

**SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos Nucifera L*) DALAM
PEMBUATAN NUGGET**

SKRIPSI



MEGA WIDYANTI

NIM : 0801181134

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

**SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos Nucifera L*) DALAM
PEMBUATAN NUGGET**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk Memperoleh Gelar

Sarjana Kesehatan Masyarakat



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

OLEH :

MEGA WIDYANTI

NIM : 0801181134

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYRAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYRAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos Nucifera L*) DALAM PEMBUATAN NUGGET

MEGA WIDYANTI

NIM: 0801181134

ABSTRAK

Ampas kelapa adalah limbah dari hasil samping pembuatan santan. Limbah pertanian ini tersedia pada jumlah banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal, padahal limbah ampas kelapa ini dapat dijadikan tepung ampas kelapa untuk pengolahan makanan yang enak. Penelitian bertujuan untuk mengetahui tepung ampas kelapa dapat digunakan dalam pembuatan nugget, mengetahui uji daya terima, dan untuk mengetahui uji kandungan karbohidrat, lemak dan serat. Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang terdiri dari dua perlakuan, perlakuan pertama tepung ampas kelapa 38% dan ayam 62% dan perlakuan kedua tepung ampas kelapa 40% dan ayam 60%. Uji ini dilakukan pada 30 panelis anak-anak. Dan untuk uji Laboratorium di Pusat Penelitian dan Standardisasi Industri Medan.

Rasa pada nugget yang mendapat skor tertinggi 84 (93,3%) pada perlakuan 1 dengan kriteria suka. Aroma nugget yang mendapat skor tertinggi 84 (93,3%) pada perlakuan 2 dengan kriteria suka. Warna nugget yang mendapat skor tertinggi 83 (92,1%) pada perlakuan 1 dengan kriteria suka. Tekstur nugget yang mendapat skor tertinggi 82 (91%) pada perlakuan 1 dengan kriteria suka.

Kata kunci: Tepung ampas kelapa, nugget, karbohidrat, lemak, serat

COCONUT (Cocos Nucifera L) FLOUR SUBSTITUTION IN THE MAKING OF NUGGETS

MEGA WIDYANTI

NIM: 0801181134

ABSTRACT

Coconut dregs is a by-product of making coconut milk. This agricultural waste is available in large quantities and has not been used optimally, even though this coconut pulp waste can be used as coconut pulp flour for processing delicious food. The aims of the study were to determine whether coconut dregs flour could be used in making nuggets, to determine the acceptability test, and to determine the carbohydrate, fat and fiber content test. This study was an experimental study consisting of two treatments, the first treatment was coconut pulp flour 38% and chicken 62% and the second treatment was coconut pulp flour 40% and chicken 60%. This test was conducted on 30 panelists of children. And for laboratory tests at the Center for Industrial Standardization and Research in Medan.

The taste of the nuggets that got the highest score was 84 (93.3%) in treatment 1 with the criteria of liking. The aroma of nuggets that got the highest score of 84 (93.3%) in treatment 2 with the criteria of liking. The color of the nugget that got the highest score was 83 (92.1%) in treatment 1 with the criteria of liking. The texture of the nugget that got the highest score of 82 (91%) was treated 1 with the criteria of liking.

Keywords: Coconut pulp flour, nuggets, carbohydrates, fat, fiber

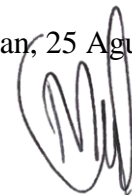
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Mega Widyanti
Nim : 0801181134
Peminatan : Gizi Masyarakat
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 27 Maret 2000
Judul Skripsi : SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA
(*Cocos Nucifera L*) DALAM PEMBUATAN
NUGGET

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata I pada Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penelitian ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 25 Agustus 2022



MEGA WIDYANTI

NIM: 0801181134

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Mega Widyanti
Nim 0801181134
Judul : Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L*) Dalam
Pembuatan Nugget

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera (UINSU) Medan

Medan, 25 Agustus 2022


Disetujui,
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing Umum



Eliska, SKM., M.Kes
NIP. 1100000125

Dosen Pembimbing II

Dosen Pembimbing Integrasi



Dr. Jufri Naldo, M.A
NIP. 198606262015031007

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Dengan Judul:

**SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*COCOS NUCIFERA L*)
DALAM PEMBUATAN NUGGET**

Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan oleh:

MEGA WIDYANTI
NIM: 0801181134

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Pada Tanggal 25 Agustus 2022 dan
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI

Ketua Penguji

Reni Agustina Hrp, SST., M.Kes
NIP. 1100000124

Penguji I

Eliska, SKM., M.Kes
NIP. 1100000125

Penguji II

apt. Wahyudi, S.Farm., M.Si
NIP. 199107202020121009

Penguji Integrasi Keislaman

Dr. Jufri Naldo, MA
NIP. 198606262015031007

Medan, 25 Agustus 2022
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Plt. Dekan,

Dr. Mhd. Furgan, S.Si., M. Comp. Sc.
NIP: 198008062006041003

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

(CURRICULUM VITAE)

Data Pribadi

Nama : Mega Widyanti
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 27 Maret 2000
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Islam
Anak Ke : 1 dari 3 Bersaudara
Status : Belum Menikah
Alamat : Jl.Mawar LK XXVII
Kode Pos : 20241
Nomor Telepon : 081362169865
Email : megawidyanti19@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. SD : SDN 067255
2. SMP : SMP N 43 Medan
3. SMA : SMA Swasta Dharmawangsa Medan
4. KULIAH : Universitas Islam Negeri Sumatera Utara (UINSU)
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Jurusan Ilmu
Kesehatan Masyarakat, Peminatan Gizi
Masyarakat

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur kepada Allah SWT yang telah melindungi, mencurahkan rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat merampungkan skripsi ini. Shalawat dan salam tetap tercurahkan kepada junjungan umat islam, Nabi besar Muhammad SAW, yang telah menerangi jalan kehidupan kita dengan Nurul Islam.

Sebagaimana melengkapi tugas memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) pada Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, penulis menyusun Skripsi dengan judul: **“SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos Nucifera L*) DALAM PEMBUATAN NUGGET”**

Dalam mempersiapkan skripsi ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pembuatan skripsi ini, diantaranya yaitu:

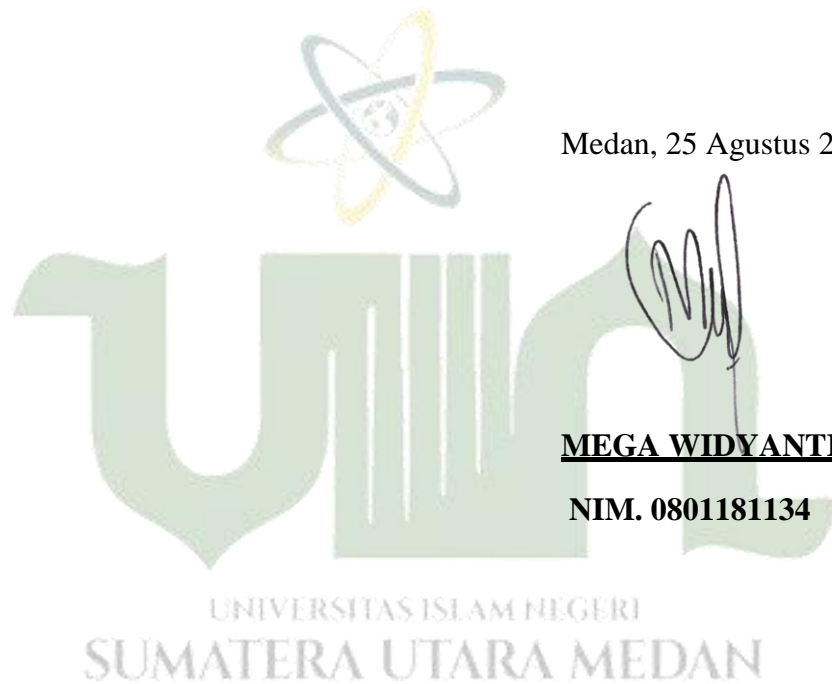
- Terimakasih kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kelancaran dalam proses pembuatan skripsi ini.
- Terkasih keluarga tercinta, khususnya kedua orang tua saya yang saya sayangi Bpk.Winardi Harsoyo dan Ibu. Sarifa Hanum yang telah memberikan dukungan berupa moril dan material serta doa yang dipanjatkan kepada Allah SWT untuk saya.
- Terimakasih kepada kedua adik saya Agung Widyantoro dan Aliza Widyaantika yang telah memberikan semangat di setiap harinya.
- Terkhusus untuk Bripda Rachmad Tirta Nugraha yang selalu memberikan waktu luang, support, motivasi serta ikut berjuang dari awal pembuatan

skripsi dan menjadi penyemangat selama saya mengerjakan skripsi, terimakasih sudah selalu mendoakan saya.

- Bapak Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd selaku dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat dan Ibu Susilawati, S.K.M., M.Kes selaku ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara
- Terimakasih kepada Ibu Eliska SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing skripsi dan dosen penanggung jawab peminatan Gizi yang telah meluangkan waktunya untuk memberi masukan, saran, bimbingan serta motivasi dan Sebagian ilmunya kepada saya.
- Terimakasih kepada Bapak Dr. Jufri Naldo, M.A selaku dosen pembimbing kajian integrasi keislaman yang telah membimbing penulis dengan baik.
- Terimakasih kepada Bapak apt. Wahyudi, S.Farm., M.Si. selaku dosen penguji umum saya yang telah memberikan masukan terhadap skripsi ini.
- Terimakasih kepada Ibu Reni Agustina Harahap, SST., M.Kes selaku dosen ketua penguji saya yang telah memberikan masukan terhadap skripsi saya.
- Terimakasih kepada seluruh dosen dan staf Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UINSU. Terimakasih atas ilmu dan pengetahuan serta pengalaman yang telah diberikan dan dibagikan kepada penulis selama ini, semoga Allah SWT membalasnya dengan kebaikan.
- Terimakasih kepada Dina Ayu Wardani yang telah meluangkan waktunya untuk jadi ojek pribadi saya selama bimbingan dan terimakasih telah menginspirasi judul skripsi saya. Dan Terimakasih kepada Tasyaa Dwi Hardiyani yang selalu memberikan motivasi serta dukungan di kerjaan dan kuliah agar saya selalu bersemangat dalam mengerjakan skripsi ini.

Dan terimakasih kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satupersatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam skripsi ini. Dan besar harapan agar skripsi ini bisa bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya, serta menjadi nilai ibadah bagi penulis disisi Allah SWT. Aamiin.



DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
➤ Tujuan Umum	4
➤ Tujuan khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Buah Kelapa	6
2.1.1 Sejarah Buah Kelapa	6
2.1.2 Klasifikasi Buah Kelapa.....	7
2.2 Ampas kelapa	7
2.2.1 Limbah Ampas Kelapa.....	7

2.2.2	Manfaat Ampas Kelapa.....	10
2.2.3	Kandungan Ampas Kelapa.....	10
2.2.4	Tepung Ampas Kelapa.....	11
2.2.5	Kandungan Tepung Ampas Kelapa	12
2.2.6	Tahapan Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	13
2.2.7.	Kriteria Tepung Ampas Kelapa	13
2.3	Nugget.....	14
2.3.1	Pengertian Nugget	14
2.3.2	Kandungan Gizi Nugget	15
2.4	Integrasi Keislaman.....	16
2.4.1	Manfaat Tumbuhan diKehidupan Berdasarkan Al-Qur'an	16
2.4.2.	Makanan yang Halal dan Baik Menurut Al-Qur'an	17
2.5	Anak-anak	18
2.6	Panelis	19
2.7	Kerangka Konsep	22
2.8	Hipotesis Penelitian.....	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN 23

3.1	Jenis Penelitian.....	23
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	24
3.2.1	Lokasi Penelitian	24
3.2.2	Waktu Penelitian.....	24
3.3	Objek dan Subjek Panelis.....	24
3.4	Definisi Operasional.....	25
3.5	Prosedur Pelaksanaan Eksperimen.....	26
3.5.1	Bahan	26
3.5.2	Alat	26
3.6	Tahapan Pelaksanaan dan Penyelesaian.....	26
3.6.1	Proses Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	26
3.6.2	Proses Pembuatan Nugget Tepung Ampas Kelapa.....	27
xii		
3.7	Uji Daya Terima.....	31
3.8	Panelis	32
3.9	Teknik Pengolahan Data	33
3.9.1	Sumber Data	33

392 Pengolahan dan Analisis Data	33
3.10 Uji Beda	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1 Hasil Penelitian	36
4.1.1 Karakteristik Tepung Ampas Kelapa	36
4.1.2 Karakteristik Nugget Ampas Kelapa dengan Penambahan Tepung Ampas kelapa.....	37
4.1.3 Deskriptif Panelis	38
4.1.4 Analisis Organoleptik Nugget Ampas Kelapa dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa	38
4.1.5 Hasil Kandungan Gizi Nugget Ampas Kelapa.....	41
4.1.6 Hasi Uji Beda (<i>Independent Samples Test</i>).....	42
4.2 Pembahasan	45
4.2.1 Karakteristik Nugget Ampas Kelapa	45
4.2.2 Uji Organoleptik Nugget Ampas Kelapa	46
4.2.3 Analisis Uji Daya Terima Nugget Ampas Kelapa	46
4.2.4 Analisis Kandungan Gizi Nugget Ampas Kelapa.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR TABEL

2.1 Luas Lahan dan Produksi	9
2.2 Kandungan Ampas Kelapa	11
2.3 Syarat Mutu Nugget.....	15
3.1 Tingkat Penerimaan Konsumen	31
3.2 Interval Presentase dan Kriteria Kesukaan.....	34
4.1 Karakteristik Tepung Ampas Kelapa	36
4.2 Karakteristik Nugget Ampas Kelapa 1 dengan Karakteristik Nugget Ampas Kelapa 2.....	37
4.3 Hasil analisis organoleptik rasa nugget ampas kelapa	39
4.4 Hasil analisis organoleptik aroma nugget ampas kelapa	39
4.5 Hasil analisis organoleptik warna nugget ampas kelapa.....	40
4.6 Hasil analisis organoleptik tekstur nugget ampas kelapa	41
4.7 Hasil kandungan gizi nugget ampas kelapa pada perlakuan 1.....	41
4.8 Hasil kandungan gizi nugget ampas kelapa pada perlakuan 2.....	42
4.9 Hasil uji beda rasa nugget ampas kelapa.....	43
4.10 Hasil uji beda aroma nugget ampas kelapa	43
4.11 Hasil uji beda warna nugget ampas kelapa	44
4.12 Hasil uji beda tekstur nugget ampas kelapa.....	45

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar Buah Kelapa	7
2.2 Gambar Ampas Kelapa	7
2.3 Gambar Kerangka Konsep	22
31 Diagram Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	27
32 Diagram Pembuatan Nugget Ampas Kelapa P1.....	29
33 Diagram Pembuatan Nugget Ampas Kelapa P2.....	30
4.1 Gambar Tepung Ampas kelapa.....	36
4.2 Gambar Nugget ampas kelapa 1 dengan nugget ampas kelapa 2 ...	37



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji kesukaan (Uji Hendonik)	54
Lampiran 2 Rekapitulasi data skor nugget ampas kelapa P1	55
Lampiran 3 Rekapitulasi data skor nugget ampas kelapa P2	56
Lampiran 4 Pengolahan dan analisis data.....	57
Lampiran 5 Hasil Laboratorium nugget ampas kelapa P1 dan P2.....	61
Lampiran 6 Surat Izin penelitian	65
Lampiran 7 Dokumentasi pembuatan nugget ampas kelapa.....	66
Lampiran 8 Dokumentasi Lapangan	67



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN