

SKRIPSI

**PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TAPAI**



Oleh :

YOGI MULYADI

NO. MHS: 313100645

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

2019

PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR

PEMBUATAN TAPAI

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan D-IV

Oleh

Yogi Mulyadi

NO. MHS : 313100645

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA

2019

**PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TAPAI**



Oleh
Yogi Mulyadi
NO. MHS : 313100645

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

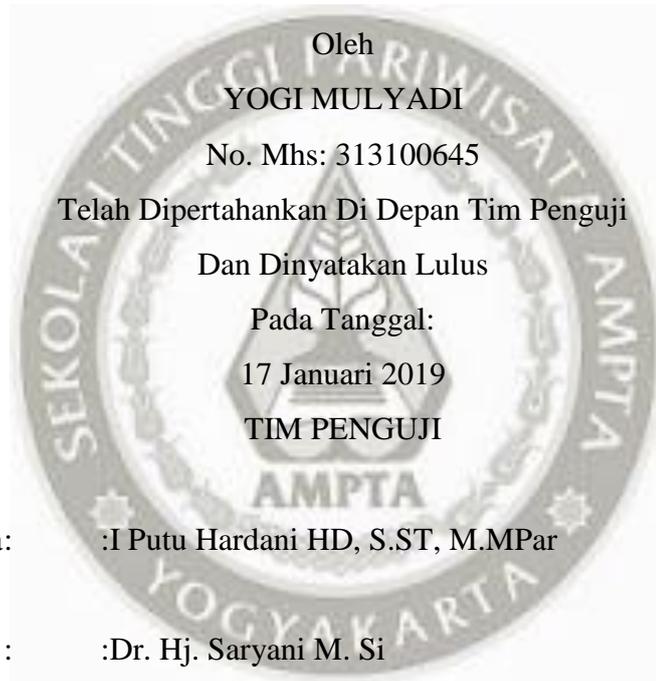
Dr. Hj. Saryani M. Si
NIDN. 0516057102

Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM
NIDN. 0530046603

**Mengetahui,
Ketua Jurusan**

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

**BERITA ACARA UJIAN
PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN
TAPAI
SKRIPSI**



Oleh
YOGI MULYADI
No. Mhs: 313100645
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal:
17 Januari 2019
TIM PENGUJI

Penguji Utama: :I Putu Hardani HD, S.ST, M.MPar
Penguji I : :Dr. Hj. Saryani M. Si
Penguji II : :Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
(NIDN : 0526125901)

PERYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yogi Mulyadi

NIM : 313100645

Program Studi : Administrasi Hotel (ADH)

Judul Skripsi : PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TAPAI

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali dikutip dengan cara yang benar dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 10 Januari 2019

Yogi Mulyadi

MOTTO

“Saya tidak bisa mengubah arah angin,
namun saya bisa menyesuaikan pelayaran
untuk selalu menggapai tujuan saya”

-Jimmy Dean

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Allah SWT, dimana telah menuntun, memberi, melancarkan, memudahkan, dan selalu member Rahmat dan Hidayah kepada penulis hingga akhirnya penulis menyelesaikan pendidikan ini dengan baik..
2. Kedua orang tua yang telah mendidik agar menjadi anak yang dapat diandalkan dan mandiri. Tanpa pamrih engkau berikan segenap jiwa dan raga kalian untuk mendidik.
3. Para saudara yaitu adik perempuan Ayu Junianti dan adik laki-laki Reyhan Wahyudin. Mereka adalah penyemangat dalam menyelesaikan dan selalu memberikan saran untuk kebaikan yang tidak pernah terlupakan.
4. Teman-teman seperjuangan Administrasi Hotel 2013, yang selalu memberikan dukungan dan berjalan bersama untuk melewati pahit dan senangnya dunia perkuliahan. Semoga juga akan meraih sukses bersama-sama.
5. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang terus membantu mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis.

KATA PENGANTAR

Peneliti mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Sungguh sebuah perjalanan panjang bagi peneliti dalam menyelesaikan penelitian skripsi ini, walaupun begitu banyak hal yang menjadi rintangan dalam pembuatan skripsi ini, peneliti tetap diberikan penyertaan oleh Tuhan dan terus diberikan semangat dari banyak pihak, sehingga akhirnya skripsi ini dapat selesai dengan baik.

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

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

1. Ibu Dr. Hj. Saryani M. Si selaku Pembimbing utama, yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto. S. ST. MM selaku Pembimbing keduasekaligus sebagai Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Hotel

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Ibu I Putu Hardani HD, S.ST, M.MPar selaku Penguji yang telah memberikan penilaian dan menguji skripsi ini dengan ketelitian dan kesabarannya.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian.
6. Seluruh teman, keluarga, sahabat dan semua pihak yang ikut mendukung dan menemani penulis dalam proses penulisan ini, serta ikut memberikan saran dan masukannya dalam menyelesaikan penulisan ini.

Akhir kata Penulis 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 berikutnya.

Yogyakarta, 10 Januari 2019

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	6
A. Tapai.....	6
B. Buah Nangka.....	8
C. Biji Nangka	14

D. Kerangka Fikir	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel	21
D. Variabel Penelitian	21
E. Variabel Penelitian	22
F. Metode Pengumpulan Data	23
G. Alat Analisis Data	24
H. Analisis Uji Multiple Comparison Test	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Deskripsi Objek dan Responden	27
B. Hasil Analisis Data.....	30
C. Pembahasan.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
DAFTAR TABEL	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel. 2.1 Kandungan Gizi Biji Nangka	16
Tabel. 2.2 Kandungan Gizi Buah Nangka	16
Tabel. 4.1 Daftar Usia Responden	28
Tabel. 4.2 Daftar Jenis Kelamin Responden	29
Tabel. 4.3 Daftar Jurusan Responden	29
Tabel. 4.4 Hasil Penilaian Responden	31
Tabel 4.5 Uji Validitas	34
Tabel. 4.6 Uji Reliabilitas	35
Tabel. 4.7 Uji Normalitas	36
Tabel. 4.8 Uji One Way Anova	38
Tabel. 4.9 Uji Friedman.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Bimbingan Penulisan Skripsi Kepada Pembimbing Utama
2. Surat Bimbingan Penulisan Skripsi Kepada Pembimbing Kedua
3. Lembar Bimbingan
4. Surat Penelitian
5. Certificate Training
6. Kuesioner
7. Olah data SPSS

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap tapai berbahan dasar biji nangkSa dan tapai berbahan dasar umbi singkong dengan indikator warna, aroma, tekstur dan rasa.

Penelitian ini dilaksanakan di STP AMPTA Yogyakarta pada bulan Januari tahun 2018, penelitian ini menggunakan Metode Eksperimen. Setelah penelitian ini dilaksanakan maka menghasilkan sebuah hipotesis yang diduga tidak ada perbedaan tingkat kesukaan antara inovasi tapai berbahan dasar biji nangka dengan tapai berbahan dasar umbi singkong ditinjau dari segi aroma, tekstur dan rasa. Dan diduga inovasi tapai berbahan dasar biji nangka mempunyai tingkat kesukaan lebih kecil jika dibandingkan dengan tapai berbahan dasar umbi singkong terhadap tingkat kesukaan masyarakat. Untuk menguji hipotesis ini peneliti menggunakan kuesioner untuk mengumpulkan data dan metode analisa Uji One Way Anova dan Uji Friedman untuk mengolah data dalam penelitian.

Berdasarkan analisis Ho pertama dengan uji One Way Anova diperoleh derajat signifikansi berbeda pada setiap indikator. Indikator aroma memiliki derajat signifikansi lebih dari 0,05 sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa aroma tapai biji nangka dan tapai umbi singkong tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Sedangkan indikator tekstur dan rasa memiliki derajat signifikansi lebih kecil dari 0,05 maka dapat diambil kesimpulan bahwa tekstur dan rasa tapai biji nangka dan tapai umbi singkong memiliki perbedaan yang signifikan sehingga dapat disimpulkan bahwa Ho ditolak. Berdasarkan analisis Ho kedua dengan menggunakan Uji Friedman didapatkan taraf signifikansi lebih kecil dari 0,05 sehingga disimpulkan terdapat perbedaan tingkat kesukaan antara tapai biji nangka dan tapai umbi singkong. Untuk mengetahui tapai mana yang memiliki tingkat kesukaan lebih besar maka dapat dilihat dari tabel *mean rank*. Tapai umbi singkong memiliki *mean rank* sebesar 1,69 sedangkan tapai biji nangka memiliki *mean rank* sebesar 1,31. Maka dapat disimpulkan bahwa tapai berbahan dasar umbi singkong mempunyai tingkat kesukaan lebih besar jika dibandingkan dengan tapai berbahan dasar biji nangka sehingga Ho diterima.

Kata Kunci : Tingkat Kesukaan, Tapai Biji Nangka, Tapai Umbi Singkong

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan maka manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain. Selain itu, makanan juga berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003: 24).

Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Putraprabu, 2008: 5).

Banyak bahan makanan yang dibutuhkan oleh tubuh, bukan hanya bahan pokok yang digunakan namun juga buah, biji-bijian, daging, dan sayuran. Dengan melihat kebutuhan makanan ini, banyak variasi makanan yang diciptakan oleh para pembuat makanan baik dari makanan berat maupun makanan cemilan, salah satunya tapai. Di pasaran ditemukan tape

singkong dan juga tape ketan. Dengan bahan yang mudah ditemukan, mudah dalam pembuatannya. Selama ini tapai sering dibuat dengan menggunakan bahan dasar singkong dan ketan.

Pada saat ini lazimnya tapai dibuat dengan menggunakan singkong dan ketan. Pada penelitian ini peneliti ingin menggunakan bahan pembuatan lain yakni biji-bijian, salah satu biji yang digunakan adalah biji dari buah nangka.

Buah nangka dikonsumsi daging nangkanya saja sedangkan bijinya tidak dikonsumsi. Ini disebabkan banyak orang yang tidak mengerti akan kandungan yang dimiliki oleh biji nangka. Biji nangka ini juga dapat dijadikan sebagai karbohidrat untuk tubuh, namun bukan hanya dapat dijadikan sebagai karbohidrat saja, tetapi juga dapat dijadikan sebagai cemilan untuk menemani hari-hari saat bersantai.

Buah nangka banyak ditemukan khususnya di Kota Yogyakarta, karena digunakan sebagai bahan utama untuk pembuatan makanan Gudeg. Sebagai makanan khas asal Yogyakarta yang sangat diminati sekali oleh para wisatawan yang datang ke kota Yogyakarta, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing bahkan warga sekitarpun masih mengonsumsi makanan yang berbahan dasar dari buah nangka tersebut sebagai makanan sehari-hari.

Tapai adalah salah satu makanan yang terbuat dari hasil fermentasi menggunakan bahan ragi sebagai zat bakteri untuk proses pematangannya. Tapai yang banyak ditemukan di pasaran dan dikenal oleh masyarakat

umum biasanya terbuat dari bahan dasar singkong dan beras ketan. Tapai singkong bertekstur lebih kering dibandingkan dengan tapai dari beras ketan.

Tapai singkong adalah tapai yang terbuat dari singkong yang difermentasikan. Makanan ini banyak di kenal di seluruh daerah khususnya pulau Jawa, mulai dari Jawa Barat sampai Jawa Timur. Di Jawa Barat yang terkenal sebagai daerah pasundan biasanya di sebut *peyeum*. Pembuatan tapai menggunakan singkong sebagai substrat dan ragi tape yang di balurkan pada umbi singkong yang telah di kupas.

Tapai ketan adalah tapai yang terbuat dari beras ketan yang difermentasikan. Ketan yang digunakan dalam pembuatan tapai ketan adalah ketan putih dan ketan hitam. Tapai ketan bertekstur lebih basah dan berair dibandingkan dengan tapai singkong. Adapun jenis tapai ketan yang umum di temukan biasanya tapi ketan hijau, tapai ketan hitam, dan tapai ketan putih. Cara pembuatannya pun bermacam–macam, mulai dari yang hanya di letakan di sebuah wadah saja sampai ada juga yang di bungkus menggunakan daun. Daun yang digunakan adalah daun pisang, daun jambu, dan juga bahkan daun jati sebagai pembungkusnya.

Pada umumnya, masyarakat lebih mengenal tapai berbahan dasar singkong dan beras ketan saja. Dalam hal ini penulis ingin mengetahui apakah ada perbedaan antara tapai yang terbuat dari bahan singkong dan biji nangka dilihat dari aspek rasa, aroma, maupun tekstur.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti mengangkat penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tapai.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di kemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

“Bagaimana pemanfaatan biji nangka sebagai bahan dasar pembuatan tapai?”

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di kemukakan sebelumnya, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

“Bagaimana pemanfaatan biji nangka sebagai bahan dasar pembuatan tapai?”

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah biji nangka dapat di gunakan sebagai bahan dasar pembuatan tapai.
2. Untuk mengetahui bagaimana rasa, aroma, dan tekstur yang dihasilkan dari pembuatan tapai berbahan dasar biji nangka.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Bahwa biji nangka atau beton dapat di manfaatkan sebagai bahan dasar untuk pembuatan tapai, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis serta variasi jenis tapai.

2. Bagi Lembaga STP AMPTA

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama yang berkaitan dengan tapai dan macam – macam variasinya.

3. Bagi Peneliti

Bertambahnya pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian dan menuangkan dalam karya ilmiah. Peneliti mengetahui pentingnya pemanfaatan biji nangka sebagai bahan dasar pembuatan tapai sehingga menambah nilai ekonomisnya.