



ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA NUGGET REBUNG SUBSTITUSI *PUREE* KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*)

Gita Ramadhanti, Sachriani, Ari Fadiati

Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

Email: ramadhantigita15@gmail.com

ABSTRAK

Kata kunci:

puree kacang
merah; *nugget*
rebung; daya
terima konsumen

Latar Belakang: Perkembangan makanan olahan pangan yang begitu beragam mendorong banyak penjual makanan olahan baik skala kecil maupun besar. Salah satu olahan pangan adalah *nugget* yang bisa diolah dari berbagai bahan.

Tujuan: untuk menganalisis Daya Terima Konsumen Pada Nugget Rebung Substitusi *Puree* Kacang Merah

Metode: Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Analisis daya terima konsumen pada *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dengan persentase 30%, 40%, 50%. Penelitian ini dilakukan dari November 2022 sampai maret 2023. Penelitian ini dinilai menggunakan uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Prodi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Hasil: Penilaian meliputi aspek warna, cita rasa, dan tekstur. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil menunjukkan bahwa ketiga perlakuan dapat diterima konsumen menyukai produk dengan substitusi 40% dan 50% yang terbaik sesuai dengan mengoptimalkan penggunaan *puree* kacang merah.

Kesimpulan: Dengan demikian hasil penelitian ini sejalan dengan tujuan penelitian yaitu memanfaatkan rebung dan kacang merah menjadi bahan yang dapat dimanfaatkan pada produk pangan yaitu sebagai olahan pada nugget, sehingga dapat memiliki nilai jual dan meningkatkan nilai ekonomis rebung.

Keywords:

Red Bean Puree,
Bamboo Shoot
Nuggets,
Consumer
Acceptance

ABSTRACT

Background: The development of processed foods that are so diverse encourages many sellers of processed foods both small and large. One of the processed foods is nuggets that can be processed from various ingredients

Purpose: The purpose of this study is to asses consumer acceptance of red bean puree bamboo shoot nuggets.

Methods: This research is using experimental method. Analysis of consumer acceptance of red bean puree substitution bamboo shoot nuggets with a percentage of 30%, 40%, 50%. This research was conducted from November 2022 to March 2023. This research was assessed using a hedonic test on 30 semi-trained panelists, namely students of the Culinary Education Study Program, Universitas Negeri Jakarta.

Results: Assessment includes aspects of color, taste, and texture. Data were analyzed descriptively. The results showed that the three treatments were acceptable, consumers

liked products with 40% and 50% substitution which were the best according to optimizing the use of red bean puree.

Conclusion: *Thus the results of this study are in line with the purpose of the study, which is to utilize bamboo shoots and red beans into ingredients that can be used in food products, namely as allergies in nuggets, so that they can have selling value and increase the economic value of bamboo shoots.*

PENDAHULUAN

Perkembangan makanan olahan pangan yang begitu beragam mendorong banyak penjual makanan olahan baik skala kecil maupun besar. Dengan perkembangan dan variasi olahan makanan, setiap industri pangan saling bersaing dan berlomba-lomba untuk membuat dan menghasilkan produk olahan makanan yang digemari masyarakat dan bertahan ditengah ketatnya persaingan perdagangan. Kebutuhan manusia memiliki tiga jenis kebutuhan pokok yaitu sandang, pangan, dan tempat tinggal. Ketiga kebutuhan itu mempunyai hal yang sangat penting bagi manusia untuk memenuhi kebutuhannya dan bertahan hidup. Olahan pangan adalah salah satu dari tiga kebutuhan penting yang dimiliki semua orang untuk kebutuhan nutrisinya. Pengolahan pangan dan pemanfaatan sumber daya alam terdekat dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pangan manusia. Banyak produsen dan distributor makanan olahan saat ini yang membantu masyarakat memenuhi kebutuhan pangan sekaligus memberikan kontribusi bagi kesenjangan ekonomi (Kasiati & Ni Wayan Dwi Rosmalawati, 2016). Olahan pangan sekarang memiliki berbagai macam jenis, kini disajikan dengan banyaknya pilihan makanan yang banyak beredar di pasaran. Setiap industri pengolahan pangan pasti memiliki produk andalan yang setiap mereka jual. Jenis dari olahan pangan yaitu ada makanan berat, jajanan, lauk pauk dan mulai dari masakan tradisional hingga makanan kekinian. Salah satu olahan pangan adalah *nugget*. Secara umum, *nugget* memiliki rasa yang gurih dan memiliki tekstur lembut agak kenyal, serta memiliki warna yang ciri khas yaitu kuning keemasan dan aroma yang gurih khas dari aroma campuran bahan hewani dan bumbu-bumbu yang digunakan (Thayaparan & Mahdi, 2013).

Nugget pertama kali diperkenalkan di Amerika Serikat karena melihat kegiatan masyarakat di sana terbilang cukup sibuk dan makanan *nugget* ini menjadi makanan yang cukup diminati oleh masyarakat pada saat itu (Nurzainah & Namida, 2005). Karena olahan *nugget* merupakan salah satu olahan makanan siap saji dan olahan ini sebelumnya dibuat setengah matang (*precooked*), kemudian olahan *nugget* dibekukan dalam alat pendingin atau *freezer*. *Nugget* merupakan salah satu olahan hewani yaitu daging ayam yang pengolahannya dibuat dengan cara daging dihaluskan terlebih dahulu lalu ditambahkan oleh bumbu-bumbu atau penyedap rasa, kemudian dibentuk sedemikian rupa melalui proses pengukusan setelah itu dibalurkan dengan telur sebagai bahan perekat ataupun bahan lain seperti tepung roti (*Breading*) dan dibekukan agar mampu mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Wulandari et al., 2016). Kandungan gizi dari olahan *nugget* yaitu protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Protein yang dimiliki pada olahan *nugget* berasal dari protein hewani yang berasal dari daging ayam terdiri dari asam amino yang lengkap, asam amino esensial dan non esensial. Olahan *nugget* memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan pastinya baik untuk dikonsumsi, namun *nugget* hewani mengandung lemak yang tinggi dan rendah serat (Wulandari et al., 2016). Namun salah satu contoh produk olahan *nugget* yang memiliki kandungan yang tinggi serat yaitu produk olahan pada *nugget* nabati.

Modifikasi olahan *nugget* ternyata tidak hanya terbuat dari daging saja, namun juga diolah dari bahan baku seperti sayur-sayuran. *Nugget* yang bukan berasal dari hewani atau olahan daging disebut sebagai *nugget* nabati yang cocok untuk semua kalangan umur atau para vegetarian. Kali ini dengan sejalannya oleh penelitian yang dilakukan oleh Dr. Ir.

Mahdiyah, M.Kes (2013) yang berjudul “Teknologi Pengolahan Nugget Nabati Berpotensi Dengan Optimalisasi Pangan Fungsional Tempe”. Persamaan dari penelitian tersebut dengan peneliti yang dilakukan saat ini adalah terletak pada pengolahan *nugget* nabati sebagai pengganti *nugget* bebahan dasar olahan hewani pada umumnya. Perbedaan penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada olahan produk nabati yaitu menggunakan bahan dasar umbi-umbian yaitu singkong (*Manihot esculenta*), ubi jalar (*Ipomoea batatas L*), wortel (*Daucus carota L*). Peneliti sekarang pengolahan pada *nugget* nabati menggunakan olahan rebung.

Sebelumnya rebung ini sudah diteliti oleh (Dhiyah Estu Wahanani, 2014) yang berjudul “Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawet Alami”, tetapi Perbedaan dari peneliti tersebut dengan peneliti yang saat ini yaitu jika peneliti sebelumnya menggunakan rebung diolah menjadi *nugget* dan menggunakan bahan kunyit sebagai pengawet alami sebagai daya simpan dan pada penlitit sekarang menggunakan rebung sebagai olahan bahan utama.

Rebung atau tunas muda bambu sudah dikenal lama masyarakat sebagai bahan makanan antara lain dibuat olahan sayur, lumpia, dan makanan lainnya. 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 daun bambu dan memiliki warna coklat. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air sekitar 85,63% selain itu rebung mempunyai kandungan serat tinggi (Wahanani, 2014). Salah satu alasan memilih rebung untuk pengolahan pada peneliti saat ini adalah rebung merupakan olahan pangan nabati yang mempunyai sumber serat yang bagus untuk dikonsumsi. Menurut Wang (2020) rebung menjadi sayuran hutan tradisional dengan sejarah konsumsi yang panjang, rebung tidak hanya enak dan lezat tetapi juga kaya nutrisi. Rebung juga mengandung protein, karbohidrat, vitamin dan mineral dalam jumlah tinggi tetapi memiliki kadar lemak dan kolesterol yang rendah. Kelamahan yang dimiliki rebung pada umumnya adalah bau yang khas dan menjadi salah satu faktor ketidaksukaan masyarakat terhadap rebung sehingga perlu dilakukan membuat olahan produk *nugget* rebung. Pada rebung bau yang khas terjadi karena adanya senyawa kimia tertentu, bau tersebut berasal dari senyawa organik yang disebut "geosmin". Senyawa ini berperan dalam memberikan aroma dan rasa tertentu pada rebung (Achmad Ali & Wiwie Haryani, 2014). Biasanya rebung hanya dijadikan sebagai olahan sayur dan sebagai olahan isian pada lumpia, alasan penggunaan rebung pada peneliti saat ini yaitu diolah sebagai olahan produk *nugget*. Olahan *nugget* rebung juga memerlukan makanan yang memiliki kandungan sumber energi dan sumber protein nabati yang tinggi, dan pada kandungan rebung sendiri memiliki kadar air yang cukup banyak sehingga memerlukan juga bahan pengikat untuk membuat olahan *nugget* rebung contohnya seperti kacang merah.

Kacang merah adalah tergolong makanan dari olahan nabati. Kacang merah termasuk kelompok kacang polong (legume) termasuk dalam keluarga kacang hijau, kacang kedelai, kacang tolo, dan kacang uci. Kacang merah biasanya dikonsumsi ketika sudah benar-benar masak berupa kacang kering. Kacang merah termasuk salah satu kacang polong kering yang populer di dunia dan Indonesia (Cahyani, 2011). Salah satu alasan memilih kacang merah untuk pengolahan pada penelitian saat ini yaitu kacang merah mempunyai sumber protein nabati. Menurut (Astawan, 2009) kacang merah biasanya yang dimanfaatkan adalah bijinya. Biji kacang merah merupakan bahan makanan yang mempunyai energi tinggi sekaligus sumber protein nabati yang potensial. Biasanya kacang merah diolah sebagai sayuran (sayur asam atau sup kacang merah), campuran pada salad, sambal goreng, kacang goreng, bahan dodol, wajik, dan aneka kue (Astawan, 2009). Dan alasan penggunaan kacang merah pada penelitian saat ini ingin diolah menjadi *puree* kacang merah. Dari segi kandungan yang sangat sehat untuk dikonsumsi, pengolahan kacang merah pun sangat mudah yaitu dengan cara memilih olahan kacang merah, lalu proses pengukusan kacang merah yang dilakukan selama 30 menit, setelah dikukus didiamkan terlebih dahulu pada suhu ruang, dan terakhir proses penggilingan kacang

merah. Kacang merah disini berperan sebagai bahan pengikat untuk membuat *nugget* rebung, walaupun kacang merah bisa dijadikan bahan pengikat tetapi tidak mengandung gluten jadi perlu menggabungkan dengan bahan pengikat lainnya. Pada kacang merah memiliki zat amilopektin yang artinya dapat meningkatkan proses gelatinisasi sehingga tekstur nugget menjadi lebih padat. Salah satu cara proses menghilangkan rasa getir pada kacang merah dengan cara pencucian kacang merah, perendaman selama 24 jam, pengukusan selama 30 menit (Dinda & Luki, 2018).

Kebanyakan produk daging olahan seperti *nugget* pada umumnya memiliki kelemahan yaitu kandungan serat rendah, dengan adanya penambahan rebung pada *nugget* diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat, karena rebung merupakan salah satu sumber serat yang mempunyai peranan penting untuk menjaga kesehatan pencernaan dan pencegahan penyakit (Silaban, 2017). Rebung juga memiliki kandungan air yang tinggi dengan ini peneliti menggunakan bahan pendukung adonan seperti tepung terigu yang mengandung gluten. Dikarenakan pada penggunaan kacang merah tidak memiliki kandungan gluten sebagai pengikat. Pengertian gluten pada tepung terigu adalah protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji-bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elatis (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh atau utuh (Ihromi et al., 2018). Selain bahan pengikat seperti tepung terigu, penggunaan telur merupakan salah satu bahan pengikat bahan olahan *nugget*. Pada pembuatan nugget teknik coating atau pembaluran tepung panir dan putih telur dapat memperkokoh olahan *nugget*. Nugget dikatakan berkualitas baik apabila dapat membentuk struktur olahan yang kompak dan saling melekat satu sama lain (Farhani et al., 2021).

Oleh karena itu perbedaan karakteristik secara keseluruhan *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dan yang disajikan dengan modifikasi rasa *nugget* yang baru, diharapkan akan berpengaruh pada hasil akhir khususnya untuk daya terima konsumen. Berdasarkan latar belakang diatas *puree* kacang merah berpotensi dijadikan bahan dalam olahan *nugget* rebung, maka diharapkan dapat menghasilkan *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah yang baik dan disukai oleh masyarakat. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi *puree* kacang merah dengan *nugget* rebung. Dengan memperhatikan aspek kualitas rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hal itu bahkan turut menjadi syarat untuk lulus sebagai Mahasiswa Tata Boga.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Untuk mengetahui analisis daya terima konsumen terhadap nugget rebung dengan kacang merah yang dijadikan *puree*, dilakukan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur. Pada penelitian ini, dilakukan percobaan pembuatan nugget rebung dengan kacang merah yang dijadikan *puree* menggunakan presentase yang berbeda-beda yaitu 30%, 40%, 50%.

Dilakukan uji daya terima konsumen dengan menggunakan uji organoleptik yang diberikan kepada 30 orang panelis agak terlatih dengan meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

Variabel Penelitian

Variabel adalah karakteristik atau ciri yang diamati dalam unit populasi. Berdasarkan penggunaannya variabel dapat dibedakan menjadi dua, yakni variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas merupakan variabel yang mendahului atau mempengaruhi variabel terikat, sedangkan variabel terikat adalah variabel yang tergantung pada variabel yang akan diteliti.

- 1) Variabel bebas dalam penelitian ini adalah *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah.
- 2) Variabel terikat adalah daya terima konsumen terhadap nugget rebung substitusi *puree* kacang merah berdasarkan tingkat kesukaan yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan

Populasi penelitian yang sedang dilakukan saat ini adalah nugget rebung substitusi puree kacang merah, adapun sampel penelitian ini adalah nugget rebung substitusi puree kacang merah dengan presentase 30%, 40%, dan 50% yang diujikan pada panelis untuk melihat daya terima konsumen meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur terhadap *nugget* rebung.

Teknik pengambilan sampel ini dilakukan secara acak sederhana dengan memberikan kode yang berbeda pada setiap *nugget* nabati berbasis bahan rebung dan kacang merah. Kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti. Untuk mengetahui tingkat kesukaan *nugget* rebung substitusi puree kacang merah yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur melalui uji organoleptik dengan jumlah panelis yang terdiri dari 30 orang.

Uji organoleptik dilakukan kepada panelis ahli yang terdiri dari dosen – dosen ahli Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Sehingga memperoleh *nugget* nabati berbasis bahan rebung dan kacang merah dengan hasil yang terbaik sesuai kategori yang telah ditentukan oleh peneliti.

Teknik Pengambilan Data

Penelitian yang sedang dilakukan saat ini menggunakan teknik data yang dipilih adalah menggunakan instrumen. Pada penelitian produk *nugget* rebung substitusi puree kacang merah ini menggunakan uji hedonik, yaitu untuk mengukur tingkat kesukaan pada produk yang meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

Peneliti melakukan uji pengambilan data pada panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Kemudian dilakukannya uji hedonik. Peneliti menyajikan sampel *nugget* nabati berbasis bahan rebung dan kacang merah yang berbeda secara acak menggunakan kode sampel yang berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini diperoleh melalui dua tahap. Tahap pertama melalui uji validitas yang dilakukan kepada 5 panelis ahli yang berasal dari dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan dilanjutkan pada tahap kedua, yaitu uji organoleptik terhadap daya terima konsumen yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih yang berasal dari mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

Daya terima konsumen secara keseluruhan dinilai dari penilaian konsumen terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang menggunakan skala kategori penilaian dengan rentan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Setelah dilakukan tahap uji tersebut, hasil dari uji organoleptik terhadap daya terima konsumen dihitung melalui uji analisis deksriptif.

Hasil Uji Validitas

Uji validitas dilakukan kepada 5 dosen ahli terhadap substitusi puree kacang merah pada pembuatan *nugget* rebung. Aspek yang dinilai pada uji validasi ini meliputi aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma rebung, aroma kacang merah, rasa asin, rasa trigeminal, rasa umami, tekstur kekerasan, dan tekstur kerenyahan dengan hasil yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Validitas Aspek Warna

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek warna bagian luar:

Tabel 1. hasil uji validasi aspek warna bagian luar

Skala Penilaian	Skor	Aspek Warna Bagian Luar <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	n	%
Kuning Keemasan	5	2	40	1	20	0	0
Kuning	1	0	0	0	0	1	20

Kuning Muda	2	0	0	0	0	1	20
Kuning Kecoklatan	4	2	40	3	60	3	60
Coklat Muda	3	1	20	1	20	0	0
Jumlah	5	100	5	100	5	100	
Mean		4,2		4		3	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Hasil uji validasi aspek warna bagian luar *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah pada perlakuan 30% menunjukkan sebanyak 2 orang panelis ahli dengan persentase 40% memilih warna kuning keemasan, 2 orang dengan persentase 40% memilih warna kuning kecoklatan, dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna coklat muda. Hasil tersebut dapat diketahui bahwa warna kuning keemasan dan kuning kecoklatan adalah hasil terbaik pada perlakuan 30%.

Perlakuan 40% warna krem dipilih oleh 1 orang dengan persentase 20% memilih warna kuning keemasan, 3 orang dengan persentase 60% memilih warna kuning kecoklatan, dan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna coklat muda. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa warna kuning kecoklatan adalah yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% menunjukkan 1 orang dengan persentase 20% memilih warna kuning, 1 orang dengan persentase 20% memilih warna kuning muda, dan 3 orang dengan persentase 60% memilih warna kuning kecoklatan. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa warna kuning kecoklatan adalah yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan dari perolehan skor mean dapat diketahui bahwa pada aspek warna bagian luar *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah 30% adalah yang terbaik karena memiliki skor tertinggi yaitu 4,2 yang menunjukkan skala warna kuning keemasan dan kuning kecoklatan

Hasil Uji Validasi Warna Bagian Dalam Nugget Rebung

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek warna bagian dalam

Tabel 2. hasil uji validasi aspek warna bagian dalam

Skala Penilaian	Skor	Aspek Warna Bagian Dalam Nugget Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	n	%
Putih	1	0	0	0	0	1	20
Krem	2	0	0	0	0	1	20
Kuning Muda	3	1	20	1	20	0	0
Coklat Muda	5	2	40	1	20	3	60
Coklat	4	2	40	3	60	0	0
Jumlah	5	100	5	100	5	100	
Mean		4,8		4,8		4,2	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Hasil uji validasi aspek warna bagian dalam *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah menunjukkan pada perlakuan 30% sebanyak 1 orang panelis ahli memilih warna kuning muda dengan persentase 20%, 2 orang panelis ahli memilih warna coklat muda dengan persentase 40%, dan 2 orang panelis memilih warna coklat dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa warna coklat muda dan coklat adalah skala yang terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 1 orang memilih warna kuning muda dengan persentase 20%, dan 1 orang panelis ahli dengan persentase 20% memilih warna coklat muda, dan 3 orang memilih warna coklat dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa warna coklat adalah yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% ada 1 orang panelis ahli dengan persentase 20% memilih skala warna putih, dan 1 orang panelis ahli dengan persentase 20% memilih skala warna krem, dan 3 orang panelis dengan persentase 60% memilih skala warna coklat muda. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa warna coklat muda adalah skala terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan hasil skor mean uji validasi aspek warna bagian dalam dapat diketahui tepung bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah 30% dan 40% adalah hasil terbaik karena memiliki skor tertinggi 4,8 pada warna coklat muda dan coklat.

Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Asin

Tabel 3. hasil uji validasi aspek rasa asin

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Asin <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	N	%
Sangat Tidak Asin	3	0	0	0	0	0	0
Tidak Asin	5	2	40	3	60	3	60
Agak Asin	4	2	40	1	20	1	20
Asin	2	1	20	1	20	1	20
Sangat Asin	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		5	100	5	100	5	100
Mean		4		4,2		4,2	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek rasa asin, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 2 orang panelis memilih tidak asin dengan persentase 40%, 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih agak asin, dan 1 orang panelis memilih asin dengan persentase 20%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak asin dan agak asin merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 3 orang panelis ahli memilih skala tidak asin dengan persentase 60%, 1 orang panelis ahli memilih skala agak asin dengan persentase 20%, dan 1 orang panelis ahli memilih skala asin dengan persentase 20%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak asin merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 3 orang panelis ahli memilih skala tidak asin dengan persentase 60%, 1 orang panelis ahli memilih skala agak asin dengan persentase 20%, dan 1 orang panelis ahli memilih skala asin dengan persentase 20%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak asin merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 40% dan 50% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,2 pada skala tidak asin.

Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Trigeminal

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek rasa trigeminal:

Tabel 4. hasil uji validasi aspek rasa trigeminal

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Trigeminal <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	N	%
Sangat Getir	2	0	0	0	0	1	20
Getir	3	1	20	0	0	0	0
Agak Getir	4	1	20	1	20	1	20
Tidak Getir	5	3	60	4	80	3	60
Sangat Tidak Getir	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		5	100	5	100	5	100
Mean		4,4		4,8		4,6	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek rasa trigeminal, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 1 orang panelis memilih getir dengan persentase 20%, 1 orang panelis dengan persentase 200% memilih agak getir, dan 3 orang panelis memilih tidak getir dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak getir merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 1 orang panelis ahli memilih skala agak getir dengan persentase 20% dan 4 orang panelis ahli memilih skala tidak getir dengan persentase 80%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak asin merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 1 orang panelis ahli memilih skala sangat getir dengan persentase 20% dan 1 orang panelis ahli memilih skala agak getir dengan persentase 20, dan 1 orang panelis ahli memilih skala tidak getir dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak getir merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 40% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,8 pada skala tidak getir.

Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Umami

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek rasa umami

Tabel 5. hasil uji validasi aspek rasa umami

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Umami <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	N	%
Sangat Gurih	3	0	0	0	0	0	0
Gurih	5	3	60	2	40	2	40
Agak Gurih	4	2	40	3	60	3	60
Tidak Gurih	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Gurih	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		5	100	5	100	5	100
Mean		4,6		4,4		4,4	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek rasa umami, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 3 orang panelis memilih gurih dengan persentase 60% dan 2 orang panelis dengan persentase 40% memilih agak gurih. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala gurih merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala gurih dengan persentase 40% dan 3 orang panelis ahli memilih skala agak gurih dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak gurih merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala gurih dengan persentase 40% dan 3 orang panelis ahli memilih skala agak gurih dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak gurih merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 40% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,6 pada skala gurih.

Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Rebung

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek aroma rebung :

Tabel 6. hasil uji validasi aspek aroma rebung

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma Rebung <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	N	%	N	%

Sangat Beraroma Rebung	2	2	40	0	0	0	0
Beraroma Rebung	4	1	20	2	40	2	40
Agak Beraroma Rebung	5	1	20	3	60	1	20
Tidak Beraroma Rebung	3	1	20	0	0	2	40
Sangat Tidak Beraroma Rebung	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah	5	100	5	100	5	100	100
Mean		3,2		4,6		3,8	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek aroma rebung, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 2 orang panelis memilih sangat beraroma rebung dengan persentase 40%, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih beraroma rebung, 1 orang panelis ahli dengan persentase 20% memilih agak beraroma rebung, dan 1 orang panelis ahli dengan persentase 20% memilih tidak beraroma rebung. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala sangat beraroma rebung merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala beraroma rebung dengan persentase 40% dan 3 orang panelis ahli memilih skala agak beraroma rebung dengan persentase 60%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak beraroma rebung merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala beraroma rebung dengan persentase 40%, 1 orang panelis ahli memilih skala agak beraroma rebung dengan persentase 20%, dan 2 orang panelis memilih skala tidak beraroma rebung dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala beraroma rebung dan tidak beraroma rebung merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 40% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,6 pada skala agak beraroma rebung.

Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kacang Merah

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek aroma kacang merah :

Tabel 7. hasil uji validasi aspek aroma kacang merah

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma Kacang Merah <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	N	%	N	%
Sangat Beraroma Kacang Merah	2	0	0	0	0	0	0
Beraroma Kacang Merah	3	0	0	1	20	0	0
Agak Beraroma Kacang Merah	5	0	0	2	40	3	60
Tidak Beraroma Kacang Merah	4	5	100	2	40	2	40
Sangat Tidak Beraroma Kacang Merah	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah	5	100	5	100	5	100	100
Mean		4		4,2		4,6	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek aroma kacang merah, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 5 orang panelis memilih tidak beraroma kacang merah dengan persentase 100%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala tidak beraroma kacang merah merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 1 orang panelis ahli memilih skala beraroma kacang merah dengan persentase 20%, 2 orang panelis ahli memilih skala agak beraroma kacang merah dengan persentase 40%, dan 2 orang panelis ahli memilih skala tidak beraroma kacang merah dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak beraroma kacang merah dan tidak beraroma kacang merah merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 3 orang panelis ahli memilih skala agak beraroma kacang merah dengan persentase 60% dan 2 orang panelis ahli memilih skala tidak beraroma kacang merah dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak beraroma kacang merah merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 50% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,6 pada skala agak beraroma kacang merah.

Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kekerasan

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek tekstur kekerasan:

Tabel 8. hasil uji validasi aspek tekstur kekerasan

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur Kekerasan <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	N	%	N	%
Sangat Keras	3	0	0	0	0	0	0
Keras	4	1	20	1	20	2	40
Agak Keras	5	2	40	4	80	2	40
Tidak Keras	2	2	40	0	0	1	20
Sangat Tidak Keras	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		5	100	5	100	5	100
Mean			3,6		4,8		4

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek tekstur kekerasan, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 1 orang panelis memilih keras dengan persentase 20%, 2 orang panelis ahli memilih agak keras dengan persentase 40%, dan 2 orang panelis ahli memilih tidak keras dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak keras dan tidak keras merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 1 orang panelis ahli memilih skala keras dengan persentase 20% dan 4 orang panelis ahli memilih skala agak keras dengan persentase 80%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak keras merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala keras dengan persentase 40% , 2 orang panelis ahli memilih skala agak keras dengan persentase 40%, dan 1 orang panelis ahli memilih tidak keras dengan persentase 20%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak beraroma kacang merah merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 40% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4,8 pada skala agak keras.

Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kerenyahan Kulit Luar

Berikut merupakan hasil penilaian uji validasi pada panelis ahli terhadap aspek tekstur kerenyahan kulit luar:

Tabel 9. hasil uji validasi aspek kerenyahan kulit luar

Skala Penilaian	Skor	Aspek Kerenyahan Kulit Luar <i>Nugget</i> Rebung Substitusi <i>Puree</i> Kacang Merah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	N	%
Sangat Renyah	2	0	0	0	0	0	0
Renyah	5	2	40	1	20	2	40
Agak Renyah	4	1	20	2	40	1	20
Tidak Renyah	3	2	40	2	40	2	40
Sangat Tidak Renyah	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		5	100	5	100	5	100
Mean		4		3,8		4	

Ket :

n : Jumlah panelis

% : Jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil uji validasi *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah dalam aspek tekstur kerenyahan kulit luar, pada perlakuan 30% memperoleh hasil 2 orang panelis memilih renyah dengan persentase 40%, 1 orang panelis dengan persentase 20% memilih agak renyah, dan 2 orang panelis ahli memilih tidak renyah dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala renyah dan tidak renyah merupakan terbaik pada perlakuan 30%.

Pada perlakuan 40% memperoleh hasil 1 orang panelis ahli memilih skala renyah dengan persentase 20%, 2 orang panelis ahli memilih skala agak renyah dengan persentase 40%, dan 2 orang panelis memilih tidak renyah dengan persentase 20%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala agak renyah dan tidak renyah merupakan yang terbaik pada perlakuan 40%.

Perlakuan 50% memperoleh hasil 2 orang panelis ahli memilih skala renyah dengan persentase 40%, 1 orang panelis ahli memilih skala agak renyah dengan persentase 20%, dan 2 orang panelis ahli memilih tidak renyah dengan persentase 40%. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa skala renyah dan tidak renyah merupakan yang terbaik pada perlakuan 50%. Berdasarkan perolehan skor mean dapat diketahui bahwa *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah perlakuan 30% dan 50% merupakan hasil terbaik karena sama memiliki hasil skor mean 4 pada skala renyah dan tidak renyah.

Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih dengan meliputi 5 aspek yaitu, aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Data yang diperoleh dengan presentase 30%, 40%, dan 50% pada *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah, yang dinilai melalui skala sangat suka nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu).

Penilaian Pada *Nugget* Rebung Substitusi *Puree* Kacang merah 30%, 40%, dan 50%:

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang *nugget* rebung substitusi *puree* kacang merah terhadap daya terima konsumen yang diujikan kepada 30 panelis dan dinilai meliputi aspek cita rasa seperti rasa asin, trigeminal, dan umami. Aspek warna meliputi warna bagian dalam *nugget* dan warna bagian luar *nugget*. Aspek tekstur yang meliputi kekerasan dan kerenyahan pada kulit luar *nugget*.

Pembahasan Uji Daya Terima Cita Rasa

Rasa Asin

Rasa asin pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai sebesar 4,4 yang artinya termasuk dalam kategori suka. Pada substitusi puree kacang merah 40% nilai yang diperoleh yaitu sebesar 4,1 termasuk dalam kategori suka. Sedangkan untuk substitusi puree kacang merah 50% nilai yang diperoleh yaitu 4,2 yang artinya masuk ke dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung pada semua perlakuan masuk dalam kategori suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan pada penggunaan garam yang diberikan sama yaitu 1%, sehingga tingkat kesukaan nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai rasa asin yang sama.

Trigeminal

Rasa trigeminal atau getir pada substitusi 30% diperoleh nilai 3,8 yang artinya termasuk dalam kategori agak suka hingga suka. Pada substitusi 40% nilai yang diperoleh yaitu 4,1 termasuk dalam kategori suka. Untuk substitusi sebesar 50% memperoleh nilai sebesar 4 yang termasuk dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung semua kategori yaitu agak suka hingga suka. Hal ini dikarenakan untuk penggunaan rebung pada nugget ini dibagi menjadi tiga perlakuan yaitu 70%, 60%, dan 50%, sehingga tingkat kesukaan pada nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai tingkat kesukaan masing-masing pada panelis.

Umami

Rasa Umami atau gurih pada nugget rebung substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai sebesar 4,3 artinya termasuk dalam kategori suka. Pada substitusi sebesar 40% nilai yang diperoleh yaitu 4,3 termasuk dalam kategori suka. Sedangkan untuk substitusi sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu sebesar 4,3 termasuk dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung semua pada kategori suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan jumlah pemakaian kaldu jamur yang diberikan sama sebesar 2%, sehingga tingkat kesukaan nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai rasa umami atau rasa gurih yang sama (Maimunah, 2020).

Aroma Rebung

Aroma rebung pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai sebesar 5,6 artinya termasuk dalam kategori sangat suka. Pada substitusi sebesar 40% nilai yang diperoleh yaitu sebesar 4,1 termasuk dalam kategori suka. Untuk substitusi sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu 4,2 termasuk dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung semua pada kategori suka hingga sangat suka. Hal ini dikarenakan faktor untuk semua perlakuan jumlah rebung yang digunakan yaitu 70%, 60%, dan 50%. Sehingga tingkat kesukaan pada nugget rebung mempunyai tingkat aroma kesukaan masing-masing (Khoirunnisa et al., 2022).

Aroma Kacang Merah

Aroma kacang merah pada substitusi puree kacang untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30% diperoleh nilai sebesar 3,5 yang artinya termasuk dalam kategori agak suka hingga suka. Pada substitusi 40% nilai yang diperoleh sebesar 4,2 termasuk dalam kategori nilai suka. Untuk substitusi sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu 4,7 termasuk dalam kategori nilai suka hingga sangat suka (Subakti et al., n.d.).

Dapat disimpulkan bahwa substitusi kacang merah untuk uji daya terima konsumen 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung semua pada kategori suka hingga sangat suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan jumlah kacang merah yang dijadikan puree yang digunakan yaitu sebesar 30%, 40%, dan 50%. Sehingga tingkat kesukaan pada nugget rebung substitusi puree kacang merah mempunyai tingkat kesukaan masing-masing dan

semakin tingginya perlakuan yang digunakan semakin disukai oleh panelis pada tingkat aroma kacang merah.

Warna Bagian Dalam

Warna bagian dalam pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai 4,3 artinya termasuk dalam kategori suka. Pada substitusi puree kacang merah sebesar 40% nilai yang diperoleh yaitu 4,2 termasuk dalam kategori suka hingga sangat suka. Untuk substitusi puree kacang merah sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu 4 termasuk dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%,40%, dan 50% pada nugget rebung semua pada kategori suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan jumlah rebung dan kacang merah yang digunakan yaitu 70:30, 60:40, dan 50:50. Sehingga tingkat kesukaan warna bagian dalam pada nugget rebung substitusi puree kacang merah mempunyai tingkat kesukaan masing-masing pada panelis.

Warna Bagian Luar

Warna bagian luar pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai 4,6 yang artinya termasuk dalam kategori suka hingga sangat suka. Pada substitusi puree kacang merah sebesar 40% nilai yang diperoleh yaitu 4,4 termasuk dalam kategori suka. Untuk substitusi puree kacang merah sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu 4,3 termasuk kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%, 40% 50% pada nugget rebung semua pada kategori suka hingga sangat suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan jumlah tepung panir yang diberikan sebanyak 100%, sehingga tingkat warna bagian luar nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai pembaluran yang sama.

Tekstur Kekerasan

Tekstur kekerasan pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai 3,7 artinya termasuk dalam kategori agak suka hingga suka. Pada substitusi puree kacang merah sebesar 40% nilai yang diperoleh yaitu 4,5 yang termasuk dalam kategori suka hingga sangat suka. Untuk substitusi puree kacang merah sebesar 50% nilai yang diperoleh yaitu 4,9 termasuk dalam kategori suka hingga sangat suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen pada perlakuan 30%, 40%, dan 50% pada nugget rebung semua termasuk pada kategori suka hingga sangat suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan rebung dan kacang merah yang digunakan yaitu 70:30, 60:40, dan 50:50, sehingga tingkat tekstur kekerasan nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai tingkat kesukaan masing-masing pada panelis. Pada perlakuan 40% dan 50% banyak disukai oleh panelis untuk tekstur kekerasan.

Tekstur Kerenyahan Kulit Luar

Tekstur kerenyahan pada kulit luar pada substitusi puree kacang merah untuk uji daya terima konsumen sebesar 30% diperoleh nilai 4,2 artinya termasuk dalam kategori suka. Pada substitusi puree kacang merah sebesar 40% nilai yang diperoleh 4,3 dan termasuk dalam kategori suka. Untuk substitusi puree kacang merah sebesar 50% nilai yang diperoleh 4,2 yang termasuk dalam kategori suka.

Dapat disimpulkan bahwa substitusi puree kacang merah 30%,40%, dan 50% pada nugget rebung semua termasuk pada kategori suka. Hal ini dikarenakan untuk semua perlakuan jumlah tepung panir yang diberikan sama yaitu 100%, sehingga tingkat kerenyahan nugget rebung pada semua perlakuan mempunyai kerenyahan yang sama.

KESIMPULAN

Rebung merupakan salah satu olahan bahan nabati yang jarang dimanfaatkan menjadi nugget. Rebung biasanya hanya diolah menjadi sayur yang ditumis atau sebagai bahan isian pada lumpia, padahal rebung bias diolah menjadi olahan nugget nabati. Selain

rebung, kacang merah juga bias diolah menjadi salah satu bahan olahan untuk nugget. Dalam proses pembuatan nugget rebung substitusi kacang merah yang diolah menjadi puree dilakukan proses seperti pemilihan bahan, penimbangan bahan, pencampuran dan penghasulan bahan, pembentukan nugget, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pemaniran tepung panir, dan proses akhir pembekuan agar tepung panir melekat pada produk nugget tersebut. Kemudian nugget tersebut bias digoreng dan disajikan.

Hasil analisis disini menggunakan uji daya terima konsumen pada 30 orang panelis yang agak terlatih yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur nugget. Setelah itu analisis menggunakan uji organoleptic yang dilakukan kepada lima dosen ahli Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Dengan demikian hasil penelitian ini sejalan dengan tujuan penelitian yaitu memanfaatkan rebung dan kacang merah menjadi bahan yang dapat dimanfaatkan pada produk pangan yaitu sebagai olahan pada nugget, sehingga dapat memiliki nilai jual dan meningkatkan nilai ekonomis rebung.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Ali, S. H., & Wiwie Haryani, S. H. (2014). *Sosiologi hukum: kajian empiris terhadap pengadilan*. Kencana.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Cahyani, K. D. (2011). *Kajian kacang merah (phaseolus vulgaris) sebagai bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele*.
- Dinda, Z. H., & Luki, M. (2018). Daya Terima dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 134.
- Farhani, S., Sachriani, S., & Mariani, M. (2021). Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus Communis*) Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Dan Teknologi*, 1(9), 941–953.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73–77.
- Kasiati, K., & Ni Wayan Dwi Rosmalawati, D. R. (2016). *Kebutuhan dasar manusia I*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khoirunnisa, V., Yulianti, Y., & Ridawati, R. (2022). Penambahan Jamur Tiram pada Pembuatan Patty Sayap Ayam terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Dan Teknologi*, 2(12), 1446–1464.
- Maimunah, S. (2020). Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen. *IQTISHADEquity Jurnal MANAJEMEN*, 1(2).
- Nurzainah, G., & Namida, U. (2005). Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(3), 1–5.
- Silaban, P. (2017). *The effect of capital adequacy ratio, net interest margin and non-performing loans on bank profitability: The Case of Indonesia*.
- Subakti, K. A. A., Antara, N. S., & Gunam, I. B. W. (n.d.). *Stimulasi Pertumbuhan Lactobacillus casei subsp. rhamnosus pada media yang disuplementasi Ttepung rebung bambu tabah (Gigantochloa nigrociliata Buse-Kurz)*.
- Thayaparan, A. J., & Mahdi, E. (2013). The Patient Satisfaction Questionnaire Short Form (PSQ-18) as an adaptable, reliable, and validated tool for use in various settings. *Medical Education Online*, 18(1), 21747.
- Wang, Y., Chen, J., Wang, D., Ye, F., He, Y., Hu, Z., & Zhao, G. (2020). A systematic review on the composition, storage, processing of bamboo shoots: Focusing the nutritional and functional benefits. *Journal of Functional Foods*, 71, 104015.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan

Pasta Tomat (Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken Nuggets). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 16(2).



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).