

INOVASI *NUGGET* BERBAHAN DASAR DARI DAUN BINAHONG



TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Nama : Eka Vildayanti

NIM 21100008

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eka Vildayanti

NIM : 21100008

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 BERBAHAN DASAR DARI DAUN BINAHONG*”

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 sang pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 26 Juli 2024



nyataan,

Eka Vildayanti

NIM 21100008

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama :Eka Vildayanti

NIM :21100008

Program Studi :Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

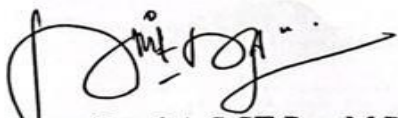
“INOVASI NUGGET BERBAHAN DASAR DARI DAUN BINAHONG”

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melakukan bimbingan dan dapat

Mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2024.

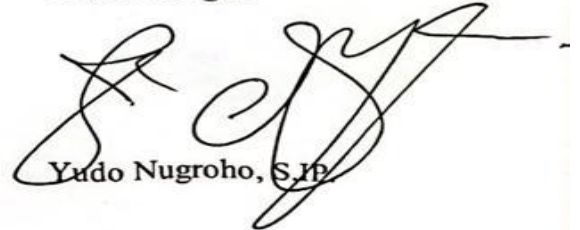
Tegal, 17 Juli 2024

Pembimbing I,



Puji Dewy A.S. ST.Par., M.Par
NIPY.12017.362

Pembimbing II



Yudo Nugroho, S.IP

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama :Eka Vildayanti

NIM :21100008

Program Studi :Diploma III Perhotelan

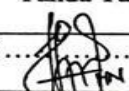
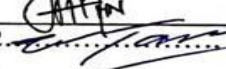
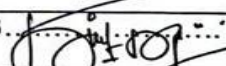
Judul Tugas Akhir :

“INOVASI NUGGET BERBAHAN DASAR DARI DAUN BINAHONG”

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


Tegal,26 Juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1.Ketua	Hana Yulinda F.,M.Pd.	1..... 
2.Anggota I	Wiyanti,S.Kom.,M.M.	2..... 
3.Anggota II	Puput Dewi A.,S.ST.Par.,M.Par.	3..... 

Mengetahui,
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan




Puput Dewi A.S.ST.Par.,M.Par
NIPY.12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat 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* Berbahan Dasar Dari Daun Binahong”. Tugas Akhir merupakan syarat 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 memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 26 Juli 2024

Penulis,



Eka Viidayanti

DAFTAR ISI

JUDUL HALAMAN	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	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
<u>BAB II LANDASAN TEORI</u>	<u>8</u>
2.1 Inovasi	8
2.2 <i>Nugget</i>	11
2.3 Binahong.....	19
2.4 Kerangka Pemikiran	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Bahan Penelitian	22
3.2 Alat Penelitian	22
3.3 Prosedur Penelitian	23
3.4 Populasi dan Sampel.....	27
3.5 Instrumen Pengukuran	29
3.6 Metode Penelitian	30
3.7 Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN	32
4.1 Profil Produk.....	32
4.2 Hasil Penelitian.....	32
4.3 Pembahasan	40
BAB V PENUTUP	44
5.1 Kesimpulan.....	44

5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 4 Kerangka Pikiran.....	14
Grafik 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Rasa	36
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Tekstur.....	37
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Warna	39
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Frekuensi Aroma.....	40
Grafik 4. 5 Subvarian Rasa, Tekstur, Warna, Aroma	42

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	22
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	22
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Membuat Nugget Binahong.....	26
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecijie dan Morgan	28
Tabel 3. 1 Bahan Penelitian	22
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	22
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Membuat Nugget Binahong.....	26
Tabel 3. 4 Tabel Sampel Krecijie dan Morgan	28
Tabel 4. 1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner.....	33
Tabel 4. 2 Tabel Rata-Rata.....	34
Tabel 4. 3 Frekuensi Rasa	36
Tabel 4. 4 Frekuensi Tekstur.....	37
Tabel 4. 5 Frekuensi Warna	38
Tabel 4. 6 Frekuensi Aroma.....	39
Tabel 4. 7 Rata-Rata Uji Organoleptik	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	53
Lampiran 2 Form Uji Organoleptik	55.
Lampiran 3 Form Bimbingan.....	57
Lampiran 4 Gambar Produk.....	60

ABSTRAK

Vildayanti, Eka. 2024. Inovasi *Nugget* Berbahan Dasar dari Daun Binahong. Diploma III Perhotelan. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I Puput Dewi Anggraeni., S.ST.Par., M.Par. Pembimbing II Yudo Nugroho, S.IP.

Dunia kuliner saat ini banyak inovasi makanan baru yang terbuat dari buah-buahan, sayuran, tanaman seperti (bunga, biji-bijian dan daun) dimana salah satunya adalah dengan menggunakan daun binahong. Dalam penelitian ini makanan yang akan dibuat adalah nugget binahong, selain memiliki rasa yang gurih dan enak makanan ini juga baik bagi tubuh, karena daun binahong memiliki kandungan yang baik untuk tubuh. Metode pengolahan dalam penelitian ini adalah dengan cara dikukus (*steam*) dan goreng (*Fry*). Penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana inovasi nugget berbahan dasar dari daun binahong. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Sampel pada penelitian ini yaitu mahasiswa prodi Diploma III Perhotelan sebanyak 36 panelis. Data diambil dengan menggunakan kuesioner. Data dianalisis menggunakan analisis uji organoleptik, lalu diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dari penelitian ini berdasarkan rata-rata uji organoleptik menunjukkan bahwa rasa 4.22%, tekstur 3.61%, warna 3.78%, aroma 3,92% dengan panelis 36 yang telah mengisi data formulir kuesioner tentang nugget binahong. Kesimpulan dari penelitian inovasi *nugget* berbahan dasar dari daun binahong ini dapat diterima oleh seluruh panelis.

Kata Kunci: binahong, eksperimen, inovasi, *nugget*

ABSTRACT

Vildayanti, Eka. 2024. Innovation of Nugget Made from Binahong Leaves. Diploma III Hospitality, Harapan Bersama Prolytechnic. Advisor I Puput Dewi Anggraeni., S.ST.Par. M.Par., Advisor II Yudo Nugroho, S.IP.

Today in the culinary world, there are many new food innovations made from fruits, vegetables, plants such as (flowers, grains and leaves) where one of them is by using binahong leaves. In this study, the food to be made is binahong nuggets, in addition to having a savory and delicious taste, this food is also good for the body, because binahong leaves have good content for the body. The processing method in this study is by steaming and frying. This study aimed at finding out how nugget innovations are made from binahong leaves. This study was an experimental study. The sample in this study was 36 panelists from Diploma III Hospitality study program. Data were collected using questionnaires. The data were analyzed using organoleptic test analysis, then processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution) tools. The results of this study based on the average organoleptic test showed that taste was 4.22%, texture 3.61%, color 3.78%, aroma 3.92% with 36 panelists who had filled out questionnaire form data about binahong nuggets. The conclusion of the study on nugget innovation made from Binadong leaves was accepted by all panelists.

Keyword: binahong, experiment, innovation, nugget