

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN WORTEL UNTUK
MENCEGAH *STUNTING*



DISUSUN

PUTRI MELILA MASAYU DOBE
PO.5303241231281

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
JURUSAN GIZI
ANGKATAN XVIII
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN WORTEL UNTUK
MENCEGAH *STUNTING***

Sebagai Laporan Tugas Akhir Yang Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Tugas Akhir Dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi Tahun Akademik
2026/2027

Disusun Oleh:

PUTRI MELILA MASAYU DOBE
PO.5303241231281

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
JURUSAN GIZI
ANGKATAN XVIII
2026

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN NUGGET AYAM DENGAN
PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN WORTEL UNTUK
MENCEGAH *STUNTING***

DISUSUN

PUTRI MELILA MASAYU DOBE
PO.5303241231281

Telah disetujui untuk diujikan

Pembimbing



Dr. Indhira Shagti, SST., M. Gizi

NIP.197912082008012007

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi



Juni Gressilda L. Sine, S.TP., M. Kes

NIP. 198006012009122001



HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN NUGGET AYAM
DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN
WORTEL UNTUK MENCEGAH *STUNTING*
DISUSUN

PUTRI MELILA MASAYU DOBE
PO.5303241231281

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan
di hadapan tim penguji pada tanggal 3 Juni 2026

Penguji I Juni Gressilda L. Sine,S.TP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

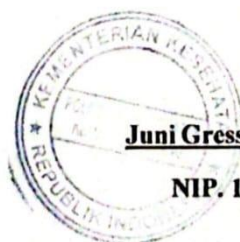
(.....)

Penguji II Dr.Indhira Shagti.,SST.,M.Gizi
NIP.197912082008012007

(.....)

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi



Juni Gressilda L. Sine,S.TP,M.Kes

NIP. 198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Kupang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putri Melila Masayu Dobe
Nim : PO5303241231281
Program studi : DIII Gizi Kupang
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan Kemenkes Kupang ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (No11-Exclusive Royalty-Free Right)** atas Karya tulis ilmiah yang berjudul:

Pengembangan Produk Olahan Nugget Ayam Dengan Penambahan Jamur Tiram Dan Wortel Untuk Mencegah *Stunting*

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Kupang

Pada tanggal : 4 Agustus 2026

Yang Menyatakan



(Putri Melila Masayu Dobe)

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Putri Melila Masayu Dobe

Nim : PO5303241231281

Tanda Tangan : 

Tanggal : 4 Agustus 2026

BIODATA PENULIS



Nama : Putri Melila Masayu Dobe

Tempat/Tanggal Lahir : Boawae, 15 September 2005

Agama : Katolik

Alamat : Jl. Bungtomo

Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun 2011-2017 Menjalani Pendidikan di SD Swasta Katolik Nageoga
2. Pada Tahun 2017-2020 Menjalani Pendidikan di SMPS Katolik Kotagoa Boawae
3. Pada Tahun 2020-2023 Menjalani Pendidikan di SMAS st. Clemens Boawae
4. Pada Tahun 2023-2026 Menjalani Pendidikan D3 Gizi di Kemenkes Poltekkes Kupang

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Waktu Tuhan Pasti yang Terbaik”

YOHANES 14:14

“Jika kamu meminta sesuatu kepada-Ku dalam nama-Ku, Aku akan melakukannya”

“Strong With God”

PERSEMBAHAN

1. Tuhan Yesus dan Bunda Maria yang selalu ada disetiap langkah dan titik terendah penulis. Terima kasih atas penyertaan, harapan dan mujizat di waktu yang tepat sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Kedua orang tua tercinta Bapak Severinus Babo dan Mama Irmawati Safrudin terima kasih atas segala doa, cinta, nasihat, semangat dan pengorbanan yang tak kenal lelah sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dan mendapat gelar tepat waktu.
3. Opa, Oma, Om, Tanta, Besa, Ici, Kakak, Adik, dan kekasih penulis. Terima kasih atas dukungan dan doa yang diberikan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan kuliah dan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Teman-teman mahasiswa seperjuangan angkatan XVIII khususnya amel ki, sandi bau loe dan wacana grup yang saling mendukung dan memberikan semangat bagi penulis dalam penyusunan sampai dengan terselesainya Karya Tulis Ilmiah.
5. Almamater Tercinta
6. Dan terakhir untuk diri saya sendiri, terima kasih karena tidak menyerah dan bisa bertanggung jawab atas cita-cita yang ingin dicapai, ada malam-malam panjang yang diisi dengan rasa takut dan cemas tetapi memilih untuk tetap berjuang dan akhirnya bisa sampai di titik ini.

ABSTRAK

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN NUGGET AYAM DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM DAN WORTEL UNTUK MENCEGAH *STUNTING*

Putri Melila Masayu Dobe

(Dibimbing oleh Dr. Indhira Shagti, SST., M.Gizi)

putrymelilamasayudobe@gmail.com

Latar Belakang: Indonesia masih menghadapi masalah gizi salah satunya adalah *stunting*. *Stunting*, atau kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis. Adanya upaya yang harus dilakukan untuk mencegah masalah gizi tersebut, salah satunya yaitu dengan makanan selingan yang tinggi protein, salah satunya produk nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel.

Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan kandungan gizi meliputi energi, protein, lemak, dan karbohidrat pada nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel.

Metode Penelitian: Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 formula yaitu F1(55% jamur tiram : 30% wortel), F2(50% jamur tiram : 35% wortel, dan F3(45% jamur tiram : 40% wortel yang diuji melalui uji organoleptik oleh 30 panelis. Analisis data menggunakan uji Normalitas dan dilanjutkan dengan uji Kruskal-Wallis.

Hasil Penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata skor tertinggi organoleptik aspek warna pada F1(4,2), aroma pada F3(4,1), tekstur pada F3 (4,1), rasa pada F2 (4,6). Kandungan gizi per pcs tertinggi pada F3 yaitu energi (101,5 kal), protein (2,40 g), lemak (9,66 g), karbohidrat (3,51 g). Uji Normalitas menunjukkan tidak ada data yang berdistribusi normal dan dilanjutkan dengan uji Kruskal wallis yang menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antar perlakuan.

Kata Kunci: Daya terima, Kandungan gizi, Nugget ayam, Jamur tiram, Wortel, *Stunting*,

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Produk Olahan Nugget Ayam dengan Penambahan Jamur Tiram dan Wortel untuk Mencegah *Stunting*”. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Maria Hilaria, SSi, S.Farm, Apt. MSi selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda I. Sine, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, dan penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga laporan tugas akhir ini dapat terwujud.
3. Dr. Indhira Shagti., SST., M.Gizi selaku pembimbing dan penguji II yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga laporan tugas akhir ini dapat terwujud.
4. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan laporan.
5. Bapak Severinus Babo dan mama Irmawati Safrudin tercinta atas segala doa, semangat dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis.
6. Teman-teman mahasiswa angkatan XVIII yang saling mendukung dan memberikan semangat bagi penulis dalam penyusunan sampai dengan terselesainya laporan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa lapran tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis tetap mengharapkan kritikan dan saran. Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis.

Kupang, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
BIODATA PENULIS	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Stunting.....	6
B. Daging Ayam.....	8
C. Jamur Tiram.....	9
D. Wortel	11
E. Nugget	12
F. Uji Organoleptik.....	16
G. Karangka Konsep	18

H. Variabel Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Jenis Penelitian	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
C. Kriteria Panelis	20
D. Alat dan Bahan	21
I. Prosedur Kerja	23
J. Analisis data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil penelitian.....	27
B. Pembahasan	34
BAB V PENUTUP	36
A. Kesimpulan	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Kandungan gizi daging ayam jumlah per 100 gr.....	9
Tabel 3. Kandungan gizi jamur tiram segar jumlah per 100 gr.....	10
Tabel 4. Kandungan gizi wortel segar jumlah per 100 g.....	12
Tabel 5. Bahan pembuatan nugget.....	15
Tabel 6. Bahan pelapis.....	15
Tabel 7. Alat yang digunakan.....	21
Tabel 8. Formula pembuatan nugget.....	22
Tabel 9. Hasil Organoleptik Nugget.....	27
Tabel 10. Hasil Uji Normalitas.....	31
Tabel 11. Hasil Uji Kruskal-Wallis.....	32
Tabel 12. Nilai Gizi Nugget Per Resep dan pcs F1, F2, dan F3.....	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ayam ras.....	8
Gambar 2. Jamur Tiram.....	10
Gambar 3. Wortel.....	11
Gambar 4. Nugget.....	12
Gambar 5. Diagram alir pembuatan formula jamur tiram.....	23
Gambar 6. Diagram alir pembuatan formula wortel.....	24
Gambar 7. Diagram alir pembuatan formula nugget ayam.....	25
Gambar 8. Diagram Alir Pengujian Organoleptik.....	25
Gambar 9. Aspek penilaian warna.....	28
Gambar 10. Aspek penilaian aroma.....	29
Gambar 11. Aspek penilaian tekstur.....	30
Gambar 12. Aspek penilaian rasa.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Instrumen Penelitian.....	40
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	41
Lampiran 3. Tabulasi Hasil Uji Organoleptik.....	40
Lampiran 4. Hasil Uji Normalitas.....	43
Lampiran 5. Hasil Uji Kruskal-Wallis.....	44
Lampiran 6. Proses pembuatan formula jamur tiram.....	45
Lampiran 7. Proses pembuatan formula wortel.....	46
Lampiran 8. Bahan pembuatan nugget.....	47
Lampiran 9. Proses Pembuatan Nugget.....	48
Lampiran 10. Uji Organoleptik.....	49
Lampiran 11. Surat Ijin Penelitian.....	51
Lampiran 12. Surat Bebas Plagiat.....	52