

PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG

HIJAU PADA ISI BAKPIA

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Fransiscus Borgia Oki Candraditya

316100916

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG
HIJAU PADA ISI BAKPIA**

SKRIPSI



**Untuk memenuhi syarat guna memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Disusun Oleh :

Fransiscus Borgia Oki Candraditya

316100916

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG
HIJAU PADA ISI BAKPIA



Disusun Oleh

Fransiscus Borgia Oki Candraditya


NIM : 316100916

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I


Drs. Santosa, MM
NIDN : 0519045901

Pembimbing II


Harri Rachmadi, SE, M.M.
NIDN : 0505076501

Ketua Jurusan


Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM.
NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG

HIJAU PADA ISI BAKPIA



Telah Dipertahankan Didepan Tim Penguji
dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal : 2021

TIM PENGUJI :

PENGUJI UTAMA : Setyo Prasiyono N., S.ST., M.Sc.

NIDN : 0523098001

.....

PEMBIMBING I : Drs. Santosa, M.M

NIDN : 0519045901

.....

PEMBIMBING II : Hari Rachmadi, SE., M.M.

NIDN : 0505076501

.....

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fransiscus Borgia Oki Candraditya

NIM : 316100916

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan / D IV

Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI
PENGANTI KACANG HIJAU PADA ISI BAKPIA

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 diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 9 Agustus 2021

Fransiscus Borgia Oki Candraditya

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Tuhan YME, karya kecil dan sederhana ini, saya persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tidak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Perkenankan saya untuk mengucapkan terima kasih kepada

1. Tuhan YME yang telah memberikan anugerah kepada penulis kemampuan berfikir sehingga skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya
2. Orangtua saya, Ibu Anastasia Suryani dan Bapak Yustinus Sugeng Suharto yang selalu mendukung, mendoakan dan menyemangati
3. Keluarga saya, Kak Marcelina Mayang dan Putri Renata Nadia yang memberikan dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini
4. Bapak Hari Rachmadi selaku pembimbing serta adik-adik dan kakak-kakak dari KAPALA “AMPTA” yang sudah membantu dalam menyumbangkan pikiran, argumen, pendapat dan menyemangati selama mengerjakan skripsi ini
5. Sobat Pecinta alam lucu dan ceria yang senantiasa mensupport dalam penyelesaian skripsi ini
6. Teman-teman serta pihak-pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang sudah mendukung, membantu dan melancarkan dalam menyelesaikan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Salam sejahtera bagi kita semua.

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas berkatNya, serta dengan usaha yang keras dan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Pengganti Kacang Hijau Pada Isi Bakpia”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada

1. Drs. Santosa, MM. selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hari Rachmadi, SE, M.M. selaku Pembimbing II yang telah bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho ,S.ST, M.Sc. Penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi ini secara keseluruhan.
4. Para responden yang telah meluangkan waktunya untuk pengisian kuesioner penelitian ini.

5. Ibu Anastasia Suryani yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian.
6. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata “AMPTA” Yogyakarta yang telah memberikan arahan dan juga bimbingan.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk perbaikan pada penelitian berikutnya karena penulis menyadari skripsi ini jauh dari kata sempurna. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 9 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

PEMANFAATAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Biji Nangka	6
2. Kacang hijau	11
3. Bakpia	14
4. Resep Bakpia	22
B. Kerangka Berpikir.....	24
C. Pemikiran Terdahulu.....	25
D. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
A. Metode Penelitian	27
B. Jenis penelitian.....	27
C. Lokasi dan waktu penelitian	28
D. Populasi dan sampel.....	28
1. Populasi.....	28

2.	Sampel	28
E.	Variabel.....	29
F.	Metode pengumpulan data.....	30
1.	Eksperimen	30
2.	Kuesioner	31
G.	Metode analisis data.....	33
1.	Uji kelayakan variabel	33
2.	Jenis Metode Analisis	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		36
A.	Pembuatan Bakpia.....	36
B.	Uji Laboratorium.....	47
C.	Data dan Analisa Data Responden.....	49
D.	Analisa Responden.....	53
E.	Pembahasan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		68
A.	Kesimpulan	68
B.	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		71
LAMPIRAN		74

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Komposisi Kandungan Biji Nangka tiap 100 g.....	10
Tabel 2. 2	Komposisi Kacang Hijau Tiap 100 g	12
Tabel 4. 1	Resep Isian Bakpia Biji Nangka.....	43
Tabel 4. 2	Resep Kulit Bakpia.....	45
Tabel 4. 3	Resep Isian Kacang Hijau	45
Tabel 4. 4	Biaya Produksi Bakpia Biji Nangka.....	46
Tabel 4. 5	Biaya Produksi Bakpia Kacang Hijau	46
Tabel 4. 6	Biaya Produksi Kulit Bakpia.....	47
Tabel 4. 7	Uji Proksimat Bakpia Biji Nangka.....	47
Tabel 4. 8	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	51
Tabel 4. 9	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4. 10	Hasil Kuisisioner Dari Aspek Rasa.....	53
Tabel 4. 11	Hasil Kuisisioner Dari Aspek Warna.....	53
Tabel 4. 12	Hasil Kuisisioner Dari Aspek Aroma	54
Tabel 4. 13	Hasil Kuisisioner Dari Aspek Tekstur	54
Tabel 4. 14	Hasil Kuisisioner Dari Aspek Biaya Produksi.....	55
Tabel 4. 15	Hasil Analisis Uji Hedonic.....	55
Tabel 4. 16	Hasil Uji T-test Bakpia Dari Aspek Rasa.....	57
Tabel 4. 17	Independent Sampel Tes Bakpia Dari Aspek Rasa.....	57
Tabel 4. 18	Penghitungan Manual Excel Pada Aspek Rasa.....	58
Tabel 4. 19	Hasil Uji T-test Bakpia Dari Aspek Warna.....	59
Tabel 4. 20	Independent Sampel T-test Dari Aspek Warna.....	59

Tabel 4. 21	Penghitungan Manual Dengan Excel Aspek Warna	60
Tabel 4. 22	Hasil Uji T-test Bakpia Dari Aspek Aroma	61
Tabel 4. 23	Independent Sampel Tes Bakpia Dari Aspek Aroma.....	61
Tabel 4. 24	Penghitungan Manual Dengan Excel Aspek Aroma.....	62
Tabel 4. 25	Hasil Uji T-test Bakpia Dari Aspek Tekstur	63
Tabel 4. 26	Independent Sampel Tes Dari Aspek Tekstur.....	63
Tabel 4. 27	Penghitungan Manual Dengan Excel Aspek Tekstur.....	64
Tabel 4. 28	Hasil Uji T-test Bakpia Dari Aspek Biaya Produksi.....	65
Tabel 4. 29	Independent Sampel Tes Bakpia Aspek Biaya Produksi	65
Tabel 4. 30	Penghitungan Manual Dengan Excel Aspek Biaya.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	38
Gambar 4. 2 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	38
Gambar 4. 3 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	38
Gambar 4. 4 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	39
Gambar 4. 5 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	39
Gambar 4. 6 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	40
Gambar 4. 7 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	40
Gambar 4. 8 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	40
Gambar 4. 9 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	41
Gambar 4. 10 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	41
Gambar 4. 11 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	41
Gambar 4. 12 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	42
Gambar 4. 13 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	42
Gambar 4. 14 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	42
Gambar 4. 15 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	43
Gambar 4. 16 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	43
Gambar 4. 17 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	44
Gambar 4. 18 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	44
Gambar 4. 19 Sumber : Dokumentasi Peneliti.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat permohonan penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Uji Laboratorium

Lampiran 4 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Pengganti Kacang Hijau Pada Isian Bakpia khas Yogyakarta merupakan penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Biji nangka belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan hanya dibuang oleh masyarakat, padahal banyak manfaat yang terkandung didalam biji nangka tersebut.

Peneliti menggunakan biji nangka sebagai bahan isian bakpia bertujuan untuk mengetahui perbedaan produk bakpia isi biji nangka dan produk bakpia isi kacang hijau ditinjau dari aspek aroma, rasa, tekstur, warna, dan biaya produksi dan mengetahui perbandingan kandungan lemak, protein dan karbohidrat dari bakpia biji nangka dengan bakpia kacang hijau melalui uji laboratorium.

Metode pengumpulan data menggunakan uji hedonik yang diambil dari penilaian responden yang meliputi penilaian aroma, rasa, tekstur, warna, dan biaya produksi. Peneliti melakukan 2 kali eksperimen dengan responden masyarakat Sanggrahan Pathuk sebanyak 30 orang yang dipilih mempunyai pekerjaan membuat bakpia dan diminta untuk mengisi kuisioner.

Adapun hasil analisis SPSS *independent sample t-test* dan *excel t-test Two-Sample Assuming Equal Variances* dapat dijelaskan dari data yang sudah diperoleh bahwa dalam eksperimen ini tidak terdapat perbedaan yang signifikan untuk aspek rasa, warna, aroma dan tekstur, yang memiliki t-hitung sebesar 0,39, 0,39, 0,93 dan 0,00 yang lebih kecil daripada t-tabel yaitu 2,05, dan untuk biaya produksi terdapat perbedaan yang signifikan, dengan t-hitung 4,48 yang lebih besar dari t-tabel yaitu 2,05. Maka dapat disimpulkan tidak ada perbedaan yang signifikan antara produk bakpia isi biji nangka dan produk bakpia isi kacang hijau, terkecuali pada aspek biaya produksi.

Kata kunci: bakpia, biji nangka, kacang hijau.

ABSTRACT

The research entitled The Utilization of Jackfruit Seeds to Replace Green Beans in Bakpia Filling is a research that uses a quantitative approach with the experimental method. Jackfruit seeds has not been used optimally, and even just discarded by the public, even there are many benefits contained in the jackfruit seeds.

Researchers used jackfruit seeds as a filling material for bakpia. This study aims to determine the differences in bakpia products with jackfruit seeds filling and green beans filling in terms of aroma, taste, texture, color, and production cost, and to knowing the comparison of fat, perotein, and carbohydrate content of jackfruit seed bakpia with green bean bakpia through laboratory tests.

The data collection method uses the hedonic test which is taken from the respondents' assessment which includes an assessment of aroma, taste, texture, color, and production cost. The researcher conducted 2 experiments with 30 respondents from Sanggrahan Pathuk who produces bakpia and asked to fill out a questionnarie. The method of analysis to differentiate respondents ratings from each aspect is through the independent sample t-test and excel t-test two-sample assuming equal variances. The results of the independent sample t-test and excel t-test two-sample assuming equal variances can be explained that has been obtained in this experiment there are no significant differences for aspects of taste, color, aroma, texture, the t- value is 0,39, 0,39, 0,93, 0,00 which is smaller than t-table value 2,05, and for production costs there are significant differences, the t-value is 4,48 which is bigger than t-table value 2,05. It can be concluded there is no significant difference between bakpia filled with jackfruit seed and bakpia filled with green bean, except for the aspect of production costs.

Keywords: *bakpia, green beans, jackfruit seeds.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin melesatnya sektor pariwisata, tidak terlepas dari terus meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan mancanegara (wisman). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) 2019, kunjungan wisman ke Indonesia terus naik. Dengan begitu dunia pariwisata mampu mendongkrak indeks daya saing pariwisata ini karena adanya fasilitas dan penyediaan akomodasi yang maksimal. Salah satunya pariwisata tidak terlepas dengan yang namanya kuliner. Industri kuliner Yogyakarta mengalami perkembangan yang sangat pesat, ditandai banyaknya tempat-tempat makan dan kuliner baru di Yogyakarta. Banyaknya pendatang dari seluruh daerah di Indonesia menjadikan tambah beranekaragam macam-macam kuliner yang ada di Yogyakarta.

Salah satu kuliner khas Yogyakarta yang terkenal menurut (Latifa,2013:100) adalah Bakpia Pathuk. Bakpia sebenarnya berasal dari Cina dengan nama asli “Tau Luk Pia” yang artinya kue pia atau kue kacang hijau, kue ini pertama kali di produksi di kampung Pathuk Yogyakarta pada tahun 1948. Saat itu bakpia masih diperdagangkan secara eceran, dikemas dalam besek tanpa merek. Peminat bakpia masih terbatas, proses berlanjut hingga mengalami perkembangan. Tahun 1980 mulai ada tampilan baru dengan merek dagang sesuai dengan nomer rumah, di ikuti dengan munculnya bakpia-bakpia dengan bermacam rasa dan merek dagang bervariasi. Dengan

pesatnya perkembangan, kue oleh-oleh ini menjadi sangat terkenal sejak tahun 1992. (Latifa,2013:100) dalam mengolah bakpia penulis mencoba bereksperimen untuk mengganti isi dari bakpia kacang hijau menjadi biji buah nangka, dikarenakan masih sedikit pemanfaatan dari biji nangka, yang menurut saya akan menghasilkan bakpia dengan rasa yang unik.

Menurut (Sindumarta.2012). Nangka yaitu nama sejenis pohon, sekaligus buahnya. Pohon nangka termasuk dalam suku Moraceae; nama ilmiahnya yaitu *Artocarpus heterophyllus*. Dalam bahasa Inggris, nangka dikenal sebagai *jackfruit*. Nangka diyakini berasal dari India, yakni wilayah Ghats bagian barat, di mana jenis-jenis liarnya sedang didapati tumbuh tersebar di hutan hujan di sana. Kini nangka telah menyebar lebar di beragam kawasan tropik, terutama di Asia Tenggara. Pohon nangka umumnya mempunyai ukuran sedang, sampai sekitar 20 m tingginya, walaupun ada yang mencapai 30 meter. Batang bulat silindris, sampai berdiameter sekitar 1 meter. Tajuknya padat dan lebat, melebar dan membulat apabila di tempat terbuka. Seluruh bagian tumbuhan mengeluarkan getah putih pekat apabila dilukai. Hasil dan kegunaan Nangka terutama dipanen buahnya. "Daging buah" yang matang seringkali dimakan dalam keadaan segar, dicampur dalam es, dihaluskan sebagai minuman jus, atau diolah sebagai aneka jenis konsumsi daerah: dodol nangka, kolak nangka, selai nangka, nangka-goreng-tepung, keripik nangka, dan sebagainya. Nangka juga digunakan sebagai pengharum es krim dan minuman, sebagai madu-nangka, konsentrat atau

tepung. Biji nangka, dikenal sebagai "beton", dapat direbus dan dimakan sebagai

sumber karbohidrat tambahan, akan tetapi biji nangka masih jarang dimanfaatkan dan terkadang masih menjadi limbah (Wirakusumah.E. 2015).

Biji nangka merupakan salah satu limbah organik yang belum dimanfaatkan secara optimal, padahal biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 36 ,7 g, protein 4,2 g, energi 165 kkl, serta memiliki kandungan mineral berupa fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan besi 1,0 mg. Biji nangka mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga sangat berpotensi dalam pembuatan tepung. Biji nangka kaya akan protein, serat, vitamin, antioksidan, kalsium, serta senyawa alami lainnya. Sehingga manfaat biji nangka dapat diperoleh ketika diolah menjadi beraneka jenis makanan (Sindumarta.2012).

Maka penulis ingin bereksperimen membuat makanan dengan judul “PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI KACANG HIJAU PADA ISI BAKPIA.”

B. Rumusan Masalah

Penggunaan biji nangka sebagai bahan utama isian pada pembuatan produk bakpia masih belum dilakukan,dan belum ada yang mencobanya.

Dalam rangka pemanfaatan limbah biji nangka,maka banyak industri di bidang kuliner yang memanfaatkan limbah tersebut untuk digunakan sebagai bahan pengganti atau bahan campuran terhadap produk makanan. Seperti halnya pada penelitian yang akan dilakukan yaitu memanfaatkan biji nangka

sebagai pengganti kacang hijau untuk isi bakpia, dimaksud untuk penghematan biaya dan pemanfaatan limbah, maka peneliti merumuskan masalah, yaitu

1. Bagaimana proses pembuatan isian bakpia dari biji nangka.
2. Apakah ada perbedaan yang signifikan dari bakpia isi biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari atribut rasa, aroma, warna, tekstur dan biaya produksi.
3. Mengetahui kandungan air, abu, lemak, protein dan karbohidrat dari bakpia biji nangka melalui uji laboratorium.

C. Batasan Masalah

Agar pembahasan dari penelitian tidak melebar, maka dibutuhkan adanya batasan masalah. Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui bagaimana proses pembuatan isian bakpia dari biji nangka dan apakah terdapat perbedaan yang signifikan dari bakpia bahan isian biji nangka dengan bakpia isian kacang hijau dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan biaya produksi. Uji laboratorium sebagai penguat data bahwa bakpia biji nangka ini aman untuk dikonsumsi dan mendapatkan data terfokus pada air, abu, lemak, protein dan karbohidrat.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu

1. Mengetahui proses pembuatan isian bakpia dari biji nangka.
2. Mengetahui apakah ada perbedaan yang signifikan dari bakpia isi biji nangka dengan bakpia kacang hijau dari atribut rasa, aroma, warna, tekstur dan biaya produksi.
3. Mengetahui kandungan air, abu, lemak, protein dan karbohidrat yang ada pada bakpia biji nangka.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Memberikan pemikiran dan ide-ide bahwa dari biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat bakpia dengan isian yang baru sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang dan dapat digemari dikalangan masyarakat serta mendapatkan wawasan yang baru mengenai Gastronomi.

2. Bagi lembaga

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Memberikan informasi bahwa limbah biji nangka dapat dimanfaatkan menjadi olahan bakpia serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari biji nangka bagi para pedagang dan masyarakat sekitar.