

TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN NUGGET SAYUR

FERI A. USMAN

NIM : 612312012

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Suryani Une S.TP M.Sc
NIP. 19830923 2008012 005

Pembimbing II



Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp M.Sc
NIP. 19820706 2005012 002

Ketua Jurusan



Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si
NIP.19650813200212 1 001

Mengetahui :

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian



Dr. Moh. Iqbal Bahua. S.P. M.Si
NIP. 197204252001121003

TUGAS AKHIR
PENGOLAHAN NUGGET SAYUR

OLEH
FERI A. USMAN
NIM : 612 312 012

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan pada Komisi Ujian Tugas Akhir

Tanggal 21 Juni 2017

Komisi Penguji :

1. Suryani Une S.TP M.Sc

(.....)

2. Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp M.Sc

(.....)

3. Marleni Limonu, SP, M.Si

(.....)

4. Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si

(.....)

Tanggal Lulus : Gorontalo, 21 Juni 2017

ABSTRAK

Feri A. Usman, Nim : 6123 12 012 “ Pengolahan Nugget Sayur” dibawah bimbingan Suryani Une dan Purnama Ningsih S. Maspeke.

Tujuan Kajian ini untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan nugget sayur serta uji organoleptik. Proses pengolahan nugget sayur yaitu Penyiapan Bahan, Pembersihan, Penggilingan, Pemplenderan, Pamarutan, Pencampuran semua bahan-bahan, Pengirisan, dan Penggorengan. Metode yang digunakan pada pengkajian ini adalah metode eksperimen dengan melibatkan diri secara langsung dalam pengolahan nugget sayur. Prosedur pengujian organoleptik dilakukan oleh 20 orang panelis, pengujian menggunakan 5 skala yaitu, 5 = Sangat suka, 4 = Suka, 3 = Netral, 2 = Tidak suka, 1 = Sangat tidak disukai dan parameter penilaian meliputi : 1) Aroma; 2) Tekstur; 3) Warna; 4) Rasa. Hasil uji organoleptik terhadap Aroma nugget sayur dan nugget ayam memiliki nilai yang sama yaitu 3 setara dengan netral. Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap Tekstur nugget sayur dan nugget ayam memperoleh nilai yaitu 3 pada range netral. Hasil uji organoleptik terhadap Warna menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap nugget sayur dan nugget ayam memiliki nilai sama yaitu 3, setara dengan netral, dan hasil uji organoleptik terhadap Rasa nugget sayur dan nugget ayam masih tetap menunjukkan bahwa nilainya tetap 3, setara dengan sangat netral. Jadi, hasil organoleptik menunjukkan bahwa dari semua panelis menyukai kedua nugget tersebut.

Kata Kunci : *Nugget Sayur , Pengolahan Nugget Sayur, Uji Organoleptik*

ABSTRACT

**Feri A. Usman. Student ID. 6123 12 012. "Vegetable Nugget Processing"
Principal Supervisor is Suryani Une and Co-supervisor is Purnama Ningsih S.
Maspeke.**

This study aims at finding out and learning about the vegetable nugget processing and its organoleptic test. The vegetable nugget processing consists of ingredients preparation, washing, milling, blending, grating, mixing all the ingredients, slicing, and frying. The method used in this study is experimental method by direct immersion in processing the vegetable nugget. The organoleptic test procedure is conducted on 20 panellists and the testing used scale 5, where 5= strongly like, 4=like, 3=neutral, 2=dislike, 1=strongly dislike and the testing parameters are: 1) aroma, 2) texture, 3) colour, 4) taste. The organoleptic test on the aroma of vegetable nugget reveals that the chicken nugget and the vegetable nugget has similar aroma, which is 3 or neutral. Further, the organoleptic test on the texture of vegetable nugget and chicken nugget reveals that they have similar value that is 3 or neutral. Next, organoleptic test on the colour and taste also reveals similar value that is 3 or normal. Therefore, it is concluded that both nuggets (chicken and vegetable) are liked by the panellists.

Keywords: Vegetable nugget, Processing of Vegetable Nugget, Organoleptic Test