

**PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU) MENJADI
NUGGET DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT
SEBAGAI PENGAWET ALAMI**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun oleh:

DHIYAN ESTU WAHANANI

A 420 100 154

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2014

PERSETUJUAN

**PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU) MENJADI
NUGGET DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT
SEBAGAI PENGAWET ALAMI**

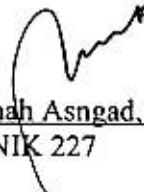
Dipersiapkan dan Disusun Oleh :

DHIYAN ESTU WAHANANI

A 420 100 154

Telah Disetujui dan Disahkan oleh Pembimbing
untuk Dipertahankan Di hadapan Dewan Penguji Skripsi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Mengetahui,
Pembimbing


Dra. Aminah Asngad, M.Si
NIK 227

PENGESAHAN

PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU) MENJADI NUGGET DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT SEBAGAI PENGAWET ALAMI

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

DHIYAN ESTU WAHANANI

A 420 100 154

Telah Disetujui dan Disyahkan oleh Pembimbing
untuk Dipertahankan Di hadapan Dewan Penguji Skripsi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Susunan Dewan Penguji

1. Dra. Aminah Asngad, M.Si

()

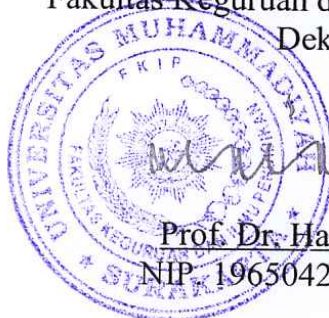
2. Dra. Titik Suryani, M.Sc

()

3. Nanik Suhartatik, SPT. M.P.

()

Surakarta, 15 Maret 2014
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Dekan,



Prof. Dr. Harun Joko P.
NIP. 19650428199303001

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 7 Maret 2014



Dhiyan Estu Wahanani

A 420 100 154

MOTTO

"Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakan dengan sungguh-sungguh pula urusan yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap"

(Q.S. Al-Insyirah : 6-8)

" Apa yang ada di langit dan di bumi selalu meminta kepada- Nya. Setiap waktu Dia dalam kesibukan. Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang kamu dustakan? "

(Q.S. Ar-Rahman : 29-30)

" Dalam keadaan dan kondisi apapun jangan pernah lupa untuk selalu sujud kepada Allah"

(Penulis)

"Kekuatan dan Semangat itu terletak pada dirimu sendiri"

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Ya Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan , nikmat iman, nikmat islam , nikmat kesehatan dan masih banyak nikmat yang tak terhitung jumlahnya, terima kasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

DIA...

Dia yang menginspirasi saya,

Dia yang menyemangati saya,

Dia yang membimbing saya,

Dia yang memarahi saya daan,

Dia yang selalu mencintai dan menyayangi saya,

"Almarhum Kakak perempuan tercinta"

KATA PENGANTAR



Assalamu 'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) menjadi Nugget dengan Penambahan Kunyit sebagai Pengawet Alami” sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana S-1.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Keluarga tercinta, Ibu, Bapak dan Kakak. Terima kasih untuk tulusnya kasih sayang, cinta dan do'a.
2. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si selaku pembimbing yang senantiasa memberikan pengarahan dan bimbingannya dengan penuh kesabaran.
3. Bapak Drs. Djumadi, M.Kes, selaku Pembimbing Akademik yang selalu memberikan pengarahan, bimbingan dan dorongannya dengan penuh kesabaran.
4. Bapak dan Ibu Dosen FKIP Pendidikan biologi UMS yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu selama studi.
5. Seseorang untuk tertawa bersama, mungkin menangis bersama. Sahabatku Eva, Wuri dan Risa. Terima kasih untuk pelangi yang kalian berikan disaat aku mendung.
6. Teman sekamarku, Siti Mahmudah. Terima kasih untuk suara dan tawamu yang menenangkan hati.
7. Teman-teman kelas D Biologi angkatan 2010. Terima kasih untuk kehangatannya di kelas D. Kalian adalah teman, sahabat dan keluarga. Selalu ingat kebersamaan kita disaat kita tengah meraih impian bersama.

8. Untuk temen-temen kost Fajr (Mila, Hanif, Evi, Hanik, Via, Suci, Hana, Septi, Yeti, Izzah dan Sobi) terima kasih untuk keceriaan dan kebersamaanny selama di kost.
9. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat, baik bagi pembaca maupun diri kami pribadi dan dapat menjadi sumbangan bagi perkembangan ilmu pendidikan. Semoga ilmu yang di dapat dari skripsi ini dapat bermanfaat dalam kehidupan dunia dan akherat.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Maret 2014

Penulis

DHIYAN ESTU WAHANANI
A 420 100 154

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pembatasan Masalah	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Kajian Teori.....	7
1. Rebung (Tunas Bambu)	7
2. Nugget	8

	3. Kunyit	9
	4. Bahan Pengawet	11
	5. Uji Organoleptik	13
	B. Kerangka Pemikiran	16
	C. Hipotesis	17
BAB III	METODE PENELITIAN	18
	A. Tempat dan Waktu Penelitian	18
	B. Alat dan Bahan	18
	C. Rancangan Penelitian	18
	D. Pelaksanaan Penelitian	20
	1. Persiapan	20
	2. Pelaksanaan	20
	3. Parameter yang diuji.....	22
	E. Pengumpulan Data.....	22
	F. Analisis Data	22
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
	A. Hasil Penelitian.....	24
	B. Pembahasan.....	27
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	42
	A. Kesimpulan.....	42
	B. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1.1 Komposisi Kimia Rebung per 100 gram Bahan	3
2.1 Perbandingan Kandungan Gizi Rebung dengan Sayuran lainnya (%) ...	7
2.2 Nutrisi Kunyit	11
3.1 Tabel Perlakuan	18
4.1 Hasil Daya Simpan Nugget Rebung	23
4.2 Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat	24
4.3 Hasil Uji Kruscal Wallis Rebung terhadap Daya Simpan	27
4.4 Hasil Uji Kruscal Wallis Konsentrasi Kunyit terhadap Daya Simpan ..	28
4.5 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney Konsentrasi Kunyit terhadap Daya Simpan	28
4.6 Hasil Uji Friedman Test Warna Nugget	32
4.7 Hasil Uji Lanjut Wilcoxon Test Warna Nugget	32
4.8 Hasil Uji Friedman Test Rasa Nugget	34
4.9 Hasil Uji Friedman Test Aroma Nugget	36
4.10 Hasil Uji Lanjut Wilcoxon Test Aroma Nugget	36
4.11 Hasil Uji Friedman Test Tekstur Nugget	38
4.12 Hasil Uji Friedman Test Daya Terima	40
4.13 Hasil Uji Wilcoxon Test Daya Terima Nugget	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
4.1 Uji Daya Simpan Nugget Rebung.....	29
4.2 Uji Organoleptik Warna Nugget Rebung.....	31
4.3.Uji Organoleptik Rasa Nugget Rebung.....	34
4.4.Uji Organoleptik Aroma Nugget Rebung	35
4.5.Uji Organoleptik Tekstur Nugget Rebung	38
4.6. Uji Organoleptik Daya Terima Nugget Rebung	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Hasil Daya Simpan Nugget.....	45
2. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima	47
3. Form Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat	52
4. Foto Dokumentasi Penelitian	53
5. Analisis Statistik Daya Simpan Nugget.....	57
6. Analisis Statistik Organoleptik Warna Nugget.....	63
7. Analisis Statistik Organoleptik Rasa Nugget	66
8. Analisis Statistik Organoleptik Aroma Nugget	67
9. Analisis Statistik Organoleptik Tekstur Nugget	70
10 Analisis Statistik Organoleptik Daya Terima Nugget	71
11. Surat Keterangan.....	72

PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU) MENJADI NUGGET DENGAN PENAMBAHAN KUNYIT SEBAGAI PENGAWET ALAMI

Dhiyan Estu Wahanani, A 420100154, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014, 41 halaman

ABSTRAK

Rebung merupakan tunas bambu muda yang enak dimakan, biasanya dimanfaatkan sebagai bahan masakan, terutama untuk dibuat sayur. Rebung memiliki kandungan air, serat dan kalium yang tinggi serta protein, lemak dan karbohidrat. Rebung dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya simpan, organoleptik dan daya terima nugget rebung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua factorial. Faktor tersebut yaitu konsentrasi kunyit (0%, 1% dan 2%) dan komposisi rebung : daging (80%:20%, 70%:30%, 60%:40%) dengan 9 taraf perlakuan 2 kali ulangan. Analisis data secara deskriptif kuantitatif pada daya simpan, organoleptik dan daya terima nugget. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa komposisi rebung dan daging serta konsentrasi kunyit berpengaruh terhadap daya simpan, organoleptik dan daya terima nugget. Nugget setengah jadi disimpan pada suhu 6⁰C. Hasil daya simpan terlama yaitu 25 hari terdapat pada perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 2% (P₃Q₂), sedangkan daya simpan terendah yaitu 17 hari terdapat pada perlakuan rebung 80%, daging 20% dan kunyit 1% (P₁Q₁). Nugget yang dapat diterima oleh masyarakat adalah nugget dengan perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 0% (P₃Q₀) dan perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 2%.

Kata kunci : nugget, kunyit, rebung, daya simpan, dan uji organoleptik.