

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN DALAM PEMBUATAN  
MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh:**

**Amelia Winastuti N (316100866)**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN A  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2020**

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN DALAM PEMBUATAN  
MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG BLI NANGKA



Oleh

AMELIA WINASTUTI N

NO. MHS : 316100866

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M.Si.

NIDN. 0517066001

Pembimbing II

Agus Wibowo SBS, S.ST, M.M

NIDN 0502076701

Mengetahui,

Ketua Jurusan

Hermawan P, S.Sas, S.ST, M.M

NIDN 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN DALAM  
PEMBUATAN *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG BJI NANGKA**

**SKRIPSI**

Oleh

**AMELIA WINASTUTIN**

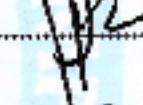
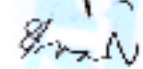
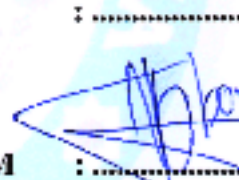
No. Mhs : 316100866

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 29 Desember 2020

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama	:	Hermawan P,S.Sos S.ST,M.M	:	
		NIDN : 05160571002		
Penguji II	:	Dr. Hj. Saryani, M. Si	:	
		NIDN : 0517066001		
Penguji III	:	Agus Wibowo SBS, S.ST, M.M	:	
		NIDN : 0502076701		

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Dra. Prihatno, M.M**

NIDN : 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : AMELIA WINASTUTI NURDINASARI

NIM : 316100866

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN DALAM  
PEMBUATAN MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI  
NANGKA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Desember 2020

Penulis -



Amelia Winastuti Nurdinasari  
NIM : 316100866

## **MOTTO**

”Bermimpilah seakan kau akan hidup selamanya. Hiduplah seakan kau akan mati hari ini”

**(James Dean)**

“Barang siapa yang berjalan untuk mencari ilmu, Allah akan mempermudah dirinya jalan menuju surga”

**(HR. Muslim)**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

1. Untuk orang tua tercinta, sebuah karya yang akan membuat kalian bangga atas hasil menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta, dan rasa terimakasih atas dukungan yang tiada henti dan rasa kasih sayang yang tiada terhingga.
2. Untuk kakak kandung saya Atika Winastuti Nurindah Sari terimakasih selalu mendoakan dan memberikan support untuk kelancaran hal ini.
3. Untuk kakak kandung saya Annisa Winastuti Nurlitasari terimakasih selalu mendoakan serta memberikan bantuan dalam penulisan ini.

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan analisis tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* substitusi tepung biji nangka, hasilnya menunjukkan bahwa *muffin* tepung biji nangka dari aspek rasa, aroma, warna, tekstur dapat diterima oleh masyarakat.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus penulis ini ucapkan kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku Pembimbing I yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.

2. Bapak Agus Wibowo SBS,S.Sos., M.M selaku Pembimbing II yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyono,S.Sos, S.ST., M.M, selaku penguji utama sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam penelitian ini.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mencoba produk dan menilai hasil penelitian.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun bermanfaat untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penulisan berikutnya.

Yogyakarta, Desember 2020

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA .....	iii
HALAMAN PERYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Landasan Teori .....	6
1. Klasifikasi Nangka.....	6
2. Jenis-jenis Nangka .....	9
3. Gambaran Umum Biji Nangka .....	11
4. <i>Muffin</i> .....	12
5. Tahap Persiapan .....	16
6. Tahap Pelaksanaan.....	16
B. Kerangka Pemikiran .....	18

C. Penelitian Terdahulu .....	18
D. Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
C. Populasi dan Sampel .....	25
D. Variabel Penelitian.....	27
E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	28
F. Metode Analisis Data.....	28
G. Alur Penelitian .....	30
<b>BAB IV HASIL ANALISIS DATA</b>	
A. Deskripsi Obyek Penelitian.....	31
B. Teknik Pembuatan <i>Cake</i> .....	31
C. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	32
D. Rincian Biaya Pembuatan <i>Muffin</i> .....	39
E. Resep <i>Muffin</i> .....	39
F. Karakteristik Responden .....	42
G. Hasil Analisis Data .....	44
H. Pembahasan.....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	57
B. Saran .....	58

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Nangka.....	8
Tabel 3.1 Skala Hedonik.....	29
Tabel 3.2 Jadwal Penelitian.....	29
Tabel 4.2 Resep <i>Muffin</i> I.....	35
Tabel 4.3 Resep <i>Muffin</i> II.....	36
Tabel 4.4 Jenis Kelamin.....	38
Tabel 4.5 Usia Responden.....	39
Tabel 4.6 Uji Normalitas.....	40
Tabel 4.7 <i>Descriptive Statistic</i> Aspek Rasa.....	42
Tabel 4.8 Uji <i>Mean Ranks</i> Rasa.....	42
Tabel 4.9 Uji Friedman Rasa.....	42
Tabel 4.10 <i>Descriptive Statistic</i> Aspek Tekstur.....	43
Tabel 4.11 Uji <i>Mean Ranks</i> Tekstur.....	43
Tabel 4.12 Uji Friedman Tekstur.....	44
Tabel 4.13 <i>Descriptive Statistic</i> Aspek Warna.....	45
Tabel 4.14 Uji <i>Mean Ranks</i> Warna.....	45
Tabel 4.15 Uji Friedman Warna.....	45
Tabel 4.16 <i>Descriptive Statistic</i> Aspek Aroma.....	46
Tabel 4.17 Uji <i>Mean Ranks</i> Aroma.....	46
Tabel 4.18 Uji Friedman Aroma.....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Nangka.....	6
Gambar 2.2 Nangka Salak.....	9
Gambar 2.3 Nangka Bubur .....	9
Gambar 2.4 Nangka Cempedak .....	10
Gambar 2.5 Nangka Madu .....	10
Gambar 2.6 Nangka Dulang.....	10
Gambar 2.7 Biji Nangka .....	11
Gambar 2.8 <i>Muffin</i> Amerika .....	13
Gambar 2.9 <i>Muffin</i> Inggris.....	13
Gambar 4.1 Cara Pembuatan Tepung Biji Nangka.....	32
Gambar 4.2 Tepung Biji Nangka .....	33
Gambar 4.3 Gula Pasir .....	33
Gambar 4.4 Telur .....	34
Gambar 4.5 Mentega.....	34
Gambar 4.6 Susu Cair .....	35
Gambar 4.7 <i>Baking Powder</i> .....	35
Gambar 4.8 Oven .....	36
Gambar 4.9 <i>Mixer</i> .....	36
Gambar 4.10 Loyang .....	36
Gambar 4.11 Cup <i>Muffin</i> .....	37
Gambar 4.12 Saringan Tepung .....	37
Gambar 4.13 <i>Bowl</i> .....	37
Gambar 4.14 Timbangan .....	38
Gambar 4.15 Spatula .....	38

Gambar 4.16 Kompor .....	38
--------------------------	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Daftar Responden

Lampiran 4 Dokumentasi

Lampiran 5 Data Statistik

Lampiran 6 Lembar bimbingan

## ABSTRAK

Penelitian dengan judul “ANALISIS TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP *MUFFIN* SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA” diambil untuk mencari substitusi tepung terigu dengan menggunakan biji nangka supaya mengurangi limbah organik. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan responden dalam pembuatan *muffin* substitusi biji nangka. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan 100% tepung biji nangka.

Metode pengumpulan data menggunakan uji hedonik dan uji friedman, berdasarkan kuesioner dengan jumlah responden 55 orang yang terdiri dari mahasiswa Pengelolaan Perhotelan 2016 STP AMPTA Yogyakarta.

Hasil analisis data menunjukkan tingkat kesukaan responden terhadap penilaian aspek rasa dari *muffin* *mean rank* manis 1,96; *mean rank* gurih 1,98; *mean rank* pahit 2,05; penilaian aspek tekstur dari *muffin* *mean rank* lembut 1,53; *mean rank* padat 2,09; *mean rank* beremah 2,38; penilaian aspek warna dari *muffin* *mean rank* kuning 1,99; *mean rank* coklat 1,85; *mean rank* pucat 2,15; penilaian aspek aroma *mean rank* nangka 1,68; *mean rank* khas cake 2,16; *mean rank* aroma getir 2,15. Rasa dengan nilai chi square  $0,424 < 5,991$  maka  $H_0$  diterima artinya tidak ada pengaruh kesukaan. Sedangkan untuk aroma dengan nilai chi square  $26,731 > 5,991$  maka  $H_a$  diterima artinya adanya pengaruh kesukaan responden. Warna dengan nilai chi square  $3,370 > 5,991$  maka  $H_0$  diterima artinya tidak ada pengaruh kesukaan responden. Aroma dengan nilai chi square  $13,315 > 5,991$  maka  $H_a$  diterima artinya adanya pengaruh kesukaan responden.

**Kata Kunci :** *Muffin*, tepung biji nangka, tingkat kesukaan

## **ABSTRACT**

*The research with the title "ANALYSIS OF RESPONDENTS PREFERENCE IN MUFFIN WITH JACKFRUIT SEED AS SUBSTITUTE OF THE FLOUR" was carried out to find substitutes for wheat flour using jackfruit seeds in order to reduce organic waste. The purpose of this study was to determine the level of preference of respondents in muffin with jackfruit seed as substitute of the flour. In this study, researchers used 100% jackfruit seed flour.*

*The data collection method used the hedonic test and Friedman test, based on a questionnaire with 55 respondents consisting of 2016 Hospitality Management students at STP AMPTA Yogyakarta.*

*The results of the data analysis showed the level of preference of the respondents to the assessment of the taste aspects of the muffins, the mean rank of sweetness was 1.96; mean rank of savory 1.98; mean rank of bitterness 2.05; for assessment of the texture aspect, the mean rank of softness 1.53; mean rank of solidness 2.09; mean rank of crumb 2.38; for assessment of the color aspect, the mean rank of muffins with golden-yellow color 1.99; mean rank of muffin with chocolate color 1.85; mean rank of muffin with pale color 2.15; for assessment of aroma aspects, mean rank of jackfruit aroma 1.68; mean rank of typical cake aroma 2.16; mean rank of bitter aroma 2.15. If taste with a chi square value of  $0.424 < 5.991$ , then  $H_0$  is accepted, meaning there is no influence of preference. Whereas for aroma with a chi square value of  $26,731 > 5,991$ ,  $H_a$  is accepted, meaning that there is an effect of the respondent's preference. Color with a chi square value of  $3,370 > 5,991$ , then  $H_0$  is accepted, meaning that there is no influence on the preference of the respondent. Aroma with a chi square value of  $13,315 > 5,991$ , then  $H_a$  is accepted, meaning that there is an effect of the respondent's preference.*

**Keywords:** *Muffins, jackfruit seed flour, preference level*



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Nangka merupakan buah populer didaerah tropis terutama Indonesia, hampir diseluruh wilayah dapat ditemui buah ini. Nangka termasuk ke dalam suku *Moraceae*, nama ilmiahnya adalah *Artocarpus Heterophyllus*. Dalam bahasa Inggris, nangka dikenal sebagai *Jackfruit*. Nikolai Ivanovich Vovilov seorang ahli botani Soviet, memastikan sentrum asal tanaman nangka adalah Indo Malaya, dan India. Dikawasan Indo Malaya tanaman ini ditemukan di Cina, Malaysia, Filipina, dan Indonesia, sedangkan di India terdapat di Assam, (Rukmana, Rahmat, 1997:14).

Di Indonesia pohon nangka memiliki berbagai macam nama daerah antara lain nangka dari daerah Jawa, Langge (Gorontalo), Anane (Ambon), lumasa/malasa (Lampung), nanal/kroun (Irian Jaya). Beberapa nama asing yaitu: Jackfruit (Inggris), nangka (Malaysia), Kapiak (Papua Nugini), liangka (Filipina), peignai (Myanmar), khnaor (Kamboja), khanun (Thailand), mit (Vietnam), (Rukmana, Rahmat, 1997:14)

Menurut Rukmana, (1997:18), selain buahnya yang merupakan produk utama semua bagian dari tanaman nangka juga dapat dimanfaatkan seperti bagian akar, batang, daun dan bijinya.

Pemanfaatan nangka masih terbatas sehingga masyarakat hanya mengkonsumsi daging buahnya saja. Nangka muda dimanfaatkan untuk sayur gudeg dan campuran sayur seperti lodeh, sedangkan nangka matang

dibuat sirup, dodol, keripik, kolak, atau dimakan secara langsung. Masyarakat jarang mengolah biji nangka menjadi olahan produk yang dapat dikonsumsi, karena masyarakat kurang menemukan olahan produk biji nangka. Buah nangka juga memiliki berbagai manfaat, diantaranya menjaga kesehatan maupun mencegah penyakit. Dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan menjaga kesehatan mata, kandungan biji nangka memiliki antioksidan, antikanker, untuk memperkuat tulang dan gigi serta melancarkan pencernaan.

Menurut Siswianisti Putri, (2010:1), tepung biji nangka mengandung nilai gizi yang tinggi. Setiap 100 gram biji nangka mengandung energi 165 kalori, karbohidrat 36,7 gram, lemak 0,1 gram, protein 4,2 gram, zat besi 1 mg, fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan air 57,7 gram. Berdasarkan kandungan zat gizi tersebut, menunjukkan bahwa kadar kalsium dalam biji nangka cukup tinggi, sehingga baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak yang dalam masa pertumbuhan, karena kalsium dapat membantu pertumbuhan tulang dan gigi.

Dalam biji nangka juga mengandung berbagai manfaat yaitu dapat mengurangi ketidakstabilan pencernaan, berkhasiat menyembuhkan mual dan sembelit, sumber protein dan kaya akan gizi (Rohman, 2013:30)

Tingkat kesesuaian tempat dan lingkungan yang berbeda mengakibatkan timbulnya berbagai jenis nangka. Berbagai jenis nangka yang ada di Indonesia umumnya dapat dibedakan satu sama lain. Di Indonesia sendiri nangka dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

1. Nangka buah besar: Tinggi mencapai 20-30m, diameter 80cm dan mulai berbuah sekitar 5-10 tahun dihitung dari penanaman biji.
2. Nangka buah kecil: Tinggi mencapai 6-9m, diameter batang 15-25cm, dan mulai berbuah sekitar 18-24 bulan (Rukmana, Rahmat, 1994:23).

Guna meningkatkan keanekaragaman produk pangan, maka dilakukan alternatif pengolahan. Biji nangka sering sekali dibuang sia-sia dan hanya diambil daging buahnya saja. Biji nangka jika di Jawa disebut “beton”, “beton” ini cukup gurih dan enak. Biji nangka ini biasanya dikonsumsi dengan cara direbus. Biji nangka ini mengandung tepung dan zat-zat lain yang berguna. Tepung yang dihasilkan dari biji nangka biasanya dijadikan bahan olahan makanan.

Tepung biji nangka merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai olahan makanan. Tepung memiliki keunggulan yaitu tahan disimpan, mudah dicampur, ditambah zat gizi, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai dengan kehidupan modern yang serba praktis.

Dalam hal ini peneliti ingin memanfaatkan biji nangka sebagai alternatif dalam meningkatkan keanekaragaman produk, serta peneliti ingin mengurangi limbah organik yang ada. Berdasarkan hal tersebut biji nangka banyak mengandung vitamin maka biji nangka masih dapat diolah menjadi produk baru.

*Muffin* merupakan jenis cake dengan ukuran personal yang bertekstur padat yang menyerupai *cupcake*. *Muffin* merupakan roti yang dikenal dengan istilah *quick bread* karena proses pembuatannya yang sederhana.

Sehingga peneliti ingin mengolah produk *muffin* yang terbuat dari biji nangka.

Dalam eksperimen ini peneliti akan menggunakan 100% tepung biji nangka dalam pembuatan *muffin*. Untuk itu peneliti ingin mengetahui hasil kualitas penggunaan tepung biji nangka sebagai substitusi dalam pembuatan *muffin*. Maka dari itu peneliti mengambil judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Responden Dalam Pembuatan *Muffin* Substitusi Tepung Biji Nangka**”.

#### **B. Rumusan Masalah**

Dari uraian yang dikemukakan dalam latar belakang masalah diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* berbahan dasar tepung biji nangka?”

#### **C. Batasan Masalah**

Batasan Masalah dalam penelitian ini yakni mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap *muffin* tepung biji nangka dengan atribut yang di uji rasa, aroma, tekstur, warna.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah “Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden dalam pembuatan *muffin* substitusi tepung biji nangka”.

## **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat dan sejalan dengan tujuan dari penelitian diatas. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi peneliti

Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan sari biji nangka sebagai bahan baku pembuatan *muffin*.

2. Manfaat bagi dunia pendidikan

Menambah pengetahuan mengenai pemanfaatan tanaman dalam suatu produk olahan dan meningkatkan kesukaan pada suatu produk tersebut.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat umum dalam memberikan inovasi kuliner *muffin* tepung biji nangka.