

SKRIPSI
PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN KUE
TART KUKUS



Oleh :

DHENNATA SHAVIRA ISLAM

NO. MHS : 317101082

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN SEKOLAH
TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL
SKRIPSI
PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN KUE
TART KUKUS



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

NAMA : DHENNATA SHAVIRA ISLAM

NIM : 317101082

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN KUE
TART KUKUS
SKRIPSI



Oleh
Dhennata Shavira Islam
Nomor Mahasiswa : 317101081

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I


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

Pembimbing II


Arif Dwi Saputra, S.S. M.M
NIDN : 0525047001

Mengetahui
Ketua Program Studi


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

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN KUE

TART KUKUS

Oleh

Dhennata Shavira Islam

317101001

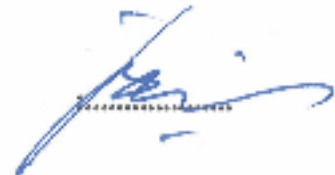
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

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



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



Penguji II : Arif Dwi Saputra, S.S, M.M
NIDN. 0525047001



Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Des. Praditno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dhennata Shavira Islam
NIM : 317101001
Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : Penggunaan Tepung Biji Nangka Dalam
Pembuatan Kue Tart Kukus

Dengan ini menyatakan bahwa hasil skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

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

Yogyakarta, Juni 2022

melili

MOTTO

“Hanya orang optimis yang akan bisa melihat bahwa ada kesempatan dibalik kegagalan.”

(Merry Riana)

“Dimanapun engkau berada selalulah menjadi yang terbaik dan berikan yang terbaik dari yang bisa kita berikan.”

(B.J Habibie)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya 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 Keluarga saya yang selalu memberikan support, dukungan maupun memberikan semangat penuh kepada saya. Terutama Ayah saya yang sudah memberikan fasilitas dalam pengerjaan skripsi dan membiayai penelitian dalam menempuh kuliah selama ini.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Hj. Saryani, M. Si. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Arif Dwi Saputra, S.S, MM., yang telah berbaik hati meluangkan waktu membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.
5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih sudah membantu peneliti dan selalu memberikan dorongan dan dukungan untuk terus berjuang menyelesaikan kuliah.

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 “Penggunaan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Kue Tart kukus” 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 butter cookies dari tepung beras merah pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Hj Saryani, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam bimbingan sehingga skripsi ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Arif Dwi Saputra, SS, MM, selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan serta masukan yang baik dalam memberikan bimbingan demi terselesainya skripsi ini.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
4. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.

5. Segenap Expert serta Informan penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Juni 2022

Penulis

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.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	7
1. Tepung Biji Nangka	7
2. Kue Tart	11
3. Peralatan Penelitian.....	17
4. Komposisi Bahan	21
5. Prosedur Pembuatan.....	23
6. Kualitas Makanan.....	26
B. Kerangka Pemikiran.....	27
C. Penelitian Terdahulu	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	32
1. Jenis Penelitian.....	32
2. Lokasi Penelitian.....	32
3. Populasi dan Sampel	33
4. Informan.....	33
B. Metode Pengumpulan Data.....	35
C. Metode Analisis Data.....	36

BAB IV PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	37
B. Pembahasan.....	38
1. Eksperimen Pertama.....	38
2. Eksperimen Kedua	43
3. Eksperimen Ketiga.....	49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Dasar <i>Sponge Cake</i> Kukus	22
Tabel 2.2 Resep <i>Sponge</i> Kukus Tepung Biji Nangka	23
Tabel 2.3 Resep <i>Simple Butter Cream</i>	23
Tabel 2.4 <i>Filling Decoration</i>	24
Tabel 4.1 <i>Sponge Cake</i> 100% Biji Nangka.....	40
Tabel 4.2 <i>Sponge Cake</i> 50% Biji Nangka.....	45
Tabel 4.3 <i>Sponge Cake</i> 25% Biji Nangka.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Nangka	8
Gambar 2.2 Contoh <i>Layer Cake</i>	13
Gambar 2.3 Contoh <i>Birthday Cake</i>	13
Gambar 2.4 Contoh <i>Wedding Cake</i>	14
Gambar 2.5 Contoh <i>Special Cake</i>	15
Gambar 2.6 <i>Bowl</i>	18
Gambar 2.7 Timbangan Digital	18
Gambar 2.8 <i>Hand Mixer</i>	19
Gambar 2.9 Loyang.....	19
Gambar 2.10 Strainer	20
Gambar 4.1 Hasil Eksperimen Pertama	39
Gambar 4.2 Proses Mengocok Adonan.....	40
Gambar 4.3 Mengaduk Adonan Secara Melipat	41
Gambar 4.4 Hasil Eksperimen Kedua	44
Gambar 4.5 Bahan Eksperimen Kedua	44
Gambar 4.6 Hasil Eksperimen Ketiga.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara Penelitian

Lampiran 2 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 3 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kue tart adalah kue yang dihias sedemikian rupa dan digunakan dalam acara-acara tertentu. Kue tart dapat menggunakan beberapa dasar kue seperti *sponge cake*, *chocolate cake*, *butter cake*, dan lain-lain. Kue tart dengan bahan dasar tepung biji nangka adalah inovasi baru untuk menambah nilai dari biji nangka itu sendiri. Biji nangka dipilih karena banyak ditemukan di lingkungan tempat tinggal peneliti.

Penelitian ini berjenis eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui apakah tepung biji nangka dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan kue tart kukus yang dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan yang diujikan kepada 4 informan yang dipilih peneliti. Metode analisis yang peneliti pakai adalah uji organoleptik dengan teknik wawancara terstruktur dan dokumentasi dengan 3 kali eksperimen.

Hasil dari penelitian eskperimen selama tiga kali dengan komposisi tepung biji nangka 100%, 50%, dan 25% didapatkan hasil bahwa komposisi kue tart tepung biji nangka dengan perbandingan tepung terigu 75% dan tepung biji nangka 25% mendapatkan hasil terbaik berdasarkan pendapat dari *expert* dan uji organoleptik oleh *expert*. Hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tepung biji nangka dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kue tart kue dasar *sponge cake* dengan perbandingan yang lebih kecil dari tepung terigu berdasarkan aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma.

Kata Kunci : Kue Tart Kukus, Tepung Biji Buah Nangka, Uji Organoleptik.

ABSTRACT

Tarts are cakes that are decorated in such a way and used in certain occasions. Tart cakes can use several cake bases such as sponge cake, chocolate cake, butter cake, and others. Tart cake made from jackfruit seed flour is a new innovation to add value to the jackfruit seed itself. Jackfruit seeds were chosen because they are found in the environment where the researchers live.

This research is an experimental type that aims to find out whether jackfruit seed flour can be used as an ingredient for making steamed tarts from the aspect of taste, color, texture, aroma, and appearance which was tested on 4 informants selected by researchers. The analytical method used by the researcher is organoleptic test with structured interview techniques and documentation with 3 experiments.

The results of experimental research for three times with the composition of jackfruit seed flour 100%, 50%, and 25% showed that the composition of the tart cake with jackfruit seed flour with a ratio of 75% wheat flour and 25% jackfruit seed flour got the best results based on the opinions of experts and organoleptic test by expert. These results can be concluded that jackfruit seed flour can be used as a raw material for making sponge cake tarts with a smaller ratio than wheat flour based on aspects of taste, texture, color, and aroma.

Key Word : Steamed Tarts, Jackfruit Seed Flour, Organoleptic Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Cake atau kue merupakan jenis kue modern yang banyak disukai karena rasanya yang manis, dengan tampilan yang menarik, dan bercita rasa tinggi. Menurut Faridah dkk (2008:299) kue adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak serta dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam dan bahan pengembang. Hampir setiap restoran berbintang seperti restoran hotel menjual kue sebagai variasi menu mereka. Kue sering dikonsumsi sebagai makanan penutup atau *dessert* karena rasanya yang manis cocok sekali sebagai pencuci mulut setelah makan makanan berat atau *main course*.

Di Indonesia sendiri masyarakat sudah terbiasa mengonsumsi kue terbukti banyaknya toko-toko kue tersebar di setiap kota bahkan sampai ke pelosok desa. Sebelum mengenal kue modern yang banyak dijual di pasaran, masyarakat Indonesia sudah mengenal kue-kue tradisional dari daerah mereka masing-masing seperti kue putu mayang, kue lumpur, kue cubit, dan lain-lain. Secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia, biasanya kue tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Rahmadona, 2017:1).

Mengonsumsi hidangan kue juga bisa menjadi sarana pemenuhan gizi harian. Komposisi kue seperti susu, telur, tepung terigu, dan gula membuat kue

kaya akan gizi. Akan tetapi, mengonsumsi tepung terigu berlebih bisa menjadi timbulnya masalah seperti obesitas atau masalah kesehatan lainnya. Tepung terigu merupakan bahan pokok makanan dengan kandungan karbohidrat yang tinggi. Menurut Laoli (2017) dalam Zainal dkk (2018:181) ketergantungan Indonesia terhadap gandum semakin meningkat karena semakin banyaknya produk olahan tepung terigu sebagai bahan makanan pokok. Menyebabkan kenaikan impor tepung terigu dari luar negeri setiap tahunnya.

Fhirman (2015) dalam Zainal dkk (2018:181) juga menyebut protein dalam gandum yang berbentuk gluten berperan menentukan kekenyalan makanan. Gluten diperlukan untuk menahan gas hasil fermentasi pada pembuatan roti dan kue sehingga dapat mengembang. Akan tetapi, gluten akan menjadi bahaya jika dikonsumsi oleh orang dengan alergi bawaan dan penyandang autisme. Selain itu, gluten memiliki kalori yang tinggi sehingga tidak baik dikonsumsi oleh orang dengan berat badan berlebih atau obesitas.

Negara tropis dengan curah hujan yang tinggi serta pencahayaan matahari yang baik membuat Indonesia memiliki beraneka ragam hasil sumber daya alam yang berasal dari tumbuhan seperti buah-buahan atau yang lebih kita kenal dengan buah tropis/buah lokal. Buah tropis/lokal sangat mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional hingga swalayan. Disamping harganya yang lebih murah dari buah-buahan impor, buah lokal juga memiliki gizi yang tidak kalah dengan buah impor lainnya. Inilah yang menyebabkan masyarakat Indonesia memilih untuk mengonsumsi buah lokal. Tidak jarang juga bagi masyarakat yang mempunyai lahan lebih di rumah mereka memilih bercocok

tanam pohon buah lokal seperti jambu, kelengkeng, mangga, nangka, dan lain-lain.

Buah nangka merupakan buah lokal yang ada di Indonesia. Buah nangka memiliki ciri-ciri mencolok yaitu ukuran buahnya yang sangat besar dan berwarna kuning jika sudah masak serta duri-duri tumpul diseluruh permukaan buah. Buah nangka memiliki rasa yang manis jika sudah matang, tetapi jika belum matang buah nangka bisa dijadikan bahan untuk memasak hidangan seperti gudeg contohnya. Jenis buah ini memiliki prospek cerah sebagai pendukung program pemerintah, terutama dalam Program Peningkatan Devisa Negara dan Diversifikasi Pangan (Anggriana, 2017:279).

Produksi buah nangka di Jawa Timur tiap tahun mengalami kenaikan. Menurut data dari Badan Pusat Statistika (BPS) Jawa Timur (2019) Provinsi Jawa Timur mengalami kenaikan produksi buah nangka dari 1.084.478 kuintal di Tahun 2018 menjadi 1.357.036 kuintal di Tahun 2019. Angka yang cukup besar kenaikannya.

Pada umumnya, buah nangka dikonsumsi buahnya secara langsung kemudian bijinya dibuang. Sebagian orang memanfaatkan biji buah nangka agar bisa dimakan. Tepung buah nangka sudah banyak ditemukan di pasaran terutama di pasar daring. Tepung buah nangka memiliki kandungan gizi. Menurut Widarti (2013) dalam Anggriana (2017:278) mengatakan buah nangka tepatnya memberikan nutrisi bagi orang-orang di negara ini sebagai sumber vitamin, mineral, dan kalori.

Pemanfaatan biji nangka memang belum banyak dilakukan. Pengolahan biji nangka menjadi tepung biji nangka merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan. Tepung biji nangka bisa digunakan sebagai pengganti bahan tepung terigu dalam pembuatan produk makanan. Dimana tepung biji buah nangka memiliki nilai gizi yang baik dan tentunya bebas dari zat gluten yang terdapat di tepung terigu.

Kue tart kukus adalah salah satu produk makanan yang bahan dasar tepung terigu. Penggantian tepung terigu menjadi tepung biji buah nangka dalam pembuatan *cake* atau kue belum banyak dilakukan. Kegemaran masyarakat untuk mengonsumsi kue dibarengi program diversifikasi pangan menjadikan kue tart tepung biji buah nangka menjadi salah satu solusi. Serta menjadi salah satu referensi bagi sebagian masyarakat yang memiliki masalah ketika mengonsumsi produk olahan dari tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka peneliti ingin melakukan eksperimen tentang kue tart dan biji buah nangka. Peneliti juga ingin meneliti apakah kue tart biji buah nangka dapat diterima oleh masyarakat. Maka dari itu, peneliti akan membahasnya dalam skripsi yang berjudul **“Penggunaan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Kue Tart Kukus”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka peneliti memberi rumusan masalah yaitu untuk mengetahui apakah tepung biji nangka dapat digunakan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan kue tart kukus?

C. Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin peneliti teliti, maka penelitian yang akan diambil dilakukan dan dibatasi hanya pada penggunaan produk kue tart yang menggunakan *basic sponge cake* rasa vanilla atau original. Kue tart dengan *basic sponge cake* dipilih karena *sponge cake* cocok sebagai dasar kue tart dan bisa menggunakan metode kukus. Tepung biji nangka yang didapat adalah hasil dari pembelian di *online market place* karena tepung biji nangka sudah banyak ditemukan di pasaran.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, eksperimen yang akan dilakukan oleh peneliti mempunyai tujuan untuk mengetahui apakah Tepung Biji Nangka dapat digunakan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan kue tart kukus dilihat dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna dari olahan kue tart kukus.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang bermanfaat dan sejalan dengan tujuan penelitian diatas, manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan tentang penganekaragaman pangan melalui pembuatan kue tart dari tepung biji nangka.

2. Bagi Masyarakat

Memberi informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan tepung biji nangka dan pembuatan kue tart kukus.

3. Untuk penelitian lebih lanjut, penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan atau referensi apabila mengadakan penelitian selanjutnya.