

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

**NASKAH PUBLIKASI**  
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**



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

Jl. A. Yani Tromol Pos 1 – Pabelan, Kartasura Telp (0271) 717417 Fax: 715448  
Surakarta 57102

Website: <http://www.ums.ac.id>

Email: [ums@ums.ac.id](mailto:ums@ums.ac.id)

**Surat Persetujuan Artikel Publikasi Ilmiah**

Yang bertanda tangan dibawah ini pembimbing skripsi/tugas akhir :

Nama : **Dra. Aminah Asngad, M.Si**

NIK : **227**

Telah membaca dan mencermati naskah artikel publikasi ilmiah, yang merupakan ringkasan skripsi (tugas akhir) dari mahasiswa:

Nama : **Dhiyan Estu Wahanani**

NIM : **A 420 100 154**

Program studi : **Pendidikan Biologi**

Judul Skripsi : **“PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU)  
MENJADI NUGGET DENGAN PENAMBAHAN  
KUNYIT SEBAGAI PENGAWET ALAMI”**

Naskah artikel tersebut, layak dan dapat disetujui untuk dipublikasikan.

Demikian persetujuan dibuat, semoga dapat digunakan seperlunya.

Surakarta, 7 Maret 2014

Pembimbing

**Dra. Aminah Asngad, M.Si**

**NIK.227**

**N.B. Pembimbing satu dosen**

**SURAT PERNYATAAN**  
**PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

*Bismillahirrohmanirrohim*

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dhiyan Estu Wahanani

NIM : A 420100154

Fakultas/Jurusan : FKIP Biologi

Jenis : Skripsi

Judul : **“PEMANFAATAN REBUNG (TUNAS BAMBU)  
MENJADI NUGGET DENGAN PENAMBAHAN  
KUNYIT SEBAGAI PENGAWET ALAMI”**

Dengan ini menyatakan bahwa saya menyetujui untuk :

1. *Memberikan hak bebas royalti kepada perpustakaan UMS atas penulisan karya ilmiah saya, dengan pengembangan ilmu pengetahuan.*
2. *Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan/mengalih formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, serta menampilkan dalam bentuk softcopy untuk kepentingan akademis kepada perpustakaan UMS, tanpa perlu minta izin selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis penciptanya.*
3. *Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak perpustakaan UMS, dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.*

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Surakarta, 7 Maret 2014

Yang menyatakan



DHIYAN ESTU WAHANANI

A420 100 154

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

**NASKAH PUBLIKASI**



**Disusun oleh:**

**DHIYAN ESTU WAHANANI**

**A420 100 154**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2014**

## **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 6<sup>0</sup>C. Hasil daya simpan terlama yaitu 25 hari terdapat pada perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 2% (P<sub>3</sub>Q<sub>2</sub>), sedangkan daya simpan terendah yaitu 17 hari terdapat pada perlakuan rebung 80%, daging 20% dan kunyit 1% (P<sub>1</sub>Q<sub>1</sub>). Nugget yang dapat diterima oleh masyarakat adalah nugget dengan perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 0% (P<sub>3</sub>Q<sub>0</sub>) dan perlakuan rebung 60%, daging 40% dan kunyit 2%.

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

## A. PENDAHULUAN

Makanan diperlukan untuk mempertahankan kehidupan manusia. Makanan berasal dari bahan pangan yang sudah atau tanpa mengalami pengolahan. Pangan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi atau jadi, yang meliputi produk-produk industri, restoran, serta makanan tradisional atau jajanan (Afrianti, 2008). Di era yang modern seperti saat ini telah banyak inovasi makanan, salah satunya adalah makanan beku (frozen food) yang bahan utamanya adalah daging. Makanan beku itu adalah Nugget.

Chicken nugget merupakan salah satu produk olahan makanan setengah jadi terbuat dari gilingan daging ayam dengan campuran bumbu-bumbu. Pembuatan chicken nugget memanfaatkan daging ayam yang dipotong kecil-kecil dan dicampur dengan bumbu-bumbu, kemudian dilekatkan kembali menjadi berbagai macam bentuk sesuai selera. Proses pembuatan nugget bisa dicampur dengan bahan-bahan yang sesuai selera. Bahan-bahan yang bisa dicampur untuk membuat nugget salah satunya adalah rebung.

Rebung adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Rebung tumbuh dibagian pangkal rumpun bambu dan biasanya dipenuhi oleh glugut (rambut bambu) yang gatal. Morfologi rebung berbentuk kerucut, setiap ujung glugut memiliki bagian seperti ujung glugut memiliki bagian seperti ujung daun bambu, tetapi warnanya coklat. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air sekitar 85,63 % selain itu rebung mempunyai kandungan serat tinggi.

**Table 1** Komposisi kimia rebung per 100 gram bahan

| Komposisi  |      | Jumlah |
|------------|------|--------|
| Air        | (g)  | 85,63  |
| Protein    | (g)  | 2,50   |
| Lemak      | (g)  | 0,20   |
| Glukosa    | (g)  | 2,00   |
| Serat      | (g)  | 9,10   |
| Fosfor     | (mg) | 50,00  |
| Kalsium    | (mg) | 28,00  |
| Vitamin A  | (mg) | 0,10   |
| Vitamin B1 | (mg) | 1,74   |

|            |      |      |
|------------|------|------|
| Vitamin B2 | (mg) | 0,08 |
| Vitamin C  | (mg) | 7,00 |

Sumber :Handoko (2003)

Nugget merupakan olahan makanan yang membutuhkan masa simpan yang cukup lama, untuk itu diperlukan bahan pengawet alami. Bahan pengawet alami pada makanan diperlukan sebagai pengganti formalin yang berbahaya bagi kesehatan. Rempah-rempah dapat digunakan sebagai salah satu alternative pembuatan bahan pengawet alami. Berbagai rempah-rempah seperti jahe, laos, kunyit dan kluwak memiliki senyawa antimikroba sehingga berpotensi mengawetkan bahan makanan( Purwani, Eni dan Muwakhidah, 2008).

Kunyit merupakan rempah yang memiliki aktivitas mikroba yang dapat mengawetkan makanan .Menurut Rukmana, R (1994) rimpang kunyit mengandung komponen antara lain air, pati, serat kasar abu dan minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan komponen yang menyebabkan timbulnya aroma dan cita rasa khas. Selain minyak atsiri komponen lain yang tak kalah pentingnya adalah zat penyusun warna kuning yang disebabkan oleh adanya senyawa kurkuminoid.

Senyawa kurkuminoid yang terdapat pada kunyit berkhasiat untuk menghambat atau membunuh mikroba. Kurkumin yang memberi warna kuning pada rimpang dikenal bersifat antibakteria dan anti-inflamasi. Kunyit mampu menghambat mikroba pathogen maupun perusak baik pada kultur mikroba murni maupun bahan pangan. Bahan alami ini terbukti memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis* dan *Escherichia coli* ( Dew, Lotulung dan Lenny, 2002).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fauzan Azima, Anwar Kasim dan Gustiarini Rika Putri (2011) menunjukkan bahwa penyimpanan nugget pada suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  selama 30 hari mampu menekan pertumbuhan mikroba dari  $5,0 \times 10^4$  cfu/g (tanpa penambahan kunyit) menjadi  $2,4 \times 10^4$  cfu/g (penambahan kunyit 4%). Penambahan kunyit pada suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  memiliki umur simpan terlama yaitu 68 hari.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya simpan, uji organoleptik dan daya terima nugget.

## B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 2 faktor. Faktor tersebut yaitu konsentrasi kunyit (0%, 1% dan 2%), komposisi rebung : daging (80%:20%, 70%:30%, 60%:40%) dengan taraf 9 perlakuan 2 kali ulangan. Adapun faktor perlakuan sebagai berikut:

Tabel 1. Rancangan Percobaan

| P              | Q                             |                               |                               |
|----------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                | Q0                            | Q1                            | Q2                            |
| P <sub>1</sub> | P <sub>1</sub> Q <sub>0</sub> | P <sub>1</sub> Q <sub>1</sub> | P <sub>1</sub> Q <sub>2</sub> |
| P <sub>2</sub> | P <sub>2</sub> Q <sub>0</sub> | P <sub>2</sub> Q <sub>1</sub> | P <sub>2</sub> Q <sub>2</sub> |
| P <sub>3</sub> | P <sub>3</sub> Q <sub>0</sub> | P <sub>3</sub> Q <sub>1</sub> | P <sub>3</sub> Q <sub>2</sub> |

Keterangan :

- P<sub>1</sub>Q<sub>0</sub> : Rebung 80 % (200 gr) dan daging ayam 20 % (50 gr) tanpa penambahan kunyit.
- P<sub>1</sub>Q<sub>1</sub> : Rebung 80 % (200 gr) dan daging ayam 20 % (50 gr) dengan penambahan kunyit 1 % ( 2,5 gr)
- P<sub>1</sub>Q<sub>2</sub> : Rebung 80 % (200 gr) dan daging ayam 20 % (50 gr) dengan penambahan kunyit 2 % (5 gr)
- P<sub>2</sub>Q<sub>0</sub> : Rebung 70 % (175 gr) dan daging ayam 30% (75 gr) tanpa penambahan kunyit.
- P<sub>2</sub>Q<sub>1</sub> : Rebung 70 % (175 gr) dan daging ayam 30 % (75 gr) dengan penambahan kunyit 1 % (2,5 gr)
- P<sub>2</sub>Q<sub>2</sub> : Rebung 70 % (175 gr) dan daging ayam 30% (75 gr) dengan penambahan kunyit 2 % (5 gr)
- P<sub>3</sub>Q<sub>0</sub> : Rebung 60 % (150 gr) dan daging ayam 40 % (100 gr) tanpa penambahan kunyit.
- P<sub>3</sub>Q<sub>1</sub> : Rebung 60% (150 gr) dan daging ayam 40 % (100 gr) dengan penambahan kunyit 1 % (2,5 gr)
- P<sub>3</sub>Q<sub>2</sub> : Rebung 60 % (150 gr) dan daging ayam 40 % (100 gr) dengan penambahan kunyit 2 % (5 gram).



## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Penelitian

#### a. Daya Simpan

**Table 2** Hasil Daya Simpan Nugget Rebung

| No | Perlakuan                     | Ulangan ( Daya Simpan Nugget pada suhu 6 <sup>0</sup> C (hari) ) |    | Rata-rata (hari) |
|----|-------------------------------|--|----|------------------|
|    |                               | 1  | 2  |                  |
| 1  | P <sub>1</sub> Q <sub>0</sub> | 16   | 17 | 17*              |
| 2  | P <sub>1</sub> Q <sub>1</sub> | 20   | 18 | 19               |
| 3  | P <sub>1</sub> Q <sub>2</sub> | 24   | 21 | 23               |
| 4  | P <sub>2</sub> Q <sub>0</sub> | 16   | 20 | 18               |
| 5  | P <sub>2</sub> Q <sub>1</sub> | 21   | 23 | 22               |
| 6  | P <sub>2</sub> Q <sub>2</sub> | 24   | 24 | 24               |
| 7  | P <sub>3</sub> Q <sub>0</sub> | 17   | 20 | 19               |
| 8  | P <sub>3</sub> Q <sub>1</sub> | 23   | 23 | 23               |
| 9  | P <sub>3</sub> Q <sub>2</sub> | 24   | 25 | 25**             |

Keterangan :

\*) daya simpan terendah

\*\*\*) daya simpan tertinggi

**Tabel 3.**Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat

| Perlakuan                     | Penilaian   |           |                  |             |             |
|-------------------------------|-------------|-----------|------------------|-------------|-------------|
|                               | Warna       | Rasa      | Aroma            | Tekstur     | Daya terima |
| P <sub>1</sub> Q <sub>0</sub> | Cream       | Agak asin | Khas rebung      | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>1</sub> Q <sub>1</sub> | Agak kuning | Agak asin | Khas rebung      | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>1</sub> Q <sub>2</sub> | Agak kuning | Agak asin | Khas rebung      | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>2</sub> Q <sub>0</sub> | Cream       | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>2</sub> Q <sub>1</sub> | Agak kuning | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>2</sub> Q <sub>2</sub> | Agak kuning | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Agak suka   |
| P <sub>3</sub> Q <sub>0</sub> | Cream       | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Suka        |
| P <sub>3</sub> Q <sub>1</sub> | Agak kuning | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Agak Suka   |
| P <sub>3</sub> Q <sub>2</sub> | Agak kuning | Agak asin | Agak khas rebung | Agak lembut | Suka        |

## 2. Pembahasan

### a. Daya Simpan

Pada penelitian ini menggunakan 2 faktor yaitu rebung dan kunyit maka dilakukan analisis statistik dua jalur dengan uji Kruscal Wallis.

Hasil analisis uji Kruscal Wallis dengan taraf signifikansi 5 % atau 0,05 menunjukkan bahwa besar probabilitas (Sig) sebesar  $0,339 > 0,05$  artinya tidak ada pengaruh kombinasi rebung dan daging terhadap masa simpan nugget rebung, sehingga tidak dilakukan uji lanjut.

Hasil analisis uji Kruscal Wallis dengan taraf signifikansi 5 % atau 0,05 menunjukkan bahwa besar probabilitas (Sig) sebesar  $0,002 < 0,05$  artinya ada pengaruh yang nyata penambahan konsentrasi kunyit berbeda terhadap daya simpan nugget, sehingga perlu dilakukan uji lanjut dengan Uji Mann Whitney.

Hasil uji Man Whitney menunjukkan bahwa ada perbedaan pengaruh penambahan konsentrasi kunyit terhadap daya simpan nugget rebung. Perlakuan yang berpengaruh paling kecil adalah perlakuan  $Q_0$  (konsentrasi kunyit 0%) dan yang paling besar pengaruhnya adalah perlakuan  $Q_2$  (konsentrasi kunyit 2%).

Pada penambahan konsentrasi 0 % ( $Q_0$ ) yang daya simpannya paling lama adalah pada perlakuan  $P_3Q_0$  bertahan selama 19 hari sedangkan daya simpan terendah pada perlakuan  $P_1Q_0$  bertahan selama 17 hari. Pada penambahan konsentrasi kunyit 1% ( $Q_1$ ), daya simpan paling lama adalah perlakuan  $P_3Q_1$  bertahan selama 23 hari, sedangkan daya simpan terendah pada perlakuan  $P_1Q_1$  bertahan selama 19 hari. Pada penambahan konsentrasi kunyit 2 % ( $Q_2$ ), daya simpan paling lama adalah perlakuan  $P_3Q_2$  bertahan selama 25 hari, sedangkan daya simpan terendah pada perlakuan  $P_1Q_2$  bertahan selama 23 hari.

Semakin banyak konsentrasi kunyit semakin lama daya simpan nugget. Hal ini disebabkan karena dalam rimpang kunyit mengandung kurkumin dan minyak atsiri (Khomsan, 2007). Menurut Hidayani (2008) kandungan utama rimpang kunyit adalah curcuminoid dan minyak atsiri yang dapat berfungsi sebagai antioksidan, antimikroba, antikolesterol, anti-HIV dan antitumor.

Curcumin sebagai senyawa polifenol mempunyai mekanisme antimikroba melalui penghambatan enzim thiolase (enzim sulfhidril) bakteri sehingga ikatan disulfide tidak terbentuk. Selain itu senyawa polifenol juga merupakan senyawa lipofilik yang dapat merusak membran sel bakteri. Minyak atsiri merupakan senyawa terpenoid, yang mekanisme antibakterinya diperkirakan melalui proses destruksi membran sel bakteri (Cowan,1999).

## **b. Organoleptik dan Daya Terima**

Uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima.

### **1.) Warna**

Warna nugget rebung tiap sampel berbeda yaitu cream, agak kuning dan kuning. Warna cream terdapat pada perlakuan  $P_1Q_0$ ,  $P_2Q_0$  dan  $P_3Q_0$ , hal ini dikarenakan tidak ada penambahan kunyit pada perlakuan ini (konsentrasi kunyit 0%). Warna agak kuning terdapat pada perlakuan  $P_1Q_1$ ,  $P_2Q_1$ ,  $P_2Q_2$ ,  $P_3Q_1$  dan perlakuan  $P_3Q_2$ , karena pada perlakuan ini diberi tambahan kunyit sebanyak 1%. Warna kuning terdapat pada perlakuan  $P_1Q_2$ , karena pada perlakuan ini diberi tambahan kunyit sebanyak 2%.

**Table 5** Hasil Uji Friedman Test Warna Nugget Rebung

|             |        |
|-------------|--------|
| N           | 20     |
| Chi-Square  | 67,097 |
| df          | 8      |
| Asymp. Sig. | ,000   |

a. Friedman Test

Hasil analisis uji Friedman Test menunjukkan bahwa besar nilai signifikan (Asymp. Sig) sebesar  $0,000 < 0,05$  artinya ada pengaruh yang nyata penambahan kunyit terhadap warna nugget rebung.

Penambahan kunyit mempengaruhi warna pada nugget rebung, hal ini karena pada rimpang kunyit mengandung kurkumin yang merupakan pewarna alami dan termasuk kelompok flavonoid (Wijaya, 2009). Kandungan kurkumin dari rimpang kunyit kering bervariasi antara 1,8-5,4 %. Meskipun kandungannya sangat rendah, kurkumin tersebut yang membuat kunyit sangat populer sebagai bahan pewarna pada masakan (Astawan, 2008).

## 2). Rasa

Rasa nugget rebung pada semua sampel adalah sama yaitu agak asin. Hal ini dikarenakan tidak ada perbedaan konsentrasi dalam penambahan garam saat pembuatan nugget rebung.

**Table 6** Hasil Uji Friedman Test Rasa Nugget

|             |       |
|-------------|-------|
| N           | 20    |
| Chi-Square  | 8,034 |
| df          | 8     |
| Asymp. Sig. | ,430  |

a. Friedman Test

Hasil analisis uji Friedman Test menunjukkan bahwa besar nilai Asymp Sig sebesar  $0,430 > 0,05$  artinya tidak ada perbedaan rasa pada setiap sampel nugget rebung.

Rasa dalam pengujian nugget menggunakan indra pengecap yaitu lidah. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan 20 panelis menunjukkan rasa pada semua perlakuan nugget adalah sama yaitu agak asin karena tidak ada perbedaan takaran dalam pemberian garam saat pembuatan nugget rebung.

### 3) Aroma

Aroma nugget rebung tiap sampel berbeda yaitu agak khas rebung dan khas rebung. Aroma agak khas rebung terdapat pada perlakuan  $P_2Q_0$  (konsentrasi rebung 70%),  $P_2Q_1$  (konsentrasi rebung 70%),  $P_2Q_2$  (konsentrasi rebung 70%),  $P_3Q_0$  (konsentrasi rebung 60%),  $P_3Q_1$  (konsentrasi rebung 60%), dan  $P_3Q_2$  (konsentrasi rebung 60%). Aroma khas rebung terdapat pada perlakuan  $P_1Q_0$  (konsentrasi rebung 80%),  $P_1Q_1$  (konsentrasi rebung 80%), dan  $P_1Q_2$  (konsentrasi rebung 80%).

**Tabel 7.** Hasil Uji Friedman Test Aroma Nugget

| Test Statistics <sup>a</sup> |        |
|------------------------------|--------|
| N                            | 20     |
| Chi-Square                   | 26,161 |
| df                           | 8      |
| Asymp. Sig.                  | ,001   |

a. Friedman Test

Hasil analisis uji Friedman Test menunjukkan bahwa besar nilai Asymp Sig sebesar  $0,001 < 0,05$  artinya ada pengaruh penambahan rebung terhadap aroma nugget rebung.

Menurut Susilorini (2006), aroma merupakan *flavor* yang menunjukkan bau sedap atau enak. Pada nugget rebung mayoritas

aroma yang dihasilkan adalah agak khas rebung. Aroma rebung yang dihasilkan berasal dari campuran rebung saat pembuatan nugget, sehingga menurut panelis, aroma nugget yaitu agak khas rebung.

#### 4). Tekstur

Tekstur nugget rebung pada semua sampel adalah sama yaitu agak kasar.

**Tabel 8** Hasil Uji Friedman Test Tekstur Nugget

|             |       |
|-------------|-------|
| N           | 20    |
| Chi-Square  | 6,429 |
| df          | 8     |
| Asymp. Sig. | ,599  |

a. Friedman Test

Hasil analisis uji Friedman Test dengan taraf signifikansi 5 % atau 0,05 menunjukkan bahwa besar nilai Asymp Sig sebesar  $0,599 > 0,05$  artinya tidak ada perbedaan tekstur pada semua perlakuan nugget rebung.

Tekstur merupakan kenampakan luar pada nugget yang bisa dirasakan menggunakan lidah. Menurut hasil organoleptik oleh 20 panelis tekstur pada nugget rebung adalah agak kasar. Hal ini dikarenakan adanya campuran rebung yang membuat tekstur menjadi agak kasar.

## 5). Daya Terima

Daya terima nugget rebung tiap sampel berbeda yaitu agak suka dan suka. Daya terima agak suka terdapat pada perlakuan  $P_1Q_0$  (rebung 80%),  $P_1Q_1$  (rebung 80%),  $P_1Q_2$  (rebung 80%),  $P_2Q_0$  (rebung 70%),  $P_2Q_1$  (rebung 70%),  $P_2Q_2$  (rebung 70%), dan perlakuan  $P_3Q_1$  (rebung 60%). Daya terima suka terdapat pada perlakuan  $P_3Q_0$  (rebung 60%) dan  $P_3Q_2$  (rebung 60%).

**Table 9** Hasil Uji Friedman Test Daya Terima Nugget

| Test Statistics <sup>a</sup> |        |
|------------------------------|--------|
| N                            | 20     |
| Chi-Square                   | 47,667 |
| df                           | 8      |
| Asymp. Sig.                  | ,000   |

a. Friedman Test

Hasil analisis uji Friedman Test menunjukkan bahwa besar nilai Asymp Sig sebesar  $0,000 < 0,05$  artinya ada pengaruh penambahan rebung terhadap daya terima nugget rebung.

Organoleptik daya terima nugget rebung yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan  $P_3Q_0$ , karena kombinasi konsentrasi daging banyak. Kombinasi konsentrasi daging yang banyak menghasilkan nugget yang lebih enak.

## D. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1. Kesimpulan

Kombinasi bahan (rebung+daging) dengan penambahan konsentrasi kunyit yang berbeda mempengaruhi daya simpan nugget dan organoleptik nugget.

## 2. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan pembuatan nugget yang berbeda dengan dosis yang sama atau berbeda.
2. Perbandingan konsentrasi rebung diperbanyak agar tekstur nugget menunjukkan hasil yang berbeda.
3. Penyimpanan nugget sebaiknya disimpan di dalam freezer.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliana. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung Alfabeta.
- Astawan, Made. 2012. *Jangan Takut Makan Enak*. Jakarta : Kompas Media Nusantara.
- Dew, P., Lotulung, N. dan Lenny, S. 2002. *Aktifitas Antimikrobia Minyak Atsiri Beberapa Rimpang Famili Zingiberaceae*. LIPI. Jakarta.
- Fauzan Azima, Anwar Kasim dan Gustiarini Rika Putri. 2011. *Efektifitas Kunyit Sebagai Pengawet Alami terhadap Masa Simpan Nugget Jagung*. Dalam Jurnal Ilmiah.
- Handoko, Agus. 2003. *Budi Daya Bambu Rebung*. Yogyakarta : Kanisius.
- Purwani, Eni dan Muwakhidah. 2008. *Efek Berbagai Pengawet Alami sebagai Pengganti Formalin terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Dalam jurnal Penelitian Sains dan Teknologi, Vol. 9, No 1.
- Wijaya, Hanny C dan Noryawati Mulyono. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Bogor : IPB Press.