

SKRIPSI

INOVASI PEMBUATAN KUE KERING NASTAR DENGAN TEPUNG

KEDELAI



OLEH

RIZQI NUR ASIAH DAWUD

NO.MHS 318101261

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI
INOVASI PEMBUATAN KUE KERING NASTAR DENGAN TEPUNG
KEDELAI



Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Derajat Sarjana
Terapan Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan

OLEH

RIZQI NUR ASIAH DAWUD

NO.MHS 318101261

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
INOVASI PEMBUATAN KUE KERING NASTAR DENGAN TEPUNG
KEDELAI



Oleh

RIZQI NUR ASIAH DAWUD

NO.MHS 318101261

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawar, MM
NIDN. 0523026601

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, ST., M.M.
NIDN. 0316057102

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN. 0316057102

BERITA ACARA UJIAN
INOVASI PEMBUATAN KUE KERING NASTAR DENGAN TEPUNG
KEDELAI

SKRIPSI

Oleh

RIZQI NUR ASLAH DAWUD

NO.MHS 318101261

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal: 3 Juni 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : R. M. N. Jonet Sinangjaya, S.Sos, M.Si
NIDN. 0523098001

Pembimbing I : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN. 0523026601

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

Mengetahui
Ketua Sekolah Pariwisata Ampta Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizqi Nur Asiah Dawud

Nim : 318101261

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Inovasi Pembuatan Kue Kering Nastar Dengan Tepung Kedelai

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 28 Maret 2022



Rizqi Nur Asiah Dawud

318101261

MOTTO

Kamu tidak harus menjadi hebat untuk memulai,

Tetapi kamu harus mulai menjadi hebat.

(Zig Ziglar)

Hidup yang tidak sesuai harapan bukanlah hidup yang gagal
dan Hidup yang sesuai impian belum tentu hidup yang berhasil,

Aku hanya melakukan tugasku yang terbaik.

(Back Yi Jin- 2521)

HALAMAN PERSEMBAHAN

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. Rasa bangga, bahagia dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Penelitian 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 Ayah Suyono dan Ibu Nikmah tercinta, serta adik laki-laki saya Alwi Yusuf yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, bapak Drs. Budi Hermawan, M.M. Dosen Pembimbing II, bapak Hermawan Prasetyanto.S Sos., S ST., M.M. Kepada Dosen Penguji, Bapak RM.Jonet Sinangjoyo, S.Sos, M.Si yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan 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.
6. Kepada EXO yang selalu menghibur dan memberikan *sports healing* serta motifasi dalam penyusunan skripsi; Kai, Baekhyun, Do, Suho, Chanyeol, Chan, Xuimin dan Sehun.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, yang mana berkat dan rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Fokus kajian skripsi ini adalah menjelaskan masalah skripsi yang berjudul “Inovasi Pembuatan Kue Kering Nastar Dengan Tepung Kedelai” hasil menunjukkan bahwa tepung kedelai sebagai bahan tepung dalam pembuatan kue nastar diterima dari aspek kriteria makanan berdasarkan warna, tekstur, aroma dan rasa.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang turut berperan atas terwujudnya skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku dosen pembimbing I yang dengan tulus ikhlas dan penuh kesabaran dalam membimbing, mendorong dan mengarahkan, sehingga terwujud skripsi ini dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto.S Sos., S ST., M.M, selaku Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan dan selaku dosen pembimbing II yang dengan tulus

ikhlas dan penuh kesabaran dalam membimbing, mendorong dan mengarahkan, sehingga terwujud skripsi ini dengan baik.

3. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos, M.Si sebagai dosen penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat dalam menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan motivasi.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan bermanfaat.
6. Kepada seluruh Panelis yang telah bersedia membantu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Kritik dan saran sangat membantu dalam penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 28 Maret 2022

Rizqi Nur Asiah Dawud

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR DIAGRAM	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian.....	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori	5
1. Kue kering.....	5
2. Kedelai	5
3. Tepung kedelai.....	7
4. Kue Nastar	8
5. Tepung terigu	9
6. Komposisi tepung terigu dan tepung kedelai per 100 gram	11
7. Bahan Dasar yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Nastar	13
8. Selai.....	14
9. Resep dan Bahan Pembuatan Selai Nanas	15
10. Bahan dan proses pembuatan kue nastar	16
11. Dimensi Kualitas Makanan.....	17
12. Kualitas Nastar.....	19
B. Kerangka Pemikiran.....	20
C. Penelitian Terdahulu	20

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	24
1. Jenis Penelitian.....	24
2. Lokasi dan Waktu	24
3. Populasi, Sampel dan Expert	25
4. Variabel.....	26
5. Sumber Data.....	27

6. Tahap eksperimen	28
7. Metode Pengumpulan Data.....	31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	38
B. Hasil Penelitian	38
1. Hasil Eksperimen Pembuatan Nastar Dengan Tepung Kedelai.....	39
2. Rekrutmen Calon Panelis.....	47
3. Hasil Penilaian Panelis.....	48
C. Pembahasan Hasil Analisis Data Uji Inderawi	59
1. Indikator Warna Kue Nastar Tepung Kedelai	59
2. Indikator Aroma Kue Nastar Tepung Kedelai	59
3. Indikator Tekstur Kerenyahan Kue Nastar Tepung Kedelai.....	60
4. Indikator Rasa Gurih Kue Nastar Tepung Kedelai	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Penilaian Indikator Warna.....	48
Diagram 4.2 Penilaian Indikator Aroma	51
Diagram 4.3 Penilaian Indikator Tekstur Kerenyahan.....	54
Diagram 4.4 Penilaian Indikator Rasa Gurih	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Tepung Terigu dan Tepung Kedelai per 100 gram.....	11
Tabel 3.1 Alat Yang Digunakan Pada Pembuatan Nastar.....	28
Tabel 3.2 Bahan Eksperimen Pembuatan Nastar Dengan Tepung kedelai	29
Tabel 3.3 Penilaian Indikator Warna	33
Tabel 3.4 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	33
Tabel 3.5 Penilaian Indikator Aroma	33
Tabel 3.6 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean	34
Tabel 3.7 Penilaian Indikator Kerenyahan.....	34
Tabel 3.8 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean	34
Tabel 3.9 Penilaian Indikator Gurih.....	35
Tabel 3.10 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	35
Tabel 3.11 Kisi-Kisi Seleksi Calon Panelis	36
Tabel 4.1 Resep Dan Bahan Pembuatan Kue Nastar Menggunakan Tepung Kedelai Dan Menggunakan Tepung terigu.....	39
Tabel 4.2 Inovasi Resep dan Bahan Pembuatan Kue Nastar Dengan Tepung Kedelai.....	41
Tabel 4.3 Penilaian Indikator Warna	48
Tabel 4.4 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	49
Tabel 4.5 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku	49
Tabel 4.6 Penilaian Indikator Aroma	51
Tabel 4.7 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	51

Tabel 4.8 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku	52
Table 4.9 Penilaian Indikator Kerenyahan.....	53
Tabel 4.10 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	54
Table 4.11 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku	54
Tabel 4.12 Penilaian Indikator Gurih.....	56
Tabel 4.13 Indikator Hasil Penilaian Rata-Rata (Mean).....	57
Tabel 4.14 Perhitungan Nilai Mean dan Simpangan Baku	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kedelai	5
Gambar 2.2. Tepung Kedelai	7
Gambar 2.3. Selai Nanas.....	15
Gambar 3.1. Persiapan alat.....	28
Gambar 3.2 Persiapan Bahan	29
Gambar 4.1. Biji Kedelai	42
Gambar 4.2 Sangrai Biji kedelai	43
Gambar 4.3 Tepung Kedelai	43
Gambar 4.4.....	44
Gambar 4.5 Adonan Nastar.....	44
Gambar 4.6 Pencetakan Adonan	45
Gambar 4.7 Pengovenan	46
Gambar 4.8 Pendinginan.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Lembar Bimbingan

Lampiran 3 Kuesioner Seleksi Calon Panelis

Lampiran 4 Formulir Penilaian Sampel

Lampiran 5 Daftar Lolos Seleksi Panelis

Lampiran 6 Hasil Seleksi Kuesioner Calon Panelis

Lampiran 7 Hasil Penilaian Kue Nastar Dengan Tepung Kedelai

Lampiran 8 Pembuatan Kue Nastar Dengan Tepung Kedelai

Lampiran 9 Pembuatan Tepung Kedelai

Lampiran 10 Pembuatan Selai Nanas

Lampiran 11 Hasil Analisis Penilaian Indikator Warna

Lampiran 12 Hasil Analisis Penilaian Indikator Aroma

Lampiran 13 Hasil Analisis Penilaian Indikator Tekstur Kerenyahan

Lampiran 14 Hasil Analisis Penilaian Indikator Rasa Gurih

ABSTRAK

Kue nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utama. Untuk mengurangi ketergantungan pada produk impor tersebut perlu dicari alternative bahan lain sebagai pengganti tepung terigu, sumber pangan lokal menjadi kunci utama dan potensial untuk dibuat tepung terigu yaitu tepung kedelai. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tepung kedelai dapat dijadikan sebagai bahan tepung dalam pembuatan kue nastar berdasarkan kualitas warna, tekstur, aroma dan rasa. Metode dan alat pengumpulan data, yaitu uji inderawi oleh panelis agak terlatih dan alat analisis data yang digunakan untuk penelitian ini dengan menggunakan uji one sampel T Test. Eksperimen pertama menghasilkan aroma yang sangat menyengat dan tekstur bantat. Eksperimen kedua peneliti mengurangi takaran menjadi 275g agar kue nastar dapat bertekstur remah dan kering. Cara menghilangkan bau menyengat pada tepung kedelai perlu dilakukan sangrai terlebih dahulu sebelum diblender untuk dijadikan tepung. Berdasarkan hasil penilaian dan pembahasan kue kering nastar dengan tepung kedelai 100% dilihat dari aspek warna yaitu nilai t hitung $>$ t table ($29,05818139 > 28,60054363$) memberikan penilaian kuning keemasan dengan rata-rata (mean) 3,78125 artinya diterima. Dilihat dari aspek aroma yaitu nilai t hitung $>$ t table ($16,51764089 > 16,25750431$) memberikan penilaian nyata tepung kedelai dengan rata-rata (mean) 3,0625 artinya diterima. Dilihat dari aspek tekstur yaitu nilai t hitung $>$ t table ($23,39882246 > 23,03031403$) memberikan penilaian renyah khas kue nastar dengan rata-rata (mean) 3,46875 artinya diterima. Dilihat dari aspek rasa gurih yaitu nilai t hitung $>$ t table ($27,07680305 > 26,65037005$) memberikan penilaian gurih dengan rata-rata (mean) 3,5625 artinya diterima. Berdasarkan hasil penilaian menjawab permasalahan bahwa tepung kedelai diterima sebagai bahan tepung berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur dan rasa gurih.

Kata Kunci : Kue Nastar, Tepung, Tepung Kedelai, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Gurih.

ABSTRACT

Nastar cake is a type of pastry made from wheat flour as the main ingredient. To reduce dependence on imported products, it is necessary to look for other alternative materials as substitutes for wheat flour, local food sources are the main and potential key for making wheat flour, namely soybean flour. The purpose of this study was to find out soy flour can be used as a flour ingredient in making nastar cakes based on the quality of color, texture, aroma and taste. Data collection methods and tools, namely sensory tests by moderately trained panelists and data analysis tools used for this study using the one sample T Test. The first experiment produced a very pungent aroma and a firm texture. The experiment of the two researchers reduced the dose to 275g so that the nastar cake had a crumbly and dry texture. How to get rid of the pungent smell of soybean flour needs to be roasted first before blending to make flour. Based on the results of the assessment and discussion of nastar cookies with 100% soybean flour seen from the color aspect, namely the value of t count $>$ t table ($29.05818139 > 28.60054363$) giving a golden yellow assessment with an average (mean) of 3.78125 which means it is accepted. Judging from the aspect of aroma, namely the value of t count $>$ t table ($16.51764089 > 16.25750431$) gave a real assessment of soybean flour with an average (mean) of 3.0625 which means it is accepted. Judging from the texture aspect, the value of t count $>$ t table ($23.39882246 > 23.03031403$) gives a typical crunchy assessment of nastar cake with an average (mean) of 3.46875 which means it is accepted. Judging from the savory taste aspect, the value of t count $>$ t table ($27.07680305 > 26.65037005$) gives a savory assessment with an average (mean) of 3.5625, which means it is accepted. Based on the results of the assessment to answer the problem that soybean flour is accepted as a flour ingredient based on aspects of color, aroma, texture and savory taste.

Key : Nastar Cake, Flour, Soybean Flour, Color, Aroma, Texture and Savory Taste.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue nastar merupakan salah satu kue kering yang berisi selai didalamnya. Kue nastar dibuat dengan cara dipanggang dengan oven hingga teksturnya menjadi keras namun renyah saat dimakan (Rosmisari, 2006). Bahan dasar pembuatan kue nastar adalah mentega, gula halus, kuning telur dan tepung terigu. Ciri-ciri dari kue nastar diantaranya remah, kering, ditengahnya ada isian selai nanas dan umumnya berbentuk kecil-kecil. Kue nastar biasanya dijadikan hidangan saat hari raya seperti lebaran dan natal, karena citra rasanya yang ideal antara manis dan gurih, teksturnya yang remah serta memiliki daya simpan yang lama. Tepung yang digunakan untuk membuat kue nastar pada umumnya adalah terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil tepung terigu dan merupakan produk impor. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai macam produk olahan seperti mie, roti, kue-kue dan berbagai macam produk makanan kecil seperti kue nastar.

Ketergantungan pada produk impor justru akan membahayakan jika terjadi krisis pandemik Covid-19 berkepanjangan. Untuk mengurangi ketergantungan pada produk impor tersebut perlu dicari alternative bahan lain sebagai pengganti tepung terigu, sumber pangan lokal menjadi kunci

utama dan potensial untuk dibuat tepung terigu. Bahan pengganti tepung terigu ini harus mengandung karbohidrat yang cukup tinggi.

Menurut Wayne Gisslen (2013:96), Kedelai bukan termasuk *grain*. kedelai termasuk kacang-kacangan atau tumbuhan polong. Kedelai kaya akan kandungan protein dan tidak mengandung *gluten*. Tepung kedelai mentah mengandung enzim yang membantu ragi bekerja dalam pengembangan roti dan sebagai pemutih pada tepung terigu. Penggunaan tepung kedelai yang terlalu banyak pada pembuatan roti, akan menyebabkan rusaknya tekstur roti. Enzim pada tepung kedelai panggang akan hancur dan tepung akan memiliki rasa serta aroma yang lebih enak. Tepung kedelai panggang, dapat digunakan untuk menambah rasa dan nilai gizi pada produk panggang seperti kue, roti, *biscuit* dan lain-lain. Menurut Lies Dahlia (2014:74), kedelai merupakan pilihan bahan bebas *gluten* pengganti gandum. Tepung kedelai merupakan salah satu bahan pengikat yang dapat meningkatkan daya ikat air pada bahan makanan karena di dalam tepung kedelai terdapat pati dan protein yang dapat mengikat air.

Berdasarkan tekstur kue nastar yang remah serta memiliki daya simpan yang lama, maka tepung kedelai akan dijadikan pengganti tepung terigu karena tepung kedelai merupakan bahan bebas *gluten* pengganti gandum, mengandung enzim yang membantu ragi bekerja dalam pengembangan kue nastar, pati dan protein yang dapat mengikat air sehingga tekstur kue nastar menjadi remah dan kering. Berdasarkan

permasalahan tersebut, maka peneliti akan membuktikan dengan melakukan eksperimen membuat kue nastar dengan tepung kedelai sebagai bahan tepung.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis menganggap penting untuk mengangkat judul “Inovasi Pembuatan Kue Kering Nastar Dengan Tepung Kedelai”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis merumuskan masalah, yaitu “Apakah tepung kedelai dapat dijadikan sebagai bahan tepung dalam pembuatan kue nastar berdasarkan kualitas warna, tekstur, aroma dan rasa gurih?”

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini adapun yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari pembahasan masalah maka peneliti membatasi hanya sebatas tepung kedelai sebagai bahan tepung dalam pembuatan kue nastar dari aspek kriteria makanan berdasarkan warna, tekstur, aroma dan rasa gurih.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bahwa tepung kedelai dapat dijadikan sebagai bahan tepung dalam pembuatan kue nastar berdasarkan kualitas warna, tekstur, aroma dan rasa gurih.

E. Manfaat Penelitian

Dari hasil ekperimen ini dapat mengungkapkan informasi-informasi yang bermanfaat, sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan kedelai untuk dijadikan bahan tepung dalam pembuatan kue kering nastar.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana yang bermanfaat dalam wawasan dan informasi baru mengenai bahan penganti tepung dan manfaat kedelai.
- b. Bagi almamater hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan ilmu pengetahuan serta pengembangan teori bagi dunia akademik.
- c. Bagi pembaca hasil dari penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi pembaca tentang pemanfaatan tepung kedelai untuk dijadikan bahan tepung terigu dalam pembuatan kue nastar.