

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU  
SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**



**Oleh  
WULAN WILUJENG  
NO. MHS: 313100673**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA  
2017**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU  
SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata  
Program Studi Pengelolaan Hotel**

**Oleh  
WULAN WILUJENG  
NO. MHS: 313100673**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA  
2017**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU  
SUBTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**



Oleh  
**WULAN WILUJENG**  
NO. MHS: 313100673

Telah disetujui oleh:

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**(Hermawan P, S.Sos., S.ST., M.M)**  
**NIDN. 0516057102**

**(Dra. Heni Susilowati, MM)**  
**NIDN. 0505026202**

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M)**  
**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU  
SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**WULAN WILUJENG**

**No. Mhs: 313100673**

**Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji**

**Dan Dinyatakan :LULUS**

**Pada Tanggal: 27 November 2017**

**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama : Fian Damasino, SIP., M.Sc : .....  
NIDN.0525098901**

**Pembimbing I : Hermawan P., S.Sos., S.ST., M.M : .....  
NIDN. 0516057102**

**Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M. : .....  
NIDN. 0505026202**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**Drs. Prihatno, M.M.  
NIDN. 0526125901**

## **PERNYATAAN**

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Wulan Wilujeng

NIM : 313100673

Program Studi : Pengelolaan Hotel (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Eksperimen Pembuatan Roll Cake Tepung Terigu Substitusi Tepung Biji Nangka” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, November 2017

Penulis

Wulan Wilujeng

## **HALAMAN MOTTO**

Orang-orang yang berhenti belajar akan menjadi pemilik masa lalu, orang-orang yang masih terus belajar, akan menjadi pemilik masa depan.

(Mario Teguh)

*Life isn't about finding yourself. Life is about creating yourself.*

(George Bernard Shaw )

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan mengucap syukur Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan nikmat yang luar biasa kepadaku, ku persembahkan skripsi ini kepada kedua orangtuaku yang telah memberikan doa, motivasi, dukungan moril maupun materi serta kasih sayang tulus tanpa mengenal lelah dan waktu.

Untuk teman-teman kelas ADH B-2013, terimakasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku mahasiswa STP AMPTA. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis haturkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Eksperimen Pembuatan Roll Cake Tepung Terigu Substitusi Tepung Biji Nangka”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetantyo, S.Sos., S.ST., M.M. selaku pembimbing I dan selaku Ketua Jurusan Perhotelan, yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini. Dan juga telah membantu penulis dalam pembuatan surat izin penelitian.
3. Bapak Fian Damasdino, SIP., M.Sc selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.



4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat.
6. Para responden yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan yang dikarenakan keterbatasan pengetahuan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari pembaca.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan selanjutnya.

Yogyakarta, 15 November 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GRAFIK .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
ABSTRAK .....	xviii
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 DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori .....	6
1. Nangka .....	6
2. Biji Nangka .....	8
3. Manfaat Biji Nangka .....	10
4. Tepung Biji Nangka .....	11
5. Tepung Terigu .....	15
6. Cake .....	17

7. Roll Cake .....	19
8. Bahan Pembuat Roll Cake.....	20
a. Tepung.....	20
b. Gula .....	21
c. Telur .....	22
d. Emulsifer.....	22
e. Lemak.....	22
f. Flavour .....	23
g. Baking Powder .....	23
9. Alat Pembuat Chiffon Cake .....	24
a. Mixer.....	24
b. Timbangan .....	24
c. Loyang.....	25
d. Straight Spatula .....	26
e. Baskom .....	26
f. Sendok Ukur .....	27
g. Ayakan .....	27
h. Oven .....	28
i. Rubber Spatula.....	29
10. Standar Resep Roll Cake .....	30
11. Proses Pembuatan Roll Cake .....	30
12. Kriteria Kualitas Cake .....	33
B. Kerangka Pemikiran.....	35
C. Penelitian Terdahulu .....	37
D. Hipotesis .....	39

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	41
1. Lokasi Penelitian .....	41
2. Waktu Penelitian .....	41

C. Populasi dan Sampel .....	41
1. Populasi .....	41
2. Sampel .....	42
D. Variabel dan Indikator.....	42
1. Variabel Independen .....	43
2. Variabel Dependen.....	44
E. Metode Pengumpulan Data.....	44
1. Jenis Instrumen Penelitian.....	44
a. Eksperimen.....	44
F. Metode Analisa Data .....	45
1. Uji Organoleptik.....	45
2. Uji Friedman .....	46

#### BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian .....	48
B. Uji Kelayakan Instrumen .....	48
1. Usia Responden .....	49
2. Jenis Kelamin Responden .....	50
C. Uji Kelayakan Variabel .....	51
1. Penilaian Terhadap Aroma Roll Cake .....	51
2. Penilaian Terhadap Tekstur Roll Cake .....	54
3. Penilaian Terhadap Rasa Roll Cake .....	56
D. Hasil Analisis Data .....	59
1. Uji Hipotesis .....	60
a. Uji Friedman Terhadap Roll Cake .....	60
Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Dan RollCake	
Berbahan Dasar Tepung Terigu Dari Segi Aroma	
b. Uji Friedman Terhadap Roll Cake .....	62
Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Dan Roll Cake Berbahan	
Dasar Tepung Terigu Dari Segi Tekstur	
c. Uji Friedman Terhadap Roll Cake .....	65

Bebahan Dasar Tepung Biji Nangka Dan Roll Cake Bebahan  
Dasar Tepung Terigu Dari Segi Rasa

2. Pembahasan .....	67
E. Analisis Ekonomi .....	70
1. Harga Bahan .....	70
2. Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Pembuatan Roll Cake .....	71
a. Roll Cake C Tepung Terigu .....	71
b. Roll Cake B Tepung Biji Nangka .....	72
c. Roll Cake C Tepung Biji Nangka .....	73
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
1. Kesimpulan .....	74
2. Saran .....	75
 DAFTAR PUSTAKA .....	 76
LAMPIRAN .....	78

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 :Komposisi Biji Nangka..... Dan Karbohidrat Lain Per 100 Gram	9
Tabel 2.2 : Komposisi Gizi Dalam 100 Gram ..... Nangka Muda, Nangka Masak, Biji Nangka	9
Tabel 2.3 : Kandungan Gizi Tepung Terigu 100 Gram .....	16
Tabel 2.4 :Standar Resep Pembuatan Roll Cake .....	30
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu .....	37
Tabel 3.1 : Skala Likert.....	45
Tabel 4.1 :Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	50
Tabel 4.2 :Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	50
Tabel 4.3 : Penilaian Responden Terhadap Aroma Roll Cake .....	51
Tabel 4.4 :Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	53
Terhadap Aroma Roll Cake	
Tabel 4.5 :Penilaian Responden Terhadap Tekstur Roll Cake .....	54
Tabel 4.6 :Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	55
Terhadap Tekstur Roll Cake	
Tabel 4.7 :Penilaian Responden Terhadap Rasa Roll Cake.....	57
Tabel 4.8 :Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	58
Terhadap Rasa Roll Cake	
Tabel 4.9 : Uji Friedman Roll Cake Segi Aroma.....	60
Tabel 4.10 :Hasil Mean Rank Roll Cake Segi Aroma .....	61

Tabel 4.11 :Uji Beda Friedman Roll Cake Segi Aroma .....	61
Tabel 4.12 :Uji Friedman Roll Cake Segi Tekstur .....	62
Tabel 4.13 :Hasil Mean Rank Roll Cake Segi Tekstur .....	63
Tabel 4.14 :Uji Beda Friedman Roll Cake Segi Tekstur .....	64
Tabel 4.15 :Uji Friedman Roll CakeSegi Rasa .....	65
Tabel 4.16 :Hasil Mean Rank Roll Cake Segi Rasa .....	66
Tabel 4.17 :Uji Beda Friedman Roll Cake Segi Rasa .....	66
Tabel 4.18 : Jenis dan Harga Bahan pembuatan Roll Cake .....	70
Tabel 4.19 : Harga Roll Cake C Tepung Terigu .....	71
Tabel 4.20 : Harga Roll Cake B Tepung Biji Nangka .....	72
Tabel 4.21 : Harga Roll Cake A Tepung Biji Nangka .....	73

## DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik 4.1 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	53
Terhadap Aroma Roll Cake	
Grafik 4.2 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	56
Terhadap Tekstur Roll Cake	
Grafik 4.3 : Nilai Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan .....	59
Terhadap Rasa Roll Cake	



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 :Hand Mixer .....	24
Gambar 2.2 :Standing Mixer .....	24
Gambar 2.3 :Timbangan Digital .....	25
Gambar 2.4 :Timbangan Analog .....	25
Gambar 2.5 : Loyang .....	25
Gambar 2.6 : Straight Spatula .....	26
Gambar 2.7 : Baskom.....	27
Gambar 2.8 :Sendok Ukur.....	27
Gambar 2.9 :Ayakan .....	28
Gambar 2.10 :Oven Listrik .....	28
Gambar 2.11 : Oven Tangring .....	29
Gambar 2.12:Rubber Spatula .....	29
Gambar 2.13 : Kerangka Pikir .....	36

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 : Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 : Cara Pembuatan Roll Cake Tepung Biji Nangka

Lampiran 4 : Foto Pembuatan Tepung Biji Nangka

Lampiran 5 : Foto Bahan Dan Proses Eksperimen

Lampiran 6 : Foto Roll Cake Hasil Eksperimen

## ABSTRAK

Biji nangka yang sangat melimpah belum banyak dimanfaatkan atau hanya dibuang begitu saja tanpa ada pengolahan lebih lanjut. Potensi biji nangka yang besar belum dieksploitasi secara optimal. Sangat rendahnya pemanfaatan biji nangka dalam bidang pangan disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji nangka. Kelebihan yang dimiliki oleh biji nangka, mendorong peneliti untuk melakukan eksperimen terhadap roll cake yang berbahan dasar tepung biji nangka, dimana biasanya roll cake terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi aroma, tekstur serta rasa roll cake yang berbahan dasar tepung biji nangka. Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu teknik *purposive sample* pada 30 responden mahasiswa dan dosen STP AMPTA Yogyakarta.

Variabel independen pada penelitian ini adalah segi aroma (X1), segi tekstur (X2), dan segi rasa (X3). Variabel dependennya adalah tingkat kesukaan masyarakat (Y). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner dengan skala likert dan eksperimen dengan menggunakan metode analisis uji hedonik serta pengujian hipotesis menggunakan friedman *two way anova* (analisis dua jalan friedman). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji nangka dapat dijadikan bahan dasar pengganti dari hasil eksperimen antara roll cake berbahan tepung biji nangka dan roll cake berbahan dasar tepung terigu. Hal ini dibuktikan dengan F hitung dari segi aroma, segi tekstur dan segi rasa yang lebih besar dibandingkan F tabel, yang ditinjau dengantaraf signifikansi 5% dari segi aroma ( $F \text{ hitung } 9.942 > F \text{ tabel } 3.35$ ), dari segi tekstur ( $F \text{ hitung } 10.889 > F \text{ tabel } 3.35$ ) dan F hitung dari segi rasa ( $F \text{ hitung } 6920 > F \text{ tabel } 3.59$ ).

**Kata kunci : Biji Nangka, Tepung Biji Nangka, Roll Cake**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Nangka adalah salah satu jenis pohon dan jenis buah yang paling banyak ditanam di daerah tropis, termasuk di Indonesia. Di Indonesia, pohon nangka dapat tumbuh hampir di setiap daerah, baik di dataran rendah dan dataran tinggi. Pohon nangka memiliki 2 jenis pohon, diantaranya adalah nangka besar dan nangka mini. Beberapa nama yang termasuk jenis Nangka Besar yaitu, Nangka Bubur, Bilulang, Cempedak, Dulang, Hutan, Merah dan Salak. Sedangkan, nama yang termasuk jenis Nangka Mini yaitu, Nangka Mini Bubur, Lonjong, Bulat, Merah dan Super.

Pohon nangka memiliki banyak manfaat, hampir semua yang ada di pohon nangka bisa di manfaatkan mulai dari daun nangka untuk pakan ternak, batang pohon nangka dijadikan kayu untuk meubel dan kontruksi bangunan. Bagian yang paling banyak dimanfaatkan adalah buahnya. Buah nangka terdiri atas daging buah, biji, jerami, dan kulit. Daging buah nangka yang telah matang sangat digemari banyak orang karena memiliki aroma yang harum, sehingga banyak dibuat berbagai olahan makanan seperti keripik, nangka goreng, dodol nangka, dll. Daging nangka muda biasanya di jadikan campuran masakan sayuran. Sedangkan Biji nangka yang sangat melimpah belum banyak dimanfaatkan atau hanya dibuang

begitu saja tanpa ada pengolahan lebih lanjut. Biji nangka mempunyai harga relative murah dan hanya diberikan secara cuma-cuma, umumnya biji nangka hanya dimanfaatkan dalam bentuk biji nangka bakar, rebus, dan goreng.

Sangat rendahnya pemanfaatan biji nangka dalam bidang pangan hanya sebatas 10% yang disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji nangka. Kandungan gizi yang cukup besar yang terdapat dalam biji nangka antara lain karbohidrat, fosfor, protein, dan vitamin C. Menurut erniyati (2010) Jumlah karbohidrat yang terdapat dalam bahan makanan yang biasa dibuat tepung (dalam 100 g) sebesar 34,7 g (ketela pohon); 63,6 g (jagung); dan 22,6 g (ganyong), sedangkan jumlah karbohidrat yang terdapat dalam 100 g biji nangka sebesar 36,7 g sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi tepung yang bisa digunakan sebagai salah satu upaya pemanfaatan limbah biji nangka. Selain itu, bisa juga digunakan untuk meningkatkan nilai tambah dari biji nangka tersebut. Menurut Astawan (2008:20) bahwa dalam 100 gram biji nangka mengandung karbohidrat 36,7 g; protein 4,2 g; energi 165 kkal sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Jumlah biji nangka yang melimpah, mudah didapat, dan kandungannya yang tidak kalah dengan yang lain membuat biji nangka layak untuk dijadikan alternatif pengganti bahan dasar suatu produk olahan makanan.

Tepung merupakan bahan dasar dari suatu produk patiseri. Produk patiseri terdiri dari *bakery*, *cake*, *cookies*, dan *pastry*. *Bakery* salah satu produk yang menggunakan tepung sebagai bahan dasarnya. Produk-produk

*bakery* dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar terigu, lemak, gula, telur, garam dan air atau susu. Produk *bakery* selama ini lebih dikenal menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya, sehingga bahan dasar lokal yang mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi kurang populer. Melihat karakteristik dari biji nangka yang memiliki kandungan yang tinggi muncul inisiatif untuk menjadikan tepung biji nangka digunakan sebagai bahan dasar roll cake.

Roll cake merupakan sejenis cake yang dibuat dari telur, terigu, gula, yang dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran cake tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan Roll cake terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian atau olesan variatif. Pada umumnya roll cake dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah. Penelitian ini sebagai gerakan penganekaragaman pangan dan agar produk lokal dapat dimanfaatkan maka dapat dipilih salah satu alternatif pembuatan roll cake menggunakan tepung biji nangka yang memiliki banyak kandungan gizi.

Roll cake dibuat sebagai pemanfaatan dengan substitusi tepung biji nangka diharapkan agar dapat diterima oleh masyarakat. Penyubtitusikan tepung terigu dan tepung biji nangka sebesar 50% : 50%, dan 25% : 75% dalam pembuatan roll cake. Lebih lanjut diharapkan dengan dibuatnya roll cake tersebut, tepung biji nangka dapat menjadi alternatif sehat yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Mengetahui hal tersebut perlu dilakukan uji kesukaan kepada masyarakat (konsumen) supaya dapat

diketahui bagaimana tingkat kesukaan masyarakat (konsumen) terhadap roll cake berbahan dasar tepung biji nangka. Berdasarkan pertimbangan latar belakang diatas penulis berkeinginan menyusun skripsi dengan judul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN ROLL CAKE TEPUNG TERIGU SUBTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA”**

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah tepung biji nangka dapat menjadi bahan dasar dalam pembuatan roll cake ?

#### **C. Batasan Masalah**

Agar pembahasan masalah yang ingin diteliti tidak menyimpang dari bahasan masalah yang ingin penulis teliti, maka perlu pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan penulisan pada tingkat kesukaan masyarakat dalam penilaian berdasarkan rasa, tekstur, dan aroma dalam penggunaan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan penilaian dari segi aroma, tekstur serta rasa roll cake berbahan dasar tepung biji nangka.

## **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini, antara lain:

### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi penulis untuk mengetahui apakah tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan roll cake dan sebagai tambahan informasi dalam pemanfaatan produk lokal yang dapat diolah menjadi produk roll cake serta menciptakan inovasi baru dalam pengolahan cake.

### **2. Bagi Masyarakat**

Penelitian ini bermanfaat agar masyarakat lebih mengetahui bahwa biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi tepung terigu sebagai bahan pembuatan roll cake.

### **3. Bagi Lembaga**

Penelitian ini, dapat diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian eksperimen.