

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR TEPUNG KACANG MERAH**



**Oleh :**

**CINTA AMELIA PRADINI**

**NIM : 317101035**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR TEPUNG KACANG MERAH



Oleh :

CINTA AMELIA PRADINI

NIM : 317101035

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR TEPUNG KACANG MERAH



Oleh

Cinta Amelia Pradini

Nomor Mahasiswa : 317101035

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si

Dra. Heni Susilowati, MM

NIDN : 0517066001

NIDN : 0505526202

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S ST., MM

NIDN:0516057102

BERITA ACARA UJIAN  
EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR TEPUNG KACANG MERAH  
SKRIPSI

Oleh

Cinta Amelia Pradini

Nomor Mahasiswa : 317101035

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 6 Agustus 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono S. ST., M.Sc :  
NIDN : 0523098001 .....

Penguji II : Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si :  
NIDN : 0517066001 .....

Penguji III : Dra. Heni Susilowati, MM :  
NIDN : 0505526202 .....

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM.  
NIDN :0526125901

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Cinta Amelia Pradini

NIM : 317101035

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, Juli 2021

Cinta Amelia Pradini

## **MOTTO**

“Hidup itu seperti mengendarai sepeda. Untuk menjaga keseimbangan, anda harus terus bergerak”

Albert Einstein

“Hidupku, tak ada yang bisa kuandalkan untuk memperjuangkan hidup yang lebih baik untukku. Tak ada orangtua kaya raya. Hal yang kuinginkan harus kuusahakan sendiri. Kalau aku berhenti mengejar yang kuinginkan, aku jelas tak akan mendapatkan”

Boy Candra

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia, dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Bapak Kurdi Widodo, Ibu Sri Wahyuni, Adik Citra Oktavia Veriza, dan Adik Clara Valencia Salsabilla yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani, M.Si. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. Kepada Dosen Penguji, Bapak Setyo Prasiyono S.ST., M.Sc, yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada Imam Faizal Fauzi yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini. Terimakasih atas semangat dan dukungannya sehingga peneliti bisa menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan nastar tepung kacang merah pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada

1. Ibu Dr. Dra. Hj. Saryani,. M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Setyo Prasiyono S. ST., M.Sc selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.



5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos.,S ST., MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Segenap panelis penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Bapak, Ibu, dan Adik yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
8. Imam Faizal Fauzi yang telah membantu dan mendukung dalam setiap langkah peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
9. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 26 Juli 2021

Peneliti

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
ABSTRAK .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Masalah .....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tinjauan Umum Tentang Nastar .....	7
a. Pengertian Nastar .....	7
b. Bahan Nastar .....	8
1) Tepung Terigu .....	8
2) <i>Butter</i> .....	9
3) Margarin .....	10
4) Telur.....	11
5) Gula.....	11
6) Tepung Maizena .....	12
7) Susu Bubuk.....	13

8) Nanas.....	13
2. Resep Dasar Pembuatan Nastar .....	14
a. Resep dasar Pembuatan Nastar .....	14
3. Alat Yang Digunakan.....	15
a. Timbangan Digital.....	15
b. Baskom .....	15
c. <i>Mixer</i> .....	16
d. Spatula .....	16
e. Plastik .....	16
f. Loyang.....	17
g. Oven .....	17
h. Kuas.....	18
i. Kompor.....	18
j. Saringan Tepung .....	18
k. Toples .....	19
4. Tahap Pembuatan Nastar.....	19
a. Persiapan Alat .....	19
b. Persiapan Bahan .....	19
c. Penimbangan bahan.....	20
d. Proses Pembuatan.....	20
5. Faktor-Faktor Yang Dapat Mempengaruhi Kualitas Nastar .....	21
a. Bahan Dasar .....	21
b. Komposisi Bahan .....	21
c. Teknik Pembuatan.....	22
d. Tahap Penyelesaian .....	23
e. Kriteria Yang menentukan Kualitas Makanan.....	23
6. Kacang Merah.....	24
a. Pengertian Kacang Merah .....	24
b. Tepung Kacang Merah .....	25
B. Kerangka Pemikiran .....	28
C. Penelitian Terdahulu.....	28

1. Penelitian Latifah Wulan Praptiningrum .....	28
2. Penelitian Tiara Niken Ayuningrum .....	30
3. Penelitian Tommy Syarifah Ariyani .....	31
4. Penelitian Nur Fadhila .....	32
5. Penelitian Onintia maharani Putri.....	33
6. Penelitian Aprilia Wahyuni .....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	36
1. Jenis Penelitian .....	36
2. Lokasi Dan Waktu Penelitian .....	36
a. Lokasi Penelitian .....	36
b. Waktu Penelitian .....	37
3. Informan .....	37
4. Metode Pengumpulan Data .....	38
1) Observasi .....	38
2) Wawancara.....	39
5. Metode Analisis Data.....	39
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	40
B. Pembahasan .....	40
1. Eksperimen Pertama .....	40
a. Bahan Eksperimen Pertama .....	41
b. Prosedur Eksperimen Pertama .....	41
c. Hasil Eksperimen Pertama.....	42
d. Menurut <i>Expert</i> .....	42
e. Hasil Uji Organoleptik.....	43
2. Eksperimen Kedua .....	44
a. Bahan Eksperimen Kedua.....	44
b. Prosedur Eksperimen Kedua.....	45
c. Hasil Eksperimen Kedua .....	45
d. Menurut <i>Expert</i> .....	46

e. Hasil Uji Organoleptik.....	47
3. Eksperimen Ketiga.....	48
a. Bahan Eksperimen Ketiga .....	48
b. Prosedur Eksperimen Ketiga.....	49
c. Hasil Eksperimen Ketiga .....	50
d. Menurut <i>Expert</i> .....	50
e. Hasil Uji Organoleptik.....	51
4. Eksperimen Keempat .....	52
a. Bahan Eksperimen Keempat.....	52
b. Prosedur Eksperimen Keempat.....	52
c. Hasil Eksperimen Keempat .....	53
d. Menurut <i>Expert</i> .....	54
e. Hasil Uji Organoleptik.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Dasar Pembuatan Nastar .....	14
Tabel 2.2 Badan Dasar Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah.....	14
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Merah 100 Gram .....	24
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Kacang merah .....	26
Tabel 4.1 Bahan Nastar Tepung Kacang Merah Eksperimen Pertama.....	41
Tabel 4.2 Bahan Nastar Tepung Kacang Merah Eksperimen Kedua .....	44
Tabel 4.3 Bahan Nastar Tepung Kacang Merah Eksperimen Ketiga .....	49
Tabel 4.4 Bahan Nastar Tepung Kacang Merah Eksperimen Keempat .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Nastar .....	7
Gambar 2.2 Terung Terigu.....	8
Gambar 2.3 <i>Butter</i> .....	9
Gambar 2.4 Margarin.....	10
Gambar 2.5 Telur .....	11
Gambar 2.6 Gula.....	11
Gambar 2.7 Tepung Maizena .....	12
Gambar 2.8 Susu Bubuk .....	13
Gambar 2.9 Nanas.....	13
Gambar 2.10 Timbangan Digital .....	15
Gambar 2.11 Baskom.....	15
Gambar 2.12 <i>mixer</i> .....	16
Gambar 2.13 spatula .....	16
Gambar 2.14 plastik .....	16
Gambar 2.15 Loyang .....	17
Gambar 2.16 Oven.....	17
Gambar 2.17 Kuas .....	18
Gambar 2.18 Kompor .....	18
Gambar 2.19 Saringan Tepung.....	18

Gambar 2.20 Toples.....	19
Gambar 2.21 Kacang Merah .....	24
Gambar 4.1 Hasil Eksperimen Pertama .....	40
Gambar 4.2 Hasil Eksperimen Kedua.....	44
Gambar 4.3 Hasil Eksperimen Ketiga.....	48
Gambar 4.4 Hasil Eksperimen Keempat .....	52



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Pedoman Wawancara

Lampiran 3 Bimbingan Penelitian

## ABSTRAK

Nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, tepung maizena, kuning telur, vanili, margarin, mentega, dan gula halus. Proses memasaknya dengan dipanggang dan dibentuk bola-bola, namun pada eksperimen ini peneliti membuat nastar yang bahan bakunya diganti dengan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). Alasan peneliti memilih bahan ini karena peneliti ingin memanfaatkan tepung kacang merah menjadi bahan makanan yang memiliki masa simpan lebih lama dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Tujuan penelitian ini adalah: Apakah tepung kacang merah dapat dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan nastar ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Penelitian ini dilakukan di lingkungan kampus STP AMPTA Yogyakarta. Pada penelitian ini memilih 4 *expert* yang ahli didalam bidang pastry menjadi narasumber. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini merupakan data primer yang diperoleh dari metode observasi dan wawancara. Metode pengujian pada penelitian ini menggunakan pengujian organoleptik dan data yang didapatkan akan dijabarkan menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan pada eksperimen keempat yang dilakukan peneliti yang mendapatkan hasil yang paling diinginkan. Berdasarkan dari hasil pengujian menggunakan uji organoleptik, nastar tepung kacang merah menunjukkan sedikit perbedaan dengan nastar tepung terigu dalam aspek warna yang dihasilkan nastar tepung kacang merah memiliki warna coklat gelap sedangkan nastar pada tepung terigu memiliki warna kuning kecoklatan. Sedangkan pada aspek rasa nastar tepung kacang merah tidak jauh berbeda dengan nastar tepung terigu. Aspek aroma nastar tepung kacang merah sudah harum seperti nastar tepung terigu. Sedangkan aspek tekstur dari nastar tepung kacang merah sudah sama dengan nastar tepung terigu. Dari penilaian tersebut maka secara keseluruhan hasil nastar tepung kacang merah dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dapat dikatakan tepung kacang merah dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan nastar.

**Kata kunci : Kacang merah, tepung kacang merah, nastar, pengujian organoleptik**

## **ABSTRACT**

*Nastar is a type of pastry made from wheat flour, cornstarch, egg yolk, vanilla, margarine, butter, and powdered sugar. The cooking process is baked and shaped into balls, but in this experiment the researchers made nastar whose raw material was replaced with red bean flour (*Phaseolus Vulgaris L.*). The reason for choosing this material is because researchers want to use red bean flour as a food ingredient that has a longer shelf life and has a higher economic value. The purpose of this study was: Can red bean flour be used as the main raw material in making nastar in terms of color, taste, aroma, and texture.*

*This research is an experimental research. The method used in this research is qualitative method. This research was conducted in the STP AMPTA Yogyakarta campus. In this study, 4 experts who were experts in the pastry field were selected as resource persons. The data collection method used in this study is primary data obtained from observation and interviews. The testing method in this study uses organoleptic testing and the data obtained will be described using descriptive analysis.*

*The results showed that in the fourth experiment conducted by researchers who got the most desired results. Based on the results of tests using organoleptic tests, red bean flour nastars showed a slight difference with wheat flour nastars in the aspect of color produced by red bean flour nastars which had a dark brown color while the nastars of wheat flour had a brownish yellow color. Meanwhile, the taste aspect of red bean flour nastar is not much different from wheat flour nastar. The aroma aspect of red bean flour nastar is already fragrant like wheat flour nastar. While the texture aspect of red bean flour nastar is the same as wheat flour nastar. From this assessment, the overall results of red bean flour nastar from aspects of color, taste, aroma, and texture can be said that red bean flour can be used as the basic ingredient for making nastar.*

***Keywords : red bean, red bean flour, nastar, organoleptic test***

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Saat ini produk pangan di Indonesia semakin berkembang. Hal tersebut dikarenakan permintaan konsumen semakin beragam, salah satu contohnya adalah produk kue kering. Menurut Agustina (2013:20), kue kering adalah kue manis yang berukuran kecil-kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lainnya yang membentuk suatu formula adonan, lalu dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan tekstur tertentu. Kue kering merupakan makanan ringan yang cukup digemari oleh masyarakat luas. Kue kering biasanya dihidangkan pada saat perayaan hari besar keagamaan, pertemuan, atau acara yang lain. Namun, saat ini kue kering tidak hanya dikonsumsi saat perayaan hari raya, tetapi dapat dikonsumsi setiap waktu.

Kue kering merupakan makanan ringan yang lebih praktis dalam penyimpanan, penyajian, dan memiliki umur simpan lebih lama (Asiah dkk., 2018:35). Cita rasa yang dimiliki kue kering saat ini sangat beragam mulai dari yang gurih maupun manis. Bentuk dari kue kering pun menarik dan menggugah selera untuk dimakan. Karena itu kue kering selalu menjadi camilan favorit tua dan muda (Susiasih Handayani dkk., 2015:3). Kue kering mudah sekali di dapatkan di toko yang khusus menjual kue, toko camilan, bahkan di era sekarang dapat didapatkan melalui media sosial.

Umur simpan kue kering cenderung lebih lama dari pada roti, hal ini disebabkan karena kadar air kue kering lebih rendah dari pada roti. Kadar air

yang rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dan patogen. Penggemar kue kering pun tidak hanya kalangan orang tua saja tetapi remaja dan anak-anak pun menyukai karena rasanya yang enak dan rasa yang tidak terlalu berat untuk teman bersantai. Pilihan kue kering yang beragam seperti kastengel, kue sagu, putri salju, lidah kucing, kue kacang, kue sumprit, kembang goyang, dan nastar. Dari beragam kue kering yang di jual di pasaran saat ini paling digemari dan dicari masyarakat pada saat Hari Raya, arisan atau pun kumpul keluarga.

Kue kering juga sangat mudah dalam hal penyimpanan, hanya perlu menyimpan di tempat kering dan tertutup. Dari setiap macam kue kering yang sering di konsumsi mempunyai rasa yang berbeda dengan rasa manis gurih setiap orang memiliki kue kering yang di sukai. Salah satu kue kering yang di gemari oleh kebanyakan orang salah satunya yaitu kue nastar. Kue nastar merupakan salah satu kue kering yang berisi selai didalamnya. Kue nastar dibuat dengan cara dipanggang dengan oven hingga teksturnya menjadi keras namun renyah saat dimakan (Rosmisari, 2006:34).

Nastar berasal dari kata nanas dan tart dalam bahasa belanda mengandung lemak tinggi, gurih dan apabila dipatahkan teksturnya yang agak padat. Nastar klasik memiliki bentuk yang khas, seperti bola-bola emas berkilauan. Nastar pada masa kini banyak di modifikasi bentuknya seperti bentuk bunga dan karakter kartun atau berbentuk binatang yang disukai anak kecil dan terlihat menarik dengan warna warna yang cerah. Menjadikan nastar tidak hanya disajikan untuk para tamu, tetapi juga pantas dikemas sebagai hantaran.

Kue nastar kue kering yang terbuat dari tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, kuning telur, vanili, margarin, butter, dan gula halus dan proses memasaknya dengan di panggang dan di bentuk bola bola dngan isian selai nanas, tetapi saat ini banyak inovasi yang dilakukan terhadap isian nastar, seperti menggunakan selai mangga, dan selai dari sayur-sayuran. Peminat kue nastar yang cukup banyak sehingga belakangan ini banyak penelitian membuat inovasi kue nastar berasal dari bahan pangan lokal yang dijadikan tepung. Salah satu bahan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue nastar bisa berasal dari kacang-kacangan, salah satunya kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*).

Kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) atau kacang jogo bukanlah bahan pangan asing bagi masyarakat. Kacang merah mudah dijumpai di sekitar masyarakat baik di pasar tradisional maupun swalayan. Kacang merah sering digunakan sebagai sayuran (sayur asam atau sup), campuran *salad*, isi bakpia, dan minuman. Pada kacang merah selain fosfor dan kalsium yang tinggi juga mengandung protein yang tinggi, dengan kandungan protein mencapai 22.3 g per 100 gram bahan. Disamping kaya akan protein, kacang merah juga merupakan sumber karbohidrat, mineral dan vitamin. Dibandingkan dengan sumber protein hewani, keunggulan kacang merah adalah bebas kolesterol, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai umur (Made Astawan, MS, 2009:223).

Pengolahan kacang merah menjadi tepung telah lama dikenal masyarakat. Tepung kacang merah lebih mudah diolah dan diproses menjadi produk dengan

nilai ekonomi tinggi dan mudah dicampur dengan tepung yang lain (Hanastiti, 2013:47). Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan tepung kacang merah mengakibatkan kacang merah bukan menjadi bahan pangan yang unggulan. Selain itu kacang merah kurang diminati masyarakat untuk dijual karena pengolahannya yang cukup lama. Oleh karena itu perlunya inovasi baru agar menaikkan nilai ekonomis dari kacang merah. Berdasarkan pertimbangan tersebut perlu adanya suatu proses agar kacang merah dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif bahan pangan yang dapat berkontribusi dalam peningkatan kandungan gizi kalsium dan fosfor pada nastar.

Tepung kacang merah memiliki prospek yang cukup tinggi sebagai bahan pembuatan tepung. Agar dapat diolah dengan baik dan inovatif yang menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi. Pengaplikasian yang terbatas dan pendeknya umur simpan yang dimiliki kacang merah dalam bentuk mentah, maka perlu dilakukan penepungan untuk memudahkan aplikasinya sebagai bahan pangan. Teknologi penepungan merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan lama disimpan. Hal yang terpenting dalam pengembangan produk kacang merah adalah proses pengolahan yang baik agar tetap menghasilkan rasa yang khas, peluang aplikasi pengolahan kacang merah seluas pemanfaatan bahan pangan pati lain.

Dari penjabaran latar belakang diatas, sehingga peneliti mencoba untuk menginovasi produk kue kering yaitu nastar yang dimana produk ini sudah sangat dikenal kalangan masyarakat umum menjadi produk makanan yang unik dan bergizi dengan menggunakan bahan dasar tepung kacang merah. Nastar

yang dibuat dengan tepung kacang merah menjadikan kacang merah dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan metode pengolahan yang berbeda dan inovasi baru, kacang merah dapat dijual dengan bentuk baru dan nilai yang tinggi. Oleh karena itu dari latar belakang dalam proposal ini penulis memilih judul **“Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah”**.

#### B. Fokus Masalah

Dilihat dari latar belakang yang telah diuraikan diatas maka peneliti dapat merumuskan masalahnya yaitu apakah tepung kacang merah dapat di jadikan sebagai bahan baku pembuatan nastar?

#### C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari masalah yang ingin di teliti peneliti, maka penelitian yang dilakukan hanya dibatasi pada “Eksperimen Pembuatan Nastar Tepung Merah”.

#### D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin di capai dalam penelitian ini adalah peneliti ingin mengetahui apakah tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan baku kue nastar.

#### E. Manfaat Penelitian

Dalam penulisan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian yang di harapkan oleh peneliti adalah :



1. Bagi Peneliti

- a. Hasil eksperimen dapat meningkatkan pemanfaatan kacang merah untuk bahan pangan.
- b. Hasil penelitian dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi nastar dengan bahan dasar tepung kacang merah sebagai pengganti tepung terigu.

2. Bagi Masyarakat

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kacang merah menjadi produk olahan.
- b. Hasil penelitian dapat disumbangkan sebagai tambahan referensi bagi perpustakaan STP AMPTA Yogyakarta

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Menambah sumber kepustakaan yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya.
- b. Memberikan pengetahuan baru untuk dapat dikenalkan bahwa tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan baku kue nastar.