

## Perbandingan Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram Yang Diolah Dengan Tepung Premix Nugget

Shabrina Finri Gustamiagi<sup>1, a)</sup>, Mahdiyah<sup>2, b)</sup>, Nur Riska<sup>3, c)</sup>

<sup>1,2,3</sup> Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka  
DKI Jakarta 13220

Email: <sup>a)</sup>[shabrinafinri@gmail.com](mailto:shabrinafinri@gmail.com), <sup>b)</sup>[mahdiyah.unj@gmail.com](mailto:mahdiyah.unj@gmail.com), <sup>c)</sup> [n\\_riska@yahoo.com](mailto:n_riska@yahoo.com)

### ABSTRACT

The research aims to identify the consumer's receptivity of gluten free nuggets with the raw materials of chicken and oyster mushrooms. The research was implemented in University Of Jakarta. Research time is carried out from Desember 2020 to Desember 2021. This research used experimental methods. The test results showed that gluten free nugget with the basic chicken ingredients preferred to the outer colors, the taste (chicken), the taste (savory), and the aroma of 3.63, 4.03, 4.40, and 4.33. Gluten free nugget based on oyster mushrooms is preferred to color (interior), texture (elasticity) and (softness), with a value of 3.70, 3.67, and 4.20. The research was using the U Mann Whitney test indicate that there was significant difference in acceptance on a significant scale a 0.05. The conclusion of this research is that there are significant differences in texture (elasticity), texture (tenderness), taste (savory), and taste (taste of chicken or taste of oyster mushrooms). While there are no significant differences in the aspects of internal color, exterior color and aroma.

**Keywords:** Premix Flour, Nugget, Gluten Free, Chicken Nugget, Oyster Mushroom Nugget, Consumer's Receptivity

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pembuatan nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang diolah dengan tepung premix. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2020 hingga Desember 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil uji deskriptif menunjukkan *nugget gluten free* dengan bahan dasar ayam lebih disukai pada kriteria warna bagian luar, rasa (terasa ayam), rasa (gurih), dan aroma dengan nilai 3,63, 4,03, 4,40, dan 4,33. Pada *nugget gluten free* berbahan dasar jamur tiram lebih disukai pada kriteria warna (bagian dalam), tekstur (kekenyalan) dan (kelembutan), dengan nilai 3,70, 3,67, dan 4,20. Berdasarkan hasil penelitian menggunakan uji *U Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima yang signifikan pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Kesimpulan hasil penelitian ini adalah terdapat perbandingan signifikan pada aspek tekstur (kekenyalan), tekstur (kelembutan), rasa (gurih), dan rasa (terasa ayam atau terasa jamur tiram). Sedangkan tidak terdapat perbandingan signifikan pada aspek warna bagian dalam, warna bagian luar dan aroma.

**Kata Kunci:** Tepung Premix, Nugget, Gluten Free, Nugget Ayam, Nugget Jamur Tiram, Daya Terima Konsumen

## PENDAHULUAN

Makanan cepat saji banyak digemari masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Tingkat kesibukan masyarakat yang tinggi dan terbatasnya waktu istirahat membuat pemilihan makanan siap saji atau *fast food* menjadi banyak diminati karena alasan kecepatan dalam penyajian dan rasanya yang lezat. (Nusa dan Adi, 2013).

Masyarakat harus mampu mengolah dengan baik dan benar. Salah satu olahan daging yang cukup terkenal di masyarakat adalah nugget. Nugget umumnya terbuat dari daging ayam, seiring dengan berkembangnya zaman, sudah terdapat banyak modifikasi dan inovasi dengan berbagai penambahan atau substitusi terhadap produk olahan tersebut. (Roesfitawati,2015).

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselimuti oleh putih telur (*batter*) dan tepung panir (*breadcrumb*) kemudian dilakukan *pre-frying* lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu. (Ratulangi, 2021).

Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur yang padat dan menarik (Bagas, 2019). Umumnya, pada pembuatan nugget menggunakan tepung terigu, Tepung terigu mengandung gluten yang membentuk tekstur, tetapi tidak semua orang dapat mengkonsumsi dan mencerna gluten dengan baik. Individu yang memiliki alergi terhadap gluten seperti penyandang intoleransi gluten, celiac dan *autism spectrum disorder* (ASD) harus menghindari gluten agar tidak timbul dampak buruk pada tubuh. Penyakit intoleransi gluten menyebabkan perubahan dalam usus halus sehingga terjadi gangguan penyerapan nutrisi yang masuk ke dalam tubuh, mengakibatkan timbulnya berbagai gangguan pada fungsi tubuh manusia (Yustisia, 2013).

Pada penelitian ini, peneliti mengganti bahan yang mengandung gluten dengan bahan yang bebas dari gluten. Penggunaan tepung yang digunakan adalah tepung berpati yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung tapioka. Beberapa jenis tepung berpati yang berpotensi sebagai filler adalah tepung sagu dan tepung maizena. Tepung sagu mempunyai kelebihan yaitu ukuran granula yang lebih besar serta kandungan amilosa yang tinggi, tepung maizena merupakan pati yang di ekstrak dari jagung, dan mengandung kadar amilopektin yang cukup tinggi. Adanya amilosa dan amilopektin dalam pati bahan pengisi menyebabkan kecenderungan menyerap air serta sifat gelatinisasi yang baik. Sifat ini ditandai oleh tidak larutnya granula pati dalam air dingin namun dapat mengembang dalam air hangat (Sakul, 2019). Penggunaan tepung roti juga menggunakan tepung roti yang bebas gluten dan untuk pelapis nugget menggunakan tepung singkong yang dicairkan.

Untuk memudahkan proses pembuatan nugget dengan formula yang baik. Bahan dibuat menjadi tepung *premix* yang sudah siap pakai. Bahan kering terdiri dari tepung maizena, tepung sagu, telur bubuk, bawang merah goreng, dan perasa (garam, lada, kaldu bubuk). Untuk bahan cair seperti air dan bahan dasar, konsumen perlu menambahkannya sendiri. Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat tepung *premix* adalah penimbangan, pencampuran dan pengemasan. Sementara untuk membuat nugget menggunakan teknik pencampuran, pengukusan, pemotongan dan penggorengan.

Tepung *premix* untuk pembuatan nugget yang digunakan berbahan dasar ayam dan jamur tiram. Konsumen dapat mengatur kebutuhan kandungan yang akan dijadikan bahan dasar. Jika konsumen tidak dapat mengkonsumsi protein terlalu banyak, maka bahan dasar seperti ayam atau ikan dapat dikurangi atau dapat menggantinya dengan bahan dasar lain seperti jamur, yang juga baik untuk diet vegetarian (*lacto-vegetarian* atau *ovo-vegetarian*).

Tepung *premix* ini berpotensi untuk dijadikan variasi olahan yang inovatif dan praktis, karena konsumen hanya menyiapkan bahan dasar sesuai dengan keinginan dan kebutuhan kemudian mencampurkan tepung *premix* yang ditambahkan air. Tepung *premix* ini memiliki keunggulan dari

produk yang sudah ada dipasaran yaitu seluruh bahan yang digunakan mempunyai potensi yang aman bagi anak berkebutuhan khusus seperti autis.

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Teknik pengambilan data dilakukan secara acak (*random sampling*) yaitu dengan memberikan nomer atau kode yang berbeda pada setiap sampel nugget *gluten free* dengan bahan dasar yang berbeda dimana kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti. Untuk mengetahui perbandingan daya terima pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix* nugget *gluten free* yang meliputi aspek warna (bagian dalam dan bagian luar), rasa (gurih), rasa (terasa ayam atau terasa jamur tiram), aroma, dan tekstur (kekenyalan dan kelembutan) dilakukan dengan uji validasi pada tiga panelis ahli yaitu dosen Program Studi Tata Boga dilanjutkan dengan uji organoleptik terhadap 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga, Universitas Negeri.

Pada proses pembuatan tepung *premix* nugget, bahan-bahan yang digunakan terdiri dari tepung tapioka 125 gram, bawang merah goreng 40 gram, tepung maizena 25 gram, kaldu bubuk 12 gram, garam 6 gram, lada 2 gram. Sedangkan alat yang digunakan adalah mangkok, saringan, sendok, dan timbangan. Terdapat penambahan air sebanyak 160 gram.

**TABEL 1.** Formula Tepung *Premix* Nugget

Bahan	Jumlah	
	Berat ( Gram)	Persentase (%)
Tepung Sagu	125	100
Bawang merah goreng	40	32
Telur bubuk	40	32
Tepung maizena	25	20
Kaldu bubuk	12	9.6
Garam	6	4.8
Lada	2	1.6

**TABEL 2.** Formula Nugget Ayam dan Nugget Jamur Tiram

Bahan	Nugget ayam		Nugget jamur tiram	
	Jumlah		Jumlah	
	Berat (Gram)	Persentase (%)	Berat (Gram)	Persentase (%)
Daging ayam	500	100	-	-
Jamur tiram	-	-	500	100
Air es	160	32	160	32
tepung sagu	125	25	125	25
Bawang merah goreng	40	8	40	8
Telur bubuk	40	8	40	8
Tepung maizena	25	5	25	5
Kaldu bubuk	12	2.4	12	2.4
Garam	6	1.2	6	1.2
Lada	2	0.4	2	0.4

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini diperoleh melalui dua tahap, yaitu uji validitas kepada 3 panelis ahli dari dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian ini meliputi formula nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix* nugget, hasil uji organoleptik dan pengujian hipotesis menggunakan Uji *U Mann-Whitney*.

Berikut adalah hasil uji organoleptik dan pengujian hipotesis terhadap perbandingan daya terima pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung *premix* nugget *gluten free* yang meliputi aspek warna (bagian dalam dan bagian luar), rasa (gurih), rasa (terasa ayam atau terasa jamur tiram), aroma, dan tekstur (kekenyalan dan kelembutan).

1. Aspek Warna
  - a. Aspek Warna Bagian Dalam

TABEL 3. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam

Skala Penilaian	Skor	Aspek warna bagian dalam nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	3	10	6	20
Suka	4	9	30	10	33
Agak suka	3	15	50	13	43
Tidak suka	2	3	10	1	3
Sangat tidak suka	1				
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<b>Mean</b>		3,40		3,70	
<b>Median</b>		3		4	
<b>Modus</b>		3		3	

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 4. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Warna bagian dalam	1,30	1,96	$Z_{hitung} < Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ diterima yang artinya tidak terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek warna bagian dalam

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek warna bagian dalam nugget dengan bahan dasar jamur tiram lebih disukai. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek warna bagian dalam, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} < Z_{tabel}$  artinya tidak terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek warna bagian dalam.

## b. Aspek Warna Bagian Luar

TABEL 5. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar

Skala Penilaian	Skor	Aspek Warna bagian luar nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	7	23	1	3
Suka	4	9	30	16	53
Agak suka	3	10	33	10	33
Tidak suka	2	4	13	3	10
Sangat tidak suka	1			-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>		3,63		3,50	
<i>Median</i>		4		4	
<i>Modus</i>		3		4	

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 6. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Luar

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Warna bagian luar	0,29	1,96	$Z_{hitung} < Z_{tabel}$ U = maka $H_0$ diterima yang artinya tidak terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek warna bagian luar

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek warna bagian luar nugget dengan bahan dasar ayam lebih disukai. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek warna bagian luar, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} < Z_{tabel}$  artinya tidak terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek warna bagian luar. Semakin lama dan semakin tinggi suhu yang digunakan untuk proses gelatinisasi akan semakin melarutkan komponen kimia dalam sel sehingga memungkinkan gula dan protein untuk bereaksi menghasilkan pigmen berwarna coklat (Amanda, 2017).

2. Aspek Tekstur  
a. Aspek Tekstur Kekenyalan

TABEL 7. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kekenyalan

Skala Penilaian	Skor	Aspek warna bagian dalam nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	3	10	6	20
Suka	4	9	30	10	33
Agak suka	3	15	50	13	43
Tidak suka	2	3	10	1	3
Sangat tidak suka	1				
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			3,40		3,70
<i>Median</i>			3		4
<i>Modus</i>			3		3

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 8. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kekenyalan

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Tekstur Kekenyalan	3,51	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ ditolak yang artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek tekstur kekenyalan

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek tekstur kekenyalan nugget dengan bahan dasar jamur tiram lebih disukai. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek tekstur kekenyalan, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} > Z_{tabel}$  artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek tekstur kekenyalan. Kekenyalan pada nugget dipengaruhi bahan pengikat yang digunakan yang berfungsi memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas produk, membentuk tekstur yang padat dan menarik air dalam adonan (Anjarsari, 2010).

## b. Aspek Tekstur kelembutan

TABEL 9. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Kelembutan

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur kelembutan nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	1	3	9	30
Suka	4	7	23	18	60
Agak suka	3	19	63	3	10
Tidak suka	2	3	10	-	-
Sangat tidak suka	1		0	-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			3,20		4,20
<i>Median</i>			3		4
<i>Modus</i>			3		4

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 10. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Kelembutan

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Tekstur Kelembutan	4,66	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ ditolak yang artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek tekstur kelembutan

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek tekstur kelembutan nugget dengan bahan dasar jamur tiram lebih disukai. . Dari hasil uji hipotesis untuk aspek tekstur kelembutan, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} > Z_{tabel}$  artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek tekstur kelembutan

## 3. Aspek Rasa

### a. Aspek Rasa Gurih

TABEL 11. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa gurih nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	9	30	5	17
Suka	4	15	50	9	30
Agak suka	3	4	13	13	43
Tidak suka	2	2	7	2	7
Sangat tidak suka	1			1	3
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			4,03		3,50
<i>Median</i>			4		3
<i>Modus</i>			4		3

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 12. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Gurih

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Rasa Gurih	2,17	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ ditolak yang artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek rasa gurih

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek rasa gurih nugget dengan bahan dasar ayam lebih disukai. . Dari hasil uji hipotesis untuk aspek rasa gurih, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} > Z_{tabel}$  artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek rasa gurih.

#### b. Aspek Rasa (Terasa Ayam atau Terasa Jamur Tiram)

TABEL 13. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (Terasa Ayam atau Terasa Jamur Tiram)

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa (terasa ayam atau terasa jamur tiram) nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	14	47	7	23
Suka	4	14	47	15	50
Agak suka	3	2	7	5	17
Tidak suka	2			3	10
Sangat tidak suka	1				
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			4,40		3,87
<i>Median</i>			4		3
<i>Modus</i>			4		3

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 14. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Terasa Ayam atau Terasa Jamur Tiram)

Penilaian Pengujian	$Z_{hitung}$	$Z_{tabel}$	Kesimpulan
Rasa (Terasa Ayam atau Terasa Jamur tiram)	2,10	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ ditolak yang artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek rasa (Terasa Ayam atau Terasa Jamur tiram)

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek rasa gurih nugget dengan bahan dasar ayam lebih disukai. . Dari hasil uji hipotesis untuk aspek rasa (terasa ayam atau jamur tiram), diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} > Z_{tabel}$  artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek rasa Terasa ayam atau Terasa Jamur Tiram. Selain itu, bumbu-bumbu juga memberikan pengaruh untuk meningkatkan



cita rasa nugget bahwa bumbu dapat memberikan rasa pada makanan, dengan penggunaan bumbu yang tepat akan menghasilkan makanan yang baik, enak dan menggugah selera (Tribaditia, 2016).

#### 4. Aspek Aroma

TABEL 15. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma (ayam atau jamur tiram) nugget <i>gluten free</i>			
		Ayam		Jamur	
		n	%	n	%
Sangat suka	5	14	47	8	27
Suka	4	12	40	12	40
Agak suka	3	4	13	7	23
Tidak suka	2		0	2	7
Sangat tidak suka	1		0	1	3
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<b>Mean</b>		4,33		3,80	
<b>Median</b>		4		4	
<b>Modus</b>		5		4	

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 16. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma

Penilaian Pengujian	$U_{hitung}$	$U_{tabel}$	Kesimpulan
Aroma (ayam atau jamur)	1,95	1,96	$Z_{hitung} < Z_{tabel}$ Z = maka $H_0$ diterima yang artinya tidak terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget <i>gluten free</i> dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek aroma (ayam atau jamur)

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk penilaian aspek aroma nugget dengan bahan dasar ayam lebih disukai. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek rasa aroma, diperoleh  $Z_{hitung}$  pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa  $Z_{hitung} > Z_{tabel}$  artinya terdapat perbandingan yang signifikan kepada nugget *gluten free* dengan bahan dasar ayam dan jamur tiram yang berbeda pada aspek aroma.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan uji U Mann Whitney diperoleh dari kedua sampel yang diujikan yang dinilai dari aspek warna (bagian dalam), warna (bagian luar), tekstur (kekenyalan), tekstur (kelembutan), rasa (terasa ayam atau terasa jamur), dan aroma (ayam atau jamur) kepada panelis agak terlatih menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan pada aspek warna bagian dalam, warna bagian luar dan aroma, sedangkan terdapat perbedaan signifikan pada aspek kekenyalan, kelembutan, rasa gurih, dan rasa terasa ayam atau terasa jamur tiram.

Dengan demikian dapat disimpulkan secara umum, nugget ayam lebih disukai, namun pada nugget jamur masih dapat diterima untuk kelompok tertentu, seperti diet vegetarian (*lacto-vegetarian* atau *ovo-vegetarian*). Selain bahan dasar yang dapat diatur sesuai dengan kebutuhan, bahan-bahan pada tepung *premix* nugget digunakan baik bagi berkebutuhan khusus karna menggunakan bahan yang bebas gluten. Pembuatan nugget juga menjadi lebih praktis dengan dibuatnya tepung

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada dosen pembimbing Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. Serta kepada seluruh dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Terima kasih juga kepada kedua orang tua, keluarga serta teman-teman yang membantu dalam pengerjaan penelitian.

### REFERENSI

- Amanda Felixia Kusuma Kristi. 2017. Kualitas *Chicken* nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus* Jacq) Dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Anjarsari B. (2010). Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Bandung
- Bagas Dwi Nugraha. 2019. Sifat fisiokimia dan organoleptic nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda. [Skripsi]. Teknologi hasil pertanian. Universitas Semarang.
- Nusa, AF dan Adi AC. 2013. Hubungan Faktor Perilaku, Frekuensi Konsumsi Fast Food, Diet dan Genetik dengan Tingkat Kelebihan Berat Badan. *Media Gizi Indonesia*; 9 (1): 20-27.
- Ratulangi F.S. dan S.C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas L*).Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. *Zootec* Vol. 41(1): 230-239
- Sakul Sjaloom dan Sylvia Komansilan. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas *chicken* nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. Fakultas peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol.38: No.2: 368-378.
- Tribaditia Riza dan Mega Siti. 2016. Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil F0 Media Tomat Agar Dekstrosa dan Shimeji Putih (*hypsizygus marmoreus*). *Jurnal of agrosience*. Vol 6(2): 15-29