

**PENGARUH PENAMBAHAN KERANG AIR TAWAR (*Pilsbryococha expressa*)
TERHADAP KUALITAS DAN UJI ORGANOLEPTIK NUGGET
SEBAGAI MATERI PENGAYAAN KEWIRAUSAHAAN
DALAM BENTUK BOOKLET**

SKRIPSI



**OLEH
YESI REPWINDA
NIM A1C416075**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JAMBI
JANUARI 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN KERANG AIR TAWAR (*Pilsbryococha expressa*)
TERHADAP KUALITAS DAN UJI ORGANOLEPTIK NUGGET SEBAGAI
MATERI PENGAYAAN KEWIRAUSAHAAN
DALAM BENTUK BOOKLET**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Universitas Jambi
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Biologi**



OLEH

YESI REPWINDA

NIM A1C416075

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JAMBI
JANUARI 2022**

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Yesi Repwinda

NIM : A1C416075

Program Studi : Pendidikan Biologi

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini benar-benar karya sendiri dan bukan merupakan jiplakan dari hasil penelitian dari pihak lain. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa skripsi ini merupakan jiplakan atau plagiat, saya bersedia menerima sanksi dicabut gelar dan ditarik ijasah.

Jambi, Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



Yesi Repwinda
NIM A1C416075

ABSTRAK

Repwinda, Yesi. 2022. *Pengaruh penambahan Kerang Air Tawar (Pilsbryoconcha expressa) Terhadap Kualitas dan Uji Organoleptik nugget Kualitas Nugget Sebagai Materi Pengayaan Kewirausahaan Dalam Bentuk Booklet*. Skripsi, Jurusan Pendidikan Biologi, FKIP Universitas Jambi, Pembimbing (1) Dr. Afreni Hamidah S.Pt, M. Si., (2) Ali Sadikin, S. Pd.i., M.P.d.

Kata kunci: *Booklet*, kerang air tawar (*Pilsbryoconcha expressa*), *nugget* kerang air tawar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas *nugget* dengan perbandingan kerang (*P. expressa*) dan daging ayam dengan membandingkan kadar protein *nugget* dan mengetahui hasil hasil uji organoleptik. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Nutrisi Fakultas Peternakan pada bulan November 2020. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan yaitu komposisi dengan perbandingan kerang dan daging ayam, P0 kontrol (0% kerang atau 100% daging ayam), P1 (25% kerang+75% daging ayam), P2 (50% kerang+50% daging ayam), P3 (75% kerang+25% daging ayam) dan P4 (100% kerang). Perlakuan diulang sebanyak 5 kali sehingga terdapat 25 unit percobaan. Parameter pengamatan yaitu kadar protein dan hasil uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas *nugget* dengan perbandingan kerang dan daging ayam berpengaruh nyata dalam pembuatan *nugget*. Komposisi kerang 25%+daging ayam 75% memberikan hasil terbaik pada kandungan protein, yaitu 13,69%. Secara keseluruhan hasil uji organoleptik (warna rasa, dan aroma) terbaik terdapat pada perlakuan P1, diikuti dengan tekstur terbaik yang terdapat pada P1 dengan tekstur halus. Berdasarkan hasil penelitian terbaik proses pembuatan *nugget* dan hasil kandungan protein kasar dan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa P1(25% kerang dan 75% daging ayam) dapat menjadi inovasi bagi masyarakat dalam pengolahan daging kerang, karena masih banyak masyarakat belum mengetahui cara pengeolahan daging kerang tersebut.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang memberikan Rahmat, Hidayah dan kemudahan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Begitu pula kepada pihak yang telah membantu, dalam kesempatan ini saya sampaikan rasa terima kasih yang terhormat kepada Ibu Dr. Afreni Hamidah, S. Pt. M.Si., selaku pembimbing I dan Bapak Ali Sadikin, S. Pd.i., M.Pd selaku pembimbing II yang selalu sabar dalam membimbing dengan segala ilmunya, memberi saran dan motivasi yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Retni Sulistiyoning B, S.Pd., M.Si selaku penguji I, Ibu Dra. Harlis, M.Si selaku penguji II dan Ibu Dr. Upik Yelianti M.Si selaku penguji III yang telah memberi bimbingan, kritik dan saran yang membangun bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi. Terima kasih Bapak Almarhum Prof. Dr. Aprizal Lukman M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberi saran, nasehat, dan dukungan selama proses bangku kuliah. Terima kasih juga kepada semua dosen Program Studi Pendidikan Biologi PMIPA FKIP Universitas Jambi yang telah memberi ilmu pengetahuan dan pengalamannya kepada saya.

Terima kasih kepada Bapak Agus Subagyo, S.Si., M.Si selaku Ketua Jurusan PMIPA FKIP Universitas Jambi. Serta Bapak Prof.Dr. M. Rusdi, S.Pd.,M.Sc selaku dekan FKIP Universitas Jambi. Terima kasih Bapak dan Ibu dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis mengenyam bangku perkuliahan di Universitas Jambi. Terima kasih Bapak Dr. Ir. H. Afzalani, M. P. selaku kepala Laboratorium yang sudah memberikan izin untuk menganalisis protein di Laboratorium Peternakan Universitas Jambi. Dan terima kasih juga buat teman-teman yang sudah bersedia menjadi responden dalam uji organoleptik.

Terima kasih saya ucapkan teristimewa kepada keluarga tersayang, saya

tujukan kepada kedua orang tua yaitu Ayahanda M. nur, dan Ibunda Nurmah yang selalu memberi kasih sayang yang tak terhingga dan doa yang tiada henti serta motivator yang membangun semangat penulis selama menyelesaikan masa kuliah, kakak Rexprenetty, kakak Lidia arlini, dan ibu mertua mardiyah yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih penuh kasih sayang saya tujukan kepada suami tercinta Jupri ismail yang selalu memberi dukungan, kasih sayang yang tak terhingga dan doa yang tiada henti serta motivator yang membangun semangat penulis selama menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih kepada teman-teman seperti keluarga Novita Sari, Fitriana, Siti Masitoh, Pendidikan Biologi Reguler A 2016 serta keluarga besar Pendidikan Bilogi Angkatan 2016 Universitas Jambi yang banyak memberikan kesan terbaik selama penulis dalam masa perkuliahan.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan kedepannya. Dan penulis juga menerima dengan senang hati apabila terdapat kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Terima kasih.

Jambi, Januari 2022

Penulis

Yesi Repwinda

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatas Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
 BAB II KAJIAN TEORITIK	
2.1 <i>Nugget</i>	8
2.2 Tinjauan umum kerang air tawar (<i>P. expressa</i>)	10
2.3 Daging Ayam	13
2.4 Protein	13
2.5 Kewirausahaan	14
2.6 <i>Booklet</i>	16
2.7 Hasil penelitian yang relevan	19
2.8 Kerangka berfikir.....	20
2.9 Hipotesis.....	22
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan waktu penelitian	23
3.2 Pendekatan dan jenis penelitian	23
3.3 Teknik pengumpulan data	24

3.4 Teknik analisis data	26
3.5 Prosedur penelitian	26
3.6 Parameter yang diamati	30
3.7 Storyboard <i>booklet</i>	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	32
4.2 Pembahasan.....	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	51
5.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Syarat mutu nugget	9
2.2 Kriteria <i>Nugget</i>	10
3.1 Kriteria uji organoleptik	25
4.1 Kadar protein <i>nugget</i>	32
4.2 Uji anova	33
4.3 Hasil uji lanjut uji DMRT rata-rata kadar protein <i>nugget</i>	33
4.4 Penilaian Panelis terhadap Uji Daya Terima Warna pada <i>Nugget</i>	34
4.5 Penilaian Panelis terhadap Uji Daya Terima Rasa pada <i>Nugget</i>	35
4.6 Penilaian Panelis terhadap Uji Daya Terima Aroma pada <i>Nugget</i>	36
4.7 Penilaian Panelis terhadap Uji Daya Terima Tekstur pada <i>Nugget</i>	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

2.1 Morfologi Kerang Air tawar <i>P.expressa</i>	10
2.2 Kerangka berpikir penelitian	21
4.1 Warna <i>nugget</i>	41
4.2 Cover <i>booklet</i>	45
4.3 kata pengantar <i>booklet</i>	46
4.4 Materi kerang air tawar	47
4.5 Materi tentang kewirausahaan.....	47
4.6 Daftar pustaka	48
4.7 Profil penyusun	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah percobaan	58
2. Skema penelitian	59
3. Bagan Kerja Persiapan Kerang Air Tawar	60
4. Bagan Kerja Persiapan Daging Ayam	61
5. Bagan Kerja Pembuatan <i>Nugget</i>	62
6. Analisis Statitika Kandungan Protein <i>Nugget</i>	63
7. Lembar angket uji organoleptik	67
8. Hasil Penilaian organoleptik	69
9. Dokumentasi <i>Nugget</i>	72
10. Hasil uji protein	76
11. Daftar riwayat hidup	78