

**PEMANFAATAN BUAH MENKUDU SEBAGAI ISIAN**

**KUE TIMPAN KHAS ACEH**

**SKRIPSI**



**Untuk memenuhi syarat guna memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan (S.Tr.Par.)**

**Oleh**

**SATRIA PERMADI**

**NIM : 315100841**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

**PEMANFAATAN BUAH MENGKUDU SEBAGAI ISIAN  
KUE TIMPAN KHAS ACEH**



**Oleh**

**SATRIA PERMADI**

**NIM : 315100841**

**Telah disetujui oleh :**

**Pembimbing I**

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

**Pembimbing II**

**Yudi Setiaji S.H. MM.**  
**NIDN : 0508066401**

**Ketua Jurusan**

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**PEMANFAATAN BUAH MENGKUDU SEBAGAI ISIAN**  
**KUE TIMPAN KHAS ACEH**  
**SKRIPSI**



**Telah Dipertahankan Didepan Tim Penguji**  
**dan Dinyatakan LULUS**  
**Pada Tanggal : 05 Maret 2021**

**TIM PENGUJI :**

**PENGUJI UTAMA : Drs. Budi Hermawan M.M**  
**NIDN : 0523026601**

**PEMBIMBING I : Dr. Hj. Saryani, M.Si**  
**NIDN : 0517066001**

**PEMBIMBING II : Yudi Setiaji, S.H. MM.**  
**NIDN : 0508066401**

.....  
.....  
.....

**Mengetahui,**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Praditno, MM.)**  
**NIDN : 0526125901**

## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Satria Permadi

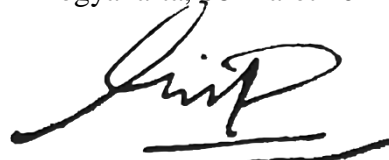
NIM : 315100841

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan / D IV

Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN BUAH MENGKUDU SEBAGAI ISIAN  
KUE TIMPAN KHAS ACEH

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, 08 Maret 2021



Satria Permadi

## **MOTTO**

*“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan”*

**(Q.S. Al Insyirah: 5-6)**

*“Satu dalam rasa”*

**(KAPALA “AMPTA”)**

*“jangan menjadi yang terhebat dengan cara-cara yang hebat, namun Jadilah yang terbaik dengan cara-cara yang terbaik”*

**(Oncor, XVI/MTN/125)**

*“Khawatir besok gak bisa makan, itu sudah menghina Tuhan”*

*“Khawatir besok gak dapat jodoh, itu sudah menghina Tuhan”*

*“Khawatir besok gak bisa lulus, itu juga sudah menghina Tuhan”*

**(Sujiwo Tejo)**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT, karya kecil dan sederhana ini, kupersembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tidak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta. Skripsi ini penyusun persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah menganugerahkan kepada penulis kemampuan berfikir sehingga skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Orangtua saya, Ibu Tarsiah M.S.S.Pd dan Bapak Suyadi S.Pd yang selalu mendukung, mendoakan dan menyemangati.
3. Keluarga saya, Kak Elvi, Kak Iin, Bang Bambang, dan Bang Joko yang memberikan dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Hari Rachmadi selaku pembimbing KAPALA “AMPTA”, adik – adik dan kakak – kakak dari KAPALA “AMPTA”.

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat Nya, serta dengan usaha yang keras dan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pemanfaatan Buah Mengkudu Sebagai Bahan Isian Kue Nastar”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai 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 :

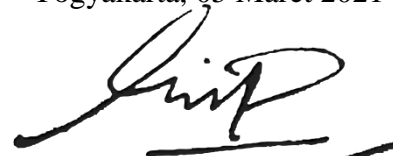
1. Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Yudi Setiaji, S.H. MM. selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Budi Hermawan MM. selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi ini secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta telah memberikan ijin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian di Desa Panggungharjo, Sewon, Bantul.
5. 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.
6. Bapak Fatkhur Rahmat selaku ketua RW 06 Desa Panggungharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk mengadakan penelitian.
7. Para responden yang telah meluangkan waktunya untuk pengisian kuesioner penelitian ini.

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

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Yogyakarta, 05 Maret 2021



Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
BERITA ACARA UJIAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6

BAB II	LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	8
A.	Landasan Teori .....	8
1.	Mengkudu .....	8
a.	Deskripsi Tanaman Mengkudu .....	8
b.	Kandungan Buah Mengkudu .....	10
c.	Manfaat Buah Mengkudu .....	12
2.	Selai Srikaya .....	13
3.	Kue timpan .....	22
4.	Cara pembuatan selai buah mengkudu, kue timpan dan selai srikaya.....	23
a.	Cara pembuatan selai mengkudu .....	23
b.	Cara pembuatan selai srikaya .....	25
c.	Cara pembuatan timpan .....	26
B.	Kerangka Pemikiran Teoritik .....	28
C.	Penelitian Terdahulu .....	28
D.	Hipotesis .....	32
BAB III	METODE PENELITIAN .....	33
A.	Jenis Penelitian .....	33
B.	Metode Analisa Data .....	33
1.	Uji laboratorium.....	34
2.	Uji Hedonik .....	34
3.	Test Friedman .....	34
C.	Sumber Data .....	35

D. Metode Pengumpulan Data .....	35
1. Observasi .....	35
2. Kuisisioner .....	36
3. Dokumentasi .....	37
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	37
1. Lokasi Penelitian .....	37
2. Waktu penelitian .....	37
F. Populasi dan Sampel .....	38
1. Populasi .....	38
2. Sampel .....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN UJI LAB. DAN PEMBAHASAN .....	40
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	40
1. Tahap Persiapan.....	41
2. Tahap Penyediaan Bahan. ....	42
3. Tahap Penyediaan Alat.....	43
4. Resep Selai Mengkudu, Selai Srikaya dan Timpan.....	43
B. Hasil uji laboratorium.....	46
1. Kadar air. ....	46
2. Kadar abu.....	47
3. Kadar lemak.....	47
4. Kadar protein .....	47

5. Kadar karbohidrat .....	48
C. Data dan Analisa Data Responden .....	49
D. Analisa Responden .....	52
1. Uji Hedonik .....	52
2. Uji <i>Friedman</i> Kue Timpan .....	64
E. Pembahasan .....	73
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xiv</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep Selai Buah Mengkudu .....	43
Tabel 4.2 Resep Selai Srikaya.....	44
Tabel 4.3 Resep Timpan.....	45
Tabel 4.4 Uji proksimat.....	46
Tabel 4.5 Karakteristik responden berdasarkan Jenis kelamin .....	50
Tabel 4.6 Karakteristik responden berdasarkan usia.....	51
Tabel 4.7 Hasil analisis uji hedonik .....	52
Tabel 4.8 Uji hedonik kue timpan isian selai mengkudu pada aspek Warna .....	53
Tabel 4.9 Uji hedonik kue timpan isian selai srikaya pada aspek warna .....	54
Tabel 4.10 Uji hedonik kue timpan dengan isian selai mengkudu dari aspek rasa .....	56
Tabel 4.11 Uji hedonik kue timpan dengan isian selai srikaya aspek rasa .....	57
Tabel 4.12 Uji hedonik kue timpan isian selai mengkudu aspek aroma .....	58
Tabel 4.13 Uji hedonik kue timpan isian selai srikaya aspek aroma .....	60
Tabel 4.14 Uji hedonik kue timpan dengan isian selai mengkudu aspek tekstur .....	61
Tabel 4.15 Uji hedonik kue timpan dengan isian selai srikaya aspek tekstur ..	62

Tabel 4.16 Uji <i>friedman</i> kue timpan aspek warna .....	64
Tabel 4.17 Hasil <i>mean ranks</i> kue timpan .....	65
Tabel 4.18 Uji <i>friedman</i> test statistik kue timpan .....	65
Tabel 4.19 Uji <i>friedman</i> kue timpan aspek rasa.....	66
Tabel 4.20 Hasil <i>mean ranks</i> kue timpan.....	67
Tabel 4.21 Uji <i>friedman test</i> statistik kue timpan .....	67
Tabel 4.22 Uji <i>friedman</i> kue timpan aspek aroma .....	68
Tabel 4.23 Hasil <i>mean ranks</i> kue <i>timpan</i> .....	69
Tabel 4.24 Uji <i>friedman</i> tes statistik kue timpan .....	70
Tabel 4.25 Uji <i>friedman</i> kue timpan aspek <i>tesktur</i> .....	71
Tabel 4.26 Hasil <i>mean ranks</i> kue timpan.....	71
Tabel 4.27 Uji <i>friedman test</i> statistik kue <i>timpan</i> .....	72

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1: Mengkudu.....	9
Gambar 2.2. Sauce pot atau panci. ....	24
Gambar 2.3. Wooden spatula .....	24
Gambar 2.4. Gelas ukur.....	24
Gambar 2.5. Saringan.....	24
Gambar 2.6. Mangkuk.....	24
Gambar 2.7. Sauce pot/panci.....	25
Gambar 2.8. Wooden spatula .....	25
Gambar 2.9. Gelas ukur.....	26
Gambar 2.10. Mangkuk.....	26
Gambar 2.11. Panci pengukus.....	27
Gambar 2.12. Pisau. ....	27
Gambar 2.13. Sendok. ....	27
Gambar 2.14. Mangkuk.....	27
Gambar 4.1 Proses pembuatan selai mengkudu.....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat permohonan penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Lembar Bimbingan Penelitian



## ABSTRAK

Penelitian dengan judul pemanfaatan buah mengkudu sebagai isian kue timpan khas aceh merupakan penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Buah mengkudu belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan cenderung kurang dikonsumsi oleh masyarakat. Buah mengkudu memiliki kandungan zat dengan berbagai manfaat positif bagi kesehatan tubuh dan disamping itu juga harga buah relatif murah dan pembudidayaannya mudah. Peneliti menggunakan buah mengkudu sebagai bahan isian kue timpan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan produk kue timpan isian selai srikaya dan produk kue timpan isian mengkudu ditinjau dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna.

Metode pengumpulan data menggunakan uji hedonik yang diambil dari penilaian responden yang meliputi penilaian aroma, rasa, tekstur, dan warna. Peneliti melakukan 2 kali eksperimen dengan responden masyarakat Panggunharjo sejumlah 50 orang yang dipilih secara random/ngacak. Hal ini dilakukan karena kondisi pandemi covid-19. Metode analisis untuk membedakan penilaian responden dari masing-masing aspek adalah melalui *independent sample t-test*.

Adapun hasil analisis *independent sample t-test* dapat dijelaskan sebagai berikut: 1) untuk aspek aroma dan rasa nilai t hitung masing-masing sebesar 2.529 dan 3.078, sedangkan nilai t tabelnya sebesar 2.011, maka dapat disimpulkan terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kue timpan isian selai srikaya dan kue timpan isian mengkudu, 2) untuk aspek tekstur dan warna nilai t hitung masing-masing sebesar 1.589 dan 1.218, sedangkan nilai t tabelnya sebesar 2.011, maka dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kue timpan isian selai srikaya dan produk kue timpan isian mengkudu

**Kata Kunci : Mengkudu, Selai Srikaya, Kue Timpan**

## ABSTRACT

*The research entitled the use of noni fruit as a filling for Acehese timpanzees is a research that uses a quantitative approach with the experimental method. Noni fruit has not been used optimally, and even tends to be less consumed by the public. Noni fruit contains substances with various positive benefits for health and besides that, the price of the fruit is relatively cheap and its cultivation is easy. Researchers used noni fruit as a filling material for timpanzees. This study aims to determine the differences in timpan cake products with srikaya jam filling and noni stuffed timpan cake products in terms of aroma, taste, texture, and color.*

*The data collection method uses the hedonic test which is taken from the respondents' assessment which includes an assessment of aroma, taste, texture, and color. The researcher conducted 2 experiments with 50 respondents from the StageHarjo community who were chosen randomly. This was done because of the covid-19 pandemic conditions. The method of analysis to differentiate respondents' ratings from each aspect is through the independent sample t-test.*

*The results of the independent sample t-test analysis can be explained as follows: 1) for the aroma and taste aspects, the t value is 2.529 and 3.078, respectively, while the t-table value is 2.011, it can be concluded that there is a significant difference between the stuffed timpan products. srikaya jam and noni filled timpanzee cake, 2) for the texture and color aspects, the t value is 1.589 and 1.218 respectively, while the t table value is 2.011, it can be concluded that there is no significant difference between the timpan product with srikaya jam filling and the noni filling cake timpan*

***Keywords: Noni, Srikaya Jam, Timpan Cake.***

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Saat ini makanan di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Hal ini membuat makanan bukan hanya menjadi kebutuhan pokok melainkan gaya hidup. Makanan juga dijadikan suatu ciri khas dan memiliki makna tertentu dalam setiap warna, tekstur, rasa serta tampilannya, tergantung dari kepercayaan masing – masing suku. Beberapa suku di Indonesia ada yang membuat makanan tradisional khusus atau hanya dibuat pada saat acara – acara tertentu seperti peringatan hari raya, syukuran, upacara adat dan acara – acara lain.

Makanan yang hanya ada pada acara – acara tertentu ini diawali sejak masuknya ajaran agama ke Indonesia dan pengaruh – pengaruh budaya dari luar daerah tersebut. Sehingga hal inilah yang mendorong masyarakat untuk membuat inovasi dan menyesuaikan dengan perkembangan jaman. Inovasi tidak hanya dilakukan pada warna, tekstur, rasa serta tampilannya, tapi juga pada resep awal pembuatannya.

Hasil dari inovasi ini juga didorong oleh beberapa faktor seperti ketersediannya bahan baku utama dan pendukungnya yang sudah mulai sulit dijumpai atau mahalnya bahan baku utamanya, kemudian pengaruh budaya luar

yang perlahan masuk dan merubah kebiasaan masyarakat contohnya seperti dahulu masyarakat terbiasa memasak makanan menggunakan tungku kayu yang agar rasa makanan menjadi lebih enak akan tetapi saat ini sudah banyak yang beralih ke kompor gas, walaupun terkadang gas dinilai lebih mahal, namun masyarakat tetap menggunakan kompor gas karena dinilai lebih mudah penggunaannya. Selain itu juga inovasi makanan dipengaruhi oleh kepercayaan atau ajaran – ajaran agama tertentu yang sudah tidak sesuai dengan jaman sekarang, contohnya seperti makanan yang awalnya menggunakan bahan baku utama daging babi yang menurut kepercayaan orang Islam haram digantikan dengan daging kambing atau sapi, dan terakhir yang mendorong masyarakat untuk membuat inovasi makanan adalah perkembangan teknologi, hal ini dapat dirasakan oleh masyarakat pada jaman sekarang karena sudah tidak sulit menemukan alat utama pengolahan seperti pengukus, oven, pemanggang, penggorengan dengan menggunakan mesin dan alat bantu pengolahan seperti blender dengan ukuran kecil hingga ukuran besar untuk menggiling bahan makanan dengan jumlah besar, mixer sebagai pengganti *Ballon wisk*, mulai dari ukuran kecil hingga berukuran besar, wajan anti lengket, pemanggang dengan *Timer machine*, dan masih banyak lagi. Alat – alat tersebut dimaksudkan untuk membantu masyarakat dalam pengolahan makanan.

Perkembangan jaman tidak hanya membawa dampak positif bagi masyarakat, khususnya makanan. Karena tidak sedikit pula makanan daerah yang

sudah mulai menghilang atau sulit dijumpai di tempat umum. Produsen dan penjual juga memilih beralih ke makanan yang cepat saji dan banyak digemari oleh kaum milenial. Hal ini didorong oleh beberapa alasan seperti makanan daerah dinilai kuno dan tidak keren di kalangan kaum milenial. Hanya beberapa makanan daerah saja yang masih bertahan hingga saat ini, seperti jajanan – jajanan pasar lumpia, bakpia, putu ayu dan yang sering dijumpai di pasar – pasar tradisional. Beberapa jajanan pasar lainnya hanya bisa dijumpai saat acara adat atau peringatan tertentu saja. Produk olahan tersebut biasanya olahan dari sumber alam yang sering digunakan oleh masyarakat dan menggunakan resep turun temurun dari generasi ke generasi. Jajanan pasar yang dijumpai di saat – saat tertentu biasanya berada di daerah masyarakat dengan kepercayaan yang tinggi. Kepercayaan yang tinggi dalam suatu masyarakat tersebut membuat jajanan pasar ini masih bertahan hingga saat ini. Selain kepercayaan masyarakat yang tinggi, cara lain yang digunakan adalah dengan menulis resep jajanan pasar tersebut ke dalam buku resep dan menjualnya ke luar daerah dan ada pula yang membuat video tutorial cara membuat jajanan pasar tersebut. Beberapa cara tersebut dinilai efektif untuk mempertahankan kelangsungan jajanan pasar agar tetap bisa dinikmati oleh generasi selanjutnya. Cara ini juga dilakukan oleh banyak masyarakat di daerah aceh.

Daerah Aceh merupakan daerah dengan penduduk muslim terbesar di Indonesia. Dalam beberapa kesempatan atau peringatan tertentu masyarakat juga

membuat hidangan dan jajanan pasar khusus untuk hari tersebut saja. Misalnya saja Hari raya Idul Fitri, masyarakat Aceh biasa membuat pliek u, kua masem kue-Eung, gulai kambing, sambal ganja dan masih banyak lainnya. Makanan khas aceh identik dengan cita rasa pedas dari cabai merah segar atau pun kering dan rasa gurih dari santan dan aneka bumbu yang membuat hidangan khas Aceh kental dan berwarna kuning, coklat dan merah. Tidak hanya makanan berat, ada pula jajanan pasar seperti rujak Samalanga, Bohrorom (Klepon), manisan pala, timpan dan lainnya yang banyak dijumpai saat acara tertentu. Cita rasa dari jajanan pasar ini juga bervariasi mulai dari manis, asin dan pedas. Jajanan pasar yang memiliki rasa manis seperti timpan.

Kue Timpan adalah salah satu kue tradisional yang termasuk jenis kue basah yang terbuat dari bahan dasar ketan dan pisang raja. Kue Timpan ini merupakan salah satu makanan tradisional yang cukup terkenal di Aceh, dan sering disajikan sebagai menu utama saat hari raya. Isian dalam kue timpan dapat berupa parutan kelapa maupun selai srikaya. Namun tidak hanya selai srikaya yang dapat digunakan sebagai isian timpan, melainkan selai dari buah – buahan juga dapat digunakan sebagai inovasi isian kue timpan. Adapun buah yang dapat digunakan seperti halnya buah mengkudu.

Buah mengkudu oleh sebagian masyarakat aceh dianggap memiliki aroma tidak sedap dan rasa yang pahit, sehingga masyarakat cenderung kurang dalam mengkonsumsi buah tersebut. Namun saat ini penerapan gaya hidup sehat,

semakin diminati oleh masyarakat dengan mengkonsumsi bahan makanan yang memiliki kombinasi berbagai kandungan zat yang berkhasiat bagi kesehatan. Demikian halnya dengan kandungan buah mengkudu yang memiliki berbagai manfaat positif bagi kesehatan tubuh.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas tentang langkanya jajanan pasar khususnya timpan yang biasanya dinikmati di saat perayaan tertentu dan kurangnya minat masyarakat dalam mengolah buah mengkudu membuat peneliti ingin melakukan inovasi terhadap jajanan kue Timpan yang dikombinasikan dengan buah mengkudu menjadi sebuah jajanan pasar yang nikmat dan sehat karena terkandung banyak vitamin.

Alasan tersebut membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul “PEMANFAATAN BUAH MENGGUDU SEBAGAI ISIAN KUE TIMPAN KHAS ACEH”

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, penelitian ini berusaha untuk mengetahui keamanan dari olahan mengkudu untuk dijadikan selai dan perbedaan antara kue timpan isian srikaya dan isian mengkudu, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian adalah “apakah kue timpan dengan isian selai mengkudu aman untuk dikonsumsi?” dan “apakah ada

perbedaan yang signifikan aspek aroma, rasa, tekstur dan warna dari dua produk kue Timpan isian srikaya dan isian mengkudu?”

#### C. Batasan Masalah

Untuk mempermudah dan memfokuskan masalah yang akan dibahas, maka peneliti memberi batasan masalah yakni mengetahui kandungan dari selai mengkudu dan perbedaan aroma, rasa, tekstur dan warna dari timpan selai srikaya dan timpan dengan selai mengkudu.

#### D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti mempunyai tujuan Untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna dari dua produk timpan isian srikaya dan isian mengkudu serta kandungan apa saja yang terdapat dalam selai buah mengkudu.

#### E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

##### 1. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat umum dalam memberikan informasi bagi masyarakat terkait inovasi kuliner Timpan isian srikaya dan isian mengkudu.

##### 2. Manfaat Bagi STP AMPTA Yogyakarta



Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi kegiatan – kegiatan penelitian selanjutnya.

### 3. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan serta mengembangkan daya fikir dan inovasi dalam mengembangkan produk makanan serta sebagai sarana bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan dan mempraktikkannya di dunia kerja.