

SKRIPSI
PEMANFAATAN BIJI CARICA SEBAGAI PENGGANTI LADA



Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh

Gelar Sarjana Terapan

Oleh

NAMA : ANIS ANJANI PUTRI

NO.MHS : 316100903

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
PEMANFAATAN BIJI CARICA SEBAGAI PENGGANTI LADA
SKRIPSI



Oleh:

Anis Anjani Putri

NO. Mhs :316100903

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001

Pembimbing II

Mona Erythra Nur Islami SIP, MA
NIDN. 0516097101

**Mengetahui
Ketua Program Studi**

Hermawan Prasetyanto S Sos. S. ST. M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
PEMANFAATAN BIJI CARICA SEBAGAI PENGGANTI LADA
SKRIPSI

Oleh

ANIS ANJANI PUTRI

NIM: 316100903

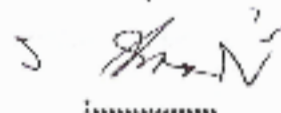
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan
Pada Tanggal:

Tim Penguji :

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto S. Sos. S.ST. M.M
NIDN. 0516057102



Pembimbing I : Dr. Hj. Sarvani, M.Si
NIDN. 0517066001



Pembimbing II : Mona Erythrea Nur Islami SIP. MA
NIDN. 0516097101



Mengesahkan
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta




Halaman Pernyataan

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anis Anjani Putri
NIM : 316100903
PROGRAM STUDI : D4 Administrasi Hotel
JUDUL SKRIPSI : **Pemanfaatan Biji Caria Sebagai Pengganti Lada**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya. Dalam skripsi ini saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali secara jelas tertulis dicantumkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, September 2021


Anis Anjani Putri
316100903

MOTTO

Tuhanmu tidak meninggalkan engkau dan tidak pula membencimu

(QS. Ad-duha 93:4)

Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan

(QS. Al-Insyirah 94:4)

Maka apabila engkau telah selesai, tetaplah bekerja keras untuk urusan lain

(QS. Al-Insyirah 94:7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan limpahan rahmatnya sehingga karya tulis ini dapat terselesaikan.

Tugas akhir ini peneliti persembahkan kepada:

1. Keluargaku tersayang, orang tuaku dan keluarga besarku yang telah memberikan doa, dukungan serta motivasi baik secara moral maupun materi sehingga tugas akhir ini terselesaikan dengan lancar.
2. Teruntuk kakak ku “Angger” yang selalu memberikan semangat dan senantiasa mengingatkan untuk segera menyelesaikan tugas akhir.
3. Untuk “Rino” terimakasih sudah selalu menyempatkan waktu dan memberi semangat.
4. Dosen Pembimbingku Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si dan Ibu Mona Erythrea Nur Islami SIP. MA. terimakasih telah membimbing saya dengan sabar.
5. Terimakasih teman-temanku Btary, Yuliana, Ida, Ekya, Eleonora, Thea, Novita, Istiqomah, Vlint, dan teman-teman seperjuangan yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, Terimakasih atas dukungan, saran, dan semangatnya selama ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Shalawat beserta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW, Kepada keluarganya, Para sahabatnya, hingga kepada Umatnya, Amin

Penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan mata kuliah skripsi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Adapun judul yang peneliti ajukan adalah “Pemanfaatan Biji Carica Sebagai Pengganti Lada”.

Dalam Penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menyampaikan rasa terimakasih kepada yang terhormat.

1. Bapak Hermawan Prasetyo, S.ST., M.M Selaku Ketua Jurusan Administrasi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA dan Selaku Penguji Utama.
2. Ibu Dr. Hj. Saryani., M.Si Selaku dosen pembimbing pertama. Terimakasih atas segala waktu dan sarannya serta kesabarannya selama ini dalam membimbing penulis.
3. Ibu Mona Erythrea Nur Islami., SIP., M.A. Selaku dosen pembimbing kedua. Terimakasih atas segala waktu dan saran serta kesabarannya dalam membimbing penulis.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Kepada kedua orang tua dan kakak penulis yang selalu memberi dukungan dan senantiasa mendoakan penulis dengan cinta dan kasih yang tulus.
6. Seluruh teman-teman ADH B angkatan 2016 yang berjuang bersama dan selalu memberi saran dan semangat.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya. Demi perbaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Akhirnya hanya kepada Allah SWT penulis serahkan segalanya mudah-mudahan dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi kita semua.

Yogyakarta, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	3
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4

BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori	5
1. Sejarah Buah Carica.....	5
2. Klasifikasi Tanaman	6
3. Morfologi Carica.....	7
4. Manfaat Buah Carica	10
5. Kandungan Gizi Biji Carica.....	12
6. Metode Pengolahan Biji Carica	12
B. Kerangka Pemikiran	22
C. Penelitian Terdahulu	23
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Metode Pengumpulan Data.....	30
1. Metode dan Design.....	30
2. Waktu Penelitian	30
3. Teknik Cuplikan	30
4. Sumber Data	31
5. Teknik Pengumpulan Data	32
6. Keabsahan Data	33
7. Metode Analisis Data	34
8. Alur Penelitian	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Deskripsi Objek Penelitian	37
B. Analisis dan Interpretasi Hasil Penelitian	37
1. Karakteristik Panelis	37
2. Respon Konsumen/ Panelis	38
a. Respon Panelis Terhadap Rasa Biji Carica	38
b. Respon Panelis Terhadap Tekstur Biji Carica	43
c. Respon Panelis Terhadap Aroma Biji Carica.....	47
d. Respon Panelis Terhadap Warna Biji Carica	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Tanaman Carica	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Biji Carica	12
Tabel 2.3 Diagram Proses Pembuatan Powder Biji Carica.....	14
Tabel 2.4 Kerangka Pemikiran.....	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Biji Carica	7
Gambar 2.2 Akar Pohon Carica	7
Gambar 2.3 Buah Carica	8
Gambar 2.4 Daun Carica.....	8
Gambar 2.5 Kuncup Bunga Carica	9
Gambar 2.6 Batang Pohon Carica.....	9
Gambar 2.7 Alat alat	15
Gambar 2.8 Bahan.....	18
Gambar 2.9 Cara Pengolahan.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Data Panelis
- Lampiran 3 Foto Wawancara
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Carica adalah buah yang berasal dari dataran tinggi dieng. Pemanfaatan carica yang biasa digunakan adalah daging buah nya saja. Sedangkan biji carica dibuang dan menjadi limbah. Biji carica memiliki rasa yang pedas dan mengandung air 0,15%, abu 0,07%, lemak 0,71%, protein 1,01% dan karbohidrat 26,83 %. Biji carica dapat digunakan sebagai bahan *fortifikasi* dan memenuhi kebutuhan *asam amino esensial* untuk usia dewasa dan anak-anak.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dokumentasi, dan penelusuran internet. Teknik analisis data menggunakan uji organoleptik. Peneliti mengambil lima orang ekspert yang memiliki latar belakang di bidang kuliner. Penelitian ini dilakukan ditempat para ekspert yang telah peneliti tentukan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biji carica memiliki kualitas rasa pedas yang lebih rendah dibandingkan lada. Teksture biji carica memiliki tekstur yang lebih kasar di bandingkan lada. Dari hasil uji organoleptik dan wawancara yang ditinjau dari segi rasa, tekture, dan warna telah diterima dengan baik. Sedangkan dari segi aroma, aroma khas yang dimiliki biji carica kurang mendapatkan respon yang baik untuk beberapa panelis. Respon yang kurang baik mengenai aroma dapat diatasi dengan penambahan bahan makanan yang dapat menetralsir aroma sehingga biji carica tetap dapat digunakan sebagai pengganti lada.

Kata Kunci : Biji Carica, Lada

ABSTRACT

Carica is a fruit that comes from the Dieng plateau. The use of carica that is commonly used is the flesh of the fruit. Meanwhile, carica seeds are discarded and become waste. Carica seeds have a spicy taste and contain 0.15% water, 0.07% ash, 0.71% fat, 1.01% protein and 26.83% carbohydrates. Carica seeds can be used as fortification materials and meet the needs of essential amino acids for adults and children.

The method used is an experimental method with data collection techniques using observation, interviews, documentation, and internet searches. The data analysis technique used organoleptic test. Researchers took five experts who have a background in the culinary field. This research was conducted at the place of the experts who have been determined by the researchers.

The results showed that carica seeds had a lower spicy taste quality than pepper. The texture of carica seeds has a coarser texture than pepper. From the results of organoleptic tests and interviews in terms of taste, texture, and color, it has been well received. Meanwhile, in terms of aroma, the distinctive aroma of carica seeds did not get a good response for some panelists. The unfavorable response regarding aroma can be overcome by adding food ingredients that can neutralize the aroma so that carica seeds can still be used as a substitute for pepper.

Keywords: Carica Seeds, Pepper

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya alam yang begitu melimpah. Keanekaragaman sumber bahan pangan salah satunya. Begitu banyak sumber bahan pangan yang bisa diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat. Namun terkadang, dari satu jenis bahan pangan ada yang tidak terpakai dan dijadikan limbah, karena dianggap tidak bisa diolah menjadi makanan yang bisa dikonsumsi. Salah satunya pada buah Carica yang berasal dari dataran tinggi Dieng. Buah carica sering dikonsumsi daging buahnya sedangkan biji buah carica hanya menjadi limbah. Dengan adanya pemanfaatan biji carica akan meningkatkan nilai ekonomis dari biji carica.

Selain itu buah carica adalah salah satu spesies pepaya. Pada penelitian biji pepaya diketahui bahwa rasa biji pepaya, pedas, dan pahit (ummah, 2012). Maka peneliti ingin mengetahui apakah biji carica juga memiliki rasa yang pedas dan apakah dapat dijadikan sebagai pengganti lada, yang akan ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Disamping itu, kandungan pada biji carica memiliki kandungan yang sama dengan biji pepaya yang telah diteliti dan diketahui kandungan tersebut dapat bermanfaat bagi tubuh.

Menurut Agustina (2013) biji pepaya terdapat zat fitokimia dengan kandungan flavonoid yang dapat berfungsi menurunkan kadar kolesterol, antioksidan dan antibakteri. Makanan yang mengandung antioksidan

mampu mencegah atau mengurangi resiko radikal bebas. Radikal bebas adalah penyebab dari beberapa penyakit seperti penyakit kanker, penyakit jantung, dan berkurangnya kemampuan penglihatan. Biji pepaya sering dikonsumsi secara langsung maupun dicampur dalam minuman seperti jus atau diseduh untuk campuran teh, dan juga Sup. Disamping itu biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai sirup yang memiliki antelmintik untuk memberantas dan mengurangi cacing dari dalam tubuh manusia (Pattianakotta, 2014). Sedangkan menurut Erlinda (2015), biji pepaya dapat di olah sebagai bubuk nonkafein yang baik untuk pengobatan hiperlipidemia. Meskipun biji pepaya aman untuk dikonsumsi, memakan biji pepaya dianjurkan tidak lebih dari total 1-2 sendok makan, Karena biji pepaya kaya akan kandungan anti bakteri.

pada penelitian biji carica diketahui memiliki rasa dan kandungan yang sama dengan biji pepaya yaitu rasa pedas dan kandungan *flavonoid*. Seperti yang dikatakan Ochse (dalam Yunita, 2016) menurutnya biji carica memiliki rasa biji pedas atau tajam dengan aroma yang khas. Menurut Novalina (Dalam Nurfarida, 2018) biji carica terbukti secara signifikan memiliki Efek antibakteri dan antioksidan dari senyawa *fitokimia* yaitu *flavonoid*. Kandungan *Flavonoid* berfungsi untuk memperbaiki sel-sel yang mati akibat radikal bebas. Sedangkan menurut (Muhammad, 2016) Biji carica memiliki manfaat sebagai bahan fortifikasi yaitu makanan yang mengandung nutrisi penting bagi tubuh dan memenuhi asam amino essensial untuk usia dewasa dan anak-anak.

B. Rumusan Masalah

Biji carica merupakan tanaman yang memiliki peluang sebagai sumber pangan alternatif. Produksi carica yang banyak mengakibatkan limbah biji carica menumpuk. Biji carica memiliki rasa pedas. Selain itu biji carica memiliki kandungan flavonoid yang berfungsi untuk memperbaiki sel – sel yang mati akibat radikal bebas. Biji carica juga dapat digunakan sebagai antidiare, bahan fortifikasi dan dapat memenuhi kebutuhan asam amino esensial untuk usia dewasa dan anak-anak. Biji carica dapat dijadikan sebagai pengganti lada. Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahannya yaitu Apakah biji carica dapat dimanfaatkan sebagai pengganti lada?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari masalah yang ingin diteliti peneliti, maka penelitian yang akan dilakukan hanya dibatasi pada “ Kualitas Biji carica yang dimanfaatkan sebagai pengganti lada ditinjau dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur”.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah peneliti ingin mengetahui bahwa biji carica dapat dimanfaatkan sebagai pengganti lada.

E. Manfaat Penelitian

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

1. Manfaat bagi peneliti
 - a. Memberikan pengetahuan tentang pembuatan lada dari limbah yaitu biji Carica.
 - b. Peneliti dapat mengetahui kesukaan konsumen biji carica sebagai pengganti lada dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.
 - c. Hasil experimen ini diharapkan dapat memberikan inovasi baru, dan membuka wawasan masyarakat tentang manfaat biji carica.

2. Manfaat bagi instansi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan perkembangan ilmu dan pengetahuan mengenai pemanfaatan buah Carica dan menjadi referensi untuk penelitian serupa.

3. Bagi masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat yaitu peneliti dapat memberi wawasan bahwa biji carica memiliki manfaat penting bagi tubuh, dapat dikonsumsi dan dapat dimanfaatkan, salah satunya adalah pemanfaatan biji carica sebagai pengganti lada.