kuesioner) dan dokumentasi.. Teknik analisis data yang digunakan berupa Uji organoleptik pada setiap perlakuan produk dan hasil angket kuesioner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Penelitian

Penelitian ini berfokus pada tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget ayam Nangka muda di lingkungan kampus I Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Untuk melihat kondisi alami suatu fenomena, peneliti juga menggunakan pendekatan kualitatif. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk memperoleh pemahaman dan menggambarkan realitas yang kompleks. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan tentang orang atau perilaku yang diamati. (Nasution, 2003: 3).

Tabel 1. Karakteristik Responden

%	Rasa				Aroma				Warna			
	TK	KK	K	SK	TK	KK	K	SK	TK	KK	K	SK
50%	0%	13%	87%	0%	0%	13%	73%	13%	0%	10%	90%	0%
60%	0%	20%	80%	0%	0%	23%	70%	7%	0%	10%	90%	0%
70%	0%	0%	73%	27%	0%	0%	37%	63%	0%	23%	77%	0%
80%	0%	0%	23%	77%	0%	0%	13%	87%	0%	17%	83%	0%
90%	0%	0%	10%	90%	0%	0%	7%	93%	0%	20%	80%	0%

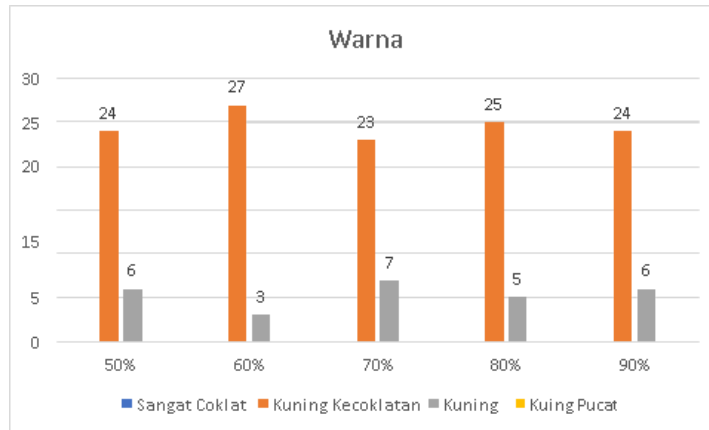
%	Tekstur				Daya Terima			
	TK	KK	K	SK	TK	KK	K	SK
50%	0%	20%	80%	0%	0%	27%	73%	0%
60%	0%	0%	73%	27%	0%	20%	80%	0%
70%	0%	0%	23%	77%	37%	63%	80%	0%
80%	0%	0%	10%	90%	73%	27%	0%	0%
90%	0%	20%	80%	0%	70%	30%	0%	0%

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil dari uji organoleptic masyarakat sekitar. Masyarakat yang sangat suka dengan nugget ayam Nangka muda sebanyak 0% Masyarakat yang suka dengan nugget ayam Nangka muda sebanyak 80% atau 24 responden dan masyarakat yang kurang suka dengan nugget ayam Nangka muda sebanyak 20% atau 6 responden dan yang tidak menyukai nugget ayam Nangka muda sebanyak 0%.

b. Analisis Data

Analisis hasil uji organoleptik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan daya terima dari nugget daging ayam dengan tambahan nangka muda disajikan sebagai berikut:

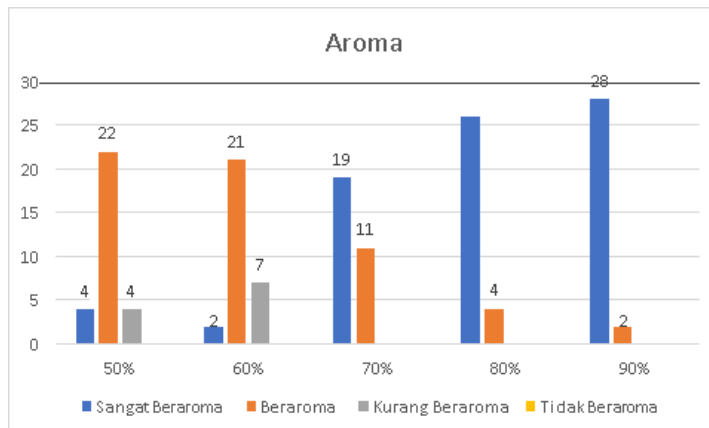
Warna



Gambar 1. Grafik Warna

Berdasarkan hasil bagan dan perhitungan diatas dari 30 responden. Sebanyak 90% atau 27 responden mengatakan nugget berwarna kuning kecoklatan pada kategori produk 60%

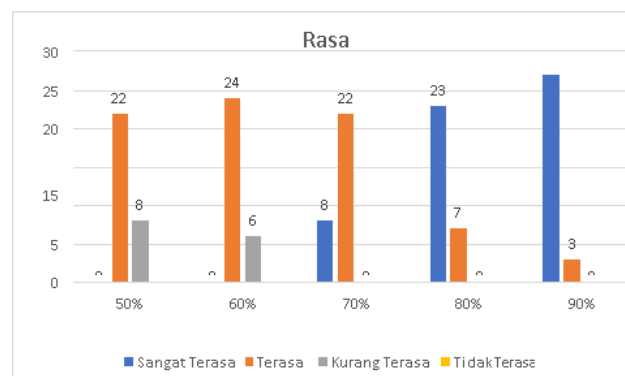
Aroma



Gambar 2. Grafik Aroma

Berdasarkan hasil table dan perhitungan diatas dari 30 responden. Sebanyak 70% atau 21 responden mengatakan nugget beraroma Nangka muda pada kategori produk 60%

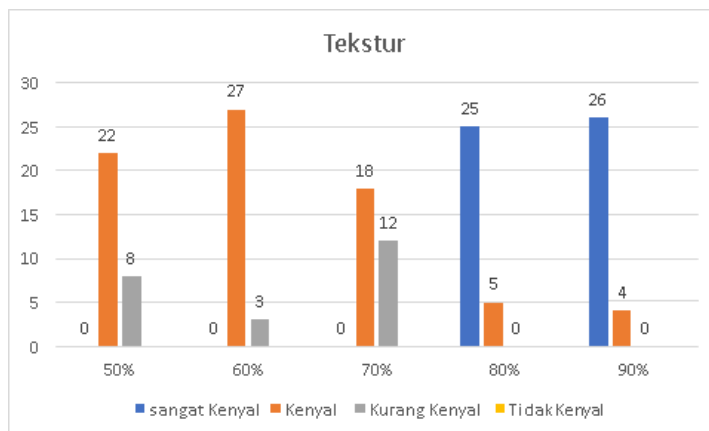
Rasa



Gambar 3. Grafik Rasa

Berdasarkan hasil table dan perhitungan diatas dari 30 responden. Sebanyak 90% atau 24 responden mengatakan nugget terasa Nangka muda pada kategori produk 60%

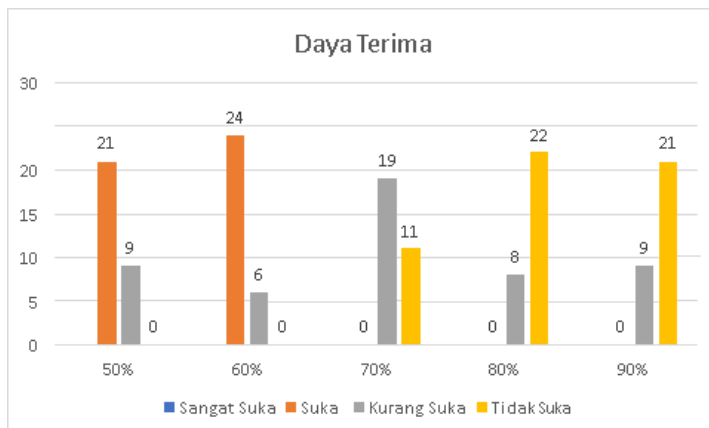
Tekstur



Gambar 4. Grafik Tekstur

Berdasarkan hasil table dan perhitungan diatas dari 30 responden. Sebanyak 93% atau 27 responden mengatakan nugget Nangka muda kenyal pada kategori produk 60%

Daya Terima



Gambar 5. Grafik Tekstur

Berdasarkan hasil table dan perhitungan diatas dari 30 responden. Sebanyak 80% atau 24 responden mengatakan nugget terasa Nangka muda pada kategori produk 60%

c. Pembahasan

Berdasarkan hasil observasi peneliti menunjukkan bahwa masyarakat snang apabila adanya penyebaran angket karena mampu menampung pendapat setiap individu sehingga suka atau tidak suka setiap orang terhadap produk peneliti dapat mendapatkan kesimpulan yang sesuai realita dari masyarakat dan apabila dilihat dari presentase masyarakat suka dengan rasa nugget ayam Nangka muda mencapai 80% atau sebanyak 24 responden pada kategori 60% dengan komposisi 225 gr daging ayam dan 275 gr Nangka muda.

Untuk memperkuat hasil observasi, hasil dari penyebaran angket kepada mahasiswa sekitar Kampus I Universitas PGRI Adi Buana Surabaya menunjukkan bahwa mahasiswa sekitar suka dengan Nugget ayam nangka muda dengan komposisi 225 gr daging ayam dan 275 gr Nangka muda sehingga mahasiswa yang suka mencapai 80% atau sebanyak 24 responden ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Warna

Warna adalah pigmen yang larut dalam cairan pelarut, dan spektrum atau pelangi warna adalah fenomena alam. (Suyanto,2005 dalam (Amin 2017). Warna pada Nugget pada umumnya berwarna kuning pada saat digoreng, sedangkan Nugget ayam Nangka muda memiliki warna yang berbeda yaitu kuning kecoklatan. Pada saat proses pengolahan warna sangat mempengaruhi produk nugget ayam Nangka muda.

Aroma

Kartika (1988) menyatakan bahwa aroma, atau bau, sukar diukur, sehingga menyebabkan pendapat yang berbeda tentang kualitas aroma. Aroma Nugget Ayam pada umumnya adalah gurih dn menggugah selera. Dan apabila Nugget Ayam Nangka Muda ini mempunyai aroma yang khas. Aroma juga digunakan sebagai skala tolak ukur yang dinilai dalam penelitian ini.

Rasa

Menurut Kusumaningrum (2019), cita rasa didefinisikan sebagai penilaian konsumen terhadap produk makanan atau minuman yang terdiri dari sensasi rangsangan dan stimulus yang berasal dari sumber internal atau eksternal dan kemudian dirasakan oleh mulut. Rasa

Nugget ayam Nangka muda ini mempunyai rasa yang sedikit manis karena komposisi dari Nangka muda yang lebih banyak daripada ayam.

Tekstur

Tekstur adalah penelitian menyeluruh tentang bahan makanan yang dirasakan mulut. Tekstur didefinisikan oleh Osong Nugroho (1984:142) sebagai sensasi yang dirasakan dengan tangan atau yang dilihat dari mata. Dalam penelitian ini nugget ayam Nangka muda memiliki tekstur yang kenyal dan tidak keras sehingga Masyarakat dari segala usia bisa mengkonsumsinya.

Daya Terima

Kemampuan seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan sesuai kebutuhannya dikenal sebagai daya terima makanan. (Banudi, Sari Buna, and Kemenkes Kendari ABSTRAK 2018) Daya terima erat berkaitannya dengan asupan makanan, Tubuh manusia membutuhkan gizi, termasuk energi yang diperoleh dari makanan, agar tetap sehat dan menjalankan fungsinya dengan baik. Uji penerimaan dilakukan untuk menentukan apakah barang atau fitur sensorik tertentu diterima atau tidak oleh masyarakat. Selera dan kesenangan seseorang berbeda-beda dalam menilai kualitas makanan. Persepsi tentang cita rasa makanan, nilai gizi, dan kebersihan dapat dievaluasi.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan rangkaian penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, serta mengacu pada temuan dan diskusi, peneliti menyimpulkan bahwa:

Berdasarkan penyebaran angket kepada Masyarakat di Jl. Ngagel Dadi III No.37, Kel Ngagel Rejo, Kec. Wonokromo, Kota Surabaya. dapat disimpulkan bahwa masyarakat suka dengan Nugget ayam Nangka muda kategori 60% dengan komposisi 225 gr daging ayam 275 gr Nangka muda. Dan yang suka dengan nugget ayam Nangka muda mencapai 80% atau sebanyak 24 responden yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur pada nugget ayam Nangka muda.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Amin, D. (2017). Kajian umum tentang metode penelitian. *Jurnal Ilmiah Umum (JIUM)*, 1(1).
- Anufia, B., & Alhamid, T. (2019). Instrumen pengumpulan data: Ringkasan materi perkuliahan. Universitas Pendidikan Indonesia. <https://www.upi.edu>
- Apraditia. (2023). Database penelitian pendidikan. Eprints Universitas Negeri Yogyakarta. <https://eprints.uny.ac.id>
- Fitalia, N. F., Mulyani, D. P., & Setyoko, A. (2023). Pengaruh substitusi tempe kedelai dan penambahan STPP terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat penerimaan bakso ayam. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. <https://mercubuana-yogya.ac.id>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2020). Uji organoleptik dan penerimaan produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM. *Eprints Bandung*.
- Hapsari, I., & Widyastuti, N. (2021). Evaluasi organoleptik produk pangan berbasis bahan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 5(2).
- International Journal of Administration and Business Organization. (2022). Kajian manajemen dan organisasi (Vol. 3, Issue 3, pp. 6–13).
- Jarot, S. S. (2020). Konsep dasar hipotesis dalam penelitian. Universitas Bina Nusantara. <https://binus.ac.id>
- Lim, J. (2022). Eksperimen formulasi nugget berbahan dasar nangka muda (pp. 1–2). *Metode Penelitian*. (2023). IAIN Tulungagung Repository. <https://repo.iain-tulungagung.ac.id>
- Lambung Pustaka UNY. (2023). Modul metode penelitian. Universitas Negeri Yogyakarta. <https://lppmp.uny.ac.id>
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2023). Metode penelitian: Modul pembelajaran. <https://repository.upi.edu>
- Nangin, D. (2020). Pendekatan penelitian modern. <https://example.com>
- Purbawanto, S., & Zainal, A. (2015). Kajian teoritik dalam pendidikan teknik elektro. *Edu ElektriKa Journal*, Universitas Negeri Semarang. <https://walisongo.ac.id>
- Rizki, M., & Hartono, A. (2020). Pengaruh penambahan serat buah terhadap tekstur dan penerimaan produk olahan daging. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1).
- Sadewa, G. K. (2019). Formulasi nugget berbasis nangka muda, tempe, dan bungkil kacang tanah dengan penambahan tepung tapioka. <https://example.com>
- Sari, L., Fortuna, & Dewi, A. (2021). Karakteristik kimia dan sensori nugget tahu dan nangka muda. *SAGU Journal – Agricultural Science and Technology*.
- Sukmawati, A. (2022). Inovasi produk olahan ayam dengan substitusi bahan nabati. *Jurnal Agroindustri*, 8(3).

- Universitas Muhammadiyah Semarang. (2023). Modul uji organoleptik pangan. <https://unimus.ac.id>
- Utama, R. A. (2019). Metodologi penelitian: Teori dan aplikasi. <https://example.com>
- Wilfayani, C. (2020). Pengaruh proporsi ayam dan tepung nangka muda terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik nugget ayam (pp. 1–4).