

SKRIPSI

**KUALITAS TEPUNG BIJI DURIAN PADA PENGOLAHAN
MARMER CAKE**



Disusun Oleh :

JUPRIYANTO

NIM: 318101283

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

2022

SKRIPSI
KUALITAS TEPUNG BIJI DURIAN PADA PENGOLAHAN
MARMER CAKE



Diajukan Untuk Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

JUPRIYANTO

NIM: 318101283

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

KUALITAS TEPUNG BIJI DURIAN PADA PENGOLAHAN

MARMER CAKE



Oleh :

JUPRIYANTO

NIM: 318101283

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Pembimbing II

Setyo Prasiyano Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

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

BERTACARA UJIAN
KUALITAS TEPUNG BIJI DURIAN PADA PENGOLAHAN
MARMER CAKE
SKRIPSI

Oleh

Jupriyanto

Nomor Mahasiswa : 318101283

Telah Dipertuhankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 15 JUNI 2022

TIM PENGLIJI

Penguji Utama : Yudi Setiaji, SH., M.M

NIDN : 0508066401

Penguji I : Dra. Heni Susilowati, M.M

NIDN : 0505026202

Penguji II : Setyo Prasivono Nugroho, S.ST., M.Sc

NIDN : 0523098001



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Dr. Prihatno, M.M.
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jupriyanto

NIM : 318101283

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul "**Kualitas Tepung Biji Durian Pada Pengolahan Marmer Cake**" disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Juni 2022



Jupriyanto

HALAMAN MOTTO

“Hidup ini seperti pensil yang lama-lama akan habis, tetapi akan meninggalkan tulisan yang indah dalam kehidupan.”

(Nami – One Piece)

“Karena sesungguhnya bersama kesulitan itu pasti ada kemudahan. Dan
Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”

(QS. Al – Insyirah : 5 - 6)

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

(BJ Habibie)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ayah (Sutikno) dan Ibu (Neni Maryani) yang telah senantiasa mencurahkan kasih sayang, semangat, dan dukungan serta doa kepada penulis.
2. Teman-teman terimakasih atas do'a, nasehat, hiburan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
3. Terimakasih terutama untuk sahabatku Bilal, Duhan, Lia, Wina, dan Yuli yang telah membantu selama ini.
4. Almamater ku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak dan Ibu dosen pembimbing dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tidak ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis dapat menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen jasa anda akan selalu terpatri di hati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamiin, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah-Nya yang tiada terkira, tidak lupa sholawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabat-Nya dan kita selaku umatya hingga akhir zaman. Dengan usaha keras, sabar, dan sepuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih 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. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Pembimbing I yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku Pembimbing II yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Yudi Setiaji, SH., M.M selaku Penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan sarannya.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktunya untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian.

Semoga dengan selesainya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat dalam menambah ilmu bagi pembaca yang mempelajarinya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih. Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, Juni 2022

Jupriyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	6

1. Tinjauan Umum Tentang Marmer <i>Cake</i>	6
2. Tinjauan Umum Tentang Biji Durian	21
3. Kualitas Makanan (<i>Food Quality</i>)	26
4. Respon Konsumen	27
B. Kerangka Pemikiran.....	28
C. Penelitian Terdahulu	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
C. Populasi dan Sampel	34
D. Sumber Data.....	36
E. Metode Pengumpulan Data	36
F. Metode Analisis Data.....	40
G. Uji Keabsahan Data.....	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	43
1. Kajian Produk.....	43
2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	46
3. Tahap Persiapan Bahan	52
4. Tahap Persiapan Alat	52
5. Tahap Penimbangan Bahan.....	53
6. Tahap Pelaksanaan Pembuatan	55
B. Hasil Penelitian	57
1. Respon Konsumen	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Tepung Biji Durian.....	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Margarin	9
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Gula Halus	10
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Telur.....	12
Tabel 2.5 Alat-alat Yang Digunakan	15
Tabel 2.6 Bahan Pembuatan Marmer <i>Cake</i>	20
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Tepung Biji Durian	24
Tabel 3.1 Contoh Metode Skala <i>Likert</i>	39
Tabel 3.2 Metode Pengumpulan Data	40
Tabel 3.3 Contoh Tabel Tunggal	41
Tabel 4.1 Resep Marmer <i>Cake</i>	44
Tabel 4.2 Eksperimen I Pembuatan Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian	47
Tabel 4.3 Eksperimen II Pembuatan Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian.....	49
Tabel 4.4 Eksperimen III Pembuatan Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian	51
Tabel 4.5 Alat Eksperimen Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian	53
Tabel 4.6 Tabel Rasa.....	58
Tabel 4.7 Tabel Aroma	59
Tabel 4.8 Tabel Warna.....	61
Tabel 4.9 Tabel Tekstur	63
Tabel 4.10 Tabel Penampilan.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Marmer <i>Cake</i> Kukus	6
Gambar 2.2 Tepung Terigu	7
Gambar 2.3 <i>Margarine</i>	8
Gambar 2.4 Gula	9
Gambar 2.5 Telur	11
Gambar 2.6 <i>Emulsifier</i> (SP)	12
Gambar 2.7 Susu Bubuk	13
Gambar 2.8 <i>Baking Powder</i>	13
Gambar 2.9 Pasta Pandan.....	14
Gambar 2.10 Timbangan.....	15
Gambar 2.11 <i>Bowl</i>	15
Gambar 2.12 <i>Mixer</i>	15
Gambar 2.13 Dandang	15
Gambar 2.14 Kompor.....	15
Gambar 2.15 Spatula.....	16
Gambar 2.16 Loyang.....	16
Gambar 2.17 Kertas Roti.....	16
Gambar 2.18 Pisau	16
Gambar 2.19 Sendok Makan.....	16
Gambar 2.20 Biji Durian.....	21

Gambar 2.21 Diagram Alir Pembuatan Tepung Biji Durian	23
Gambar 2.22 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 4.1 Proses Pembuatan Tepung Biji Durian	46
Gambar 4.2 Menimbang Tepung Biji Durian	53
Gambar 4.3 Menimbang Gula Pasir	54
Gambar 4.4 Menimbang <i>Margarine</i>	54
Gambar 4.5 Menimbang Susu Bubuk	54
Gambar 4.6 Pencetakan Adonan	56
Gambar 4.7 Pengukusan Adonan	56
Gambar 4.8 Marmer <i>Cake</i> Tepung Biji Durian	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Data Tabel Tunggal

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Tepung biji durian merupakan salah satu metode pengolahan biji durian untuk memperpanjang masa simpan dan pemanfaatan biji durian karena biji durian biasanya hanya dibuang saja. Keunggulan tepung biji durian memiliki masa simpan yang lebih lama yaitu sekitar satu tahun, tepung biji durian juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti *cookies*, kue dan roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung biji durian pada olahan marmer *cake* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang berjumlah 37 responden mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian Skala *Likert* dan analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian menarik kesimpulan berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa *expert*, serta mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta. Di samping itu pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Hal ini karena kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil analisis eksperimen mengenai tepung biji durian ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung biji durian pada olahan marmer *cake*, ini terbukti bahwa faktor rasa marmer *cake* tepung biji durian “sangat suka” respon positif tersebut rata-rata pada skala 5 (SS). Kemudian faktor aroma marmer *cake* tepung biji durian pada olahan marmer *cake*, ini “suka” respon positif rata-rata pada skala 4 (S). Kemudian warna marmer *cake* tepung biji durian “suka” rata-rata pada skala 4 (S). Selanjutnya untuk tekstur marmer *cake* tepung biji durian ini “suka” sehingga di beri skala 4 (S). Dan untuk penampilannya marmer *cake* tepung biji durian ini “suka” sehingga di beri skala 4 (S). Sehingga pada pembuatan marmer *cake* ini berhasil dan sudah diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: eksperimen, kualitas makanan, tepung biji durian

ABSTRACT

Durian seed flour is one method of processing durian seeds to extend the shelf life and utilization of durian seeds because durian seeds are usually just thrown away. The advantage of durian seed flour is that it has a longer shelf life of about one year, durian seed flour can also be processed into various products such as cookies, cakes and bread. This study aims to determine the quality of durian seed flour in processed marble cake with consumer responses as a research approach totaling 37 student respondents at STP AMPTA Yogyakarta.

This study uses a Likert Scale research method and the analysis used in this study is descriptive statistics. The variables measured were taste, color, aroma, texture, and appearance. This study analyzes the data by conducting experiments and then drawing conclusions based on consumer answers with the results of interviews with several experts, as well as students of STP AMPTA Yogyakarta. In addition, the discussion of food quality consists of factors of taste, color, aroma, texture, and appearance. This is because the quality of food and consumer response is an inseparable unit which means that food quality is the basis of consumer response.

The results of the experimental analysis of durian seed flour have been observed by researchers by maximizing the quality of durian seed flour in processed marble cake, it is proven that the taste factor of marble cake with durian seed flour is "very like" the positive response is on a scale of 5 (SS). Then the aroma factor of the marble cake with durian seed flour on the processed marble cake, this "likes" the average positive response on a scale of 4 (S). Then the marble color of the durian seed flour cake "likes" an average on a scale of 4 (S). Furthermore, the marble texture of this durian seed flour cake "likes" so it is given a scale of 4 (S). And for the appearance of this durian seed flour marble cake, it "likes" so it is given a 4 (S) scale. So that in making this marble cake it is successful and has been accepted by the community.

Keywords: experiment, food quality, durian seed flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jenis atau kelompok makanan yang peneliti olah adalah jenis *Pound cake*. *Pound cake* adalah salah satu jenis *butter type cake* yang merupakan kue tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan oleh seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pon tepung, 1 pon telur, 1 pon mentega, dan 1 pon gula. Meskipun sudah banyak dimodifikasi, cirinya tetap yaitu semua bahan beratnya sama. Jenis kue *butter type* diawali dengan pengocokan mentega beserta gula hingga pucat dan lembut lalu masukkan telur satu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah *cake* yang padat dengan remah kasar. Contohnya *marble cake* atau *marmer cake* (Menurut Faridah dkk, 2008).

Cake adalah salah satu produk jenis *pastry* yang terbuat dari bahan tepung terigu, telur, gula dan margarin yang adonannya berbentuk *liquid* dan diakhiri dengan proses dioven (M. Husin Syarbini, 2013:6). *Cake* pada umumnya berbentuk besar dan penyajiannya dengan cara dipotong-potong sehingga disebut sebagai kue potong. Untuk mengetahui *cake* yang baik harus mengetahui karakternya yaitu rasa manis, volume besar, warna kuning keemasan, poriporinya halus dan berbentuk simetris (Yeni Ismayani, 2012:10).

Marmer cake atau biasa disebut *Marble Cake* adalah kue yang pada dasarnya berasal dari resep *pound cake* yang kemudian di isi pada

loyang dengan tambahan layer adonan cokelat yang di aduk sedikit dengan ujung pisau sehingga memunculkan motif seperti *marmar*. *Marmar cake* ini berbahan dasar tepung terigu, *butter*, gula dan telur. (Gisslen,2013).

Bahan dasar pembuatan *marmar cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain yaitu dengan mengganti dengan tepung biji durian.

Durian memiliki manfaat banyak sekali. Masyarakat pada umumnya mengenal manfaat durian hanya dari buah durian yaitu pada daging buahnya saja, durian selain dapat dikonsumsi langsung pada buahnya, daging durian biasanya diolah menjadi produk makanan seperti dodol, es krim, *pudding*. Berbeda dengan buah durian, biji durian hanya dibuang begitu saja setelah daging buahnya diambil. Hal ini menjadikan biji buah durian tidak termanfaatkan dan biji buah durian akan menjadi limbah pertanian pada musim durian.

Pemanfaatan pada biji durian masih terbatas dikarenakan pada buah durian hanya dapat dikonsumsi sepertiga dari buah durian, bagian buah durian hanya dapat dikonsumsi adalah pada bagian dagingnya. Kulit

durian termanfaatkan sekitar (60-75%), pada daging durian sekitar 20-35% dan biji (5-15%) durian belum dimanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2009). Pada umumnya orang hanya mengetahui durian dapat dimanfaatkan hanya pada daging buahnya saja, namun pada biji durian dapat dimanfaatkan untuk banyak hal karena biji durian memiliki kandungan gizi yang baik dan mengandung banyak karbohidrat, lemak, protein dan mineral yang baik. Pada beberapa daerah di Indonesia, biji durian dikonsumsi dengan cara dibakar bijinya atau hanya direbus dan dikonsumsi langsung. Pada penelitian lain mengatakan bahwa biji durian dapat menjadi *alternative* untuk bahan baku makanan berupa tepung. Tepung biji durian dapat digunakan untuk pengganti tepung terigu pada olahan makanan. Menurut ahli gizi, biji durian memiliki kandungan pati yang cukup tinggi dan dapat berpotensi menjadi tepung.

Alasan peneliti untuk memilih biji durian sebagai bahan eksperimen dalam pembuatan *marmar cake* adalah karena biji durian sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam membuat olahan *cake*, dan biji durian hanya dibuang, sehingga dengan eksperimen yang peneliti buat, peneliti berharap biji durian termanfaat dengan baik dan semakin banyak minat masyarakat dalam biji durian sebagai bahan olahan *cake*.

Harapan peneliti *marmar cake* tepung biji durian ini akan menjadi pilihan cemilan bukan hanya enak namun sehat yang bisa dikonsumsi semua kalangan baik dari anak kecil hingga lansia. Sehingga *marmar cake* tepung biji ini dapat digemari oleh masyarakat Indonesia. Oleh

karena itu peneliti merasa tertarik untuk meneliti tentang “Pemanfaatan biji durian sebagai bahan dasar pembuatan *marmer cake*”. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang “**Kualitas Tepung Biji Durian Pada Pembuatan *Marmer Cake***”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diperoleh oleh peneliti maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Bagaimana cara pengolahan *marmer cake* tepung biji durian?
2. Bagaimana kualitas *marmer cake* tepung biji durian dilihat dari indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan?

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, batasan masalah yang menjadi pokok permasalahan adalah bagaimana cara pengolahan *marmer cake* tepung biji durian dan bagaimana kualitas *marmer cake* tepung biji durian dengan indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan. Hal ini dimaksudkan oleh peneliti agar pembuatan proposal ini tidak menyimpang dari judul permasalahan yang akan dibuat.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan *marmer cake* tepung biji durian.

2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas *marmar cake* tepung biji durian dilihat dari indikator rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan.

E. Manfaat penelitian

1. Bagi penulis

Karya tulis ini diharapkan dapat memotivasi peneliti untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan dasar dari tepung biji durian yang nantinya akan bermanfaat bagi peneliti maupun orang lain.

2. Bagi akademis

Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung biji durian untuk referensi dan masukan bagi mahasiswa. Memberikan data tentang pembuatan *marmar cake* dengan substitusi tepung biji durian.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan biji durian sebagai salah satu bahan pembuatan *marmar cake* beserta manfaat yang terkandung didalamnya. Serta untuk membuka wawasan masyarakat untuk melakukan inovasi-inovasi yang sejenis dan manfaatkanlah kekayaan negara dengan diiringi dengan inovasi.