

**PEMANFAATAN BUAH MENKUDU SEBAGAI BAHAN
ISIAN KUE NASTAR**

SKRIPSI



Untuk memenuhi syarat guna memperoleh

Derajat Sarjana Terapan (S.Tr.Par.)

Oleh

Anisa Picata Melanaise

NO. MHS: 315100820

**PROGRAM STUDI PENGELOLAHAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2019**

**PEMANFAATAN BUAH MENKUDU SEBAGAI BAHAN
ISIAN KUE NASTAR**



Oleh

Anisa Picata Melanaise

NO. MHS: 315100820

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

**Drs. Santosa, MM.
NIDN: 0519045091**

**RM. Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si.
NIDN: 0518117401**

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN
PEMANFATAAN BUAH MENKUDU SEBAGAI
BAHAN ISIAN KUE NASTAR

SKRIPSI

Oleh :
ANISA PICATA MELANAISE
315100820
Telah Dipertahankan Didepan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal : 10 Juli 2019

TIM PENGUJI :

PENGUJI UTAMA : Ali Hasan, SE. MM.

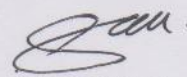
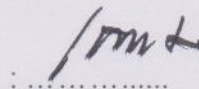
NIDN : 0007106001

PEMBIMBING II : Drs, Santosa, MM.

NIDN : 0519045901

PEMBIMBING III : RM. Nikasius Jonet Sinagjoyo, M. Si.

NIDN : 0518117401



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prihatno, MM.)
NIDN 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anisa Picata Melanaise
NIM : 315100820
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan / D IV
Judul Tugas Akhir : **PEMANFAATAN BUAH MENKUDU
SEBAGAI BAHAN ISIAN KUE NASTAR**

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, 10 Juli 2019



Anisa Picata Melanaise

MOTTO

Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan

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

Tidak ada kesuksesan melainkan dengan pertolongan Allah

(Q.s Huud : 88)

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 disusun persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah menganugerahkan kepada penulis kemampuan berfikir sehingga skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Mama saya tercinta, Ibu Ismilah yang senantiasa memberikan semua rasa cinta, kasih sayang dan semangat serta doa yang tak pernah putus dari beliau yang selalu beliau panjatkan disetiap sepertiga malam.
3. Papa saya tercinta, Bapak Toto Kurdianto yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, serta pelajaran dalam bekerja keras
4. Kakak saya, Andi Satriya K.P yang memberikan saran dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Irfan Fauzi yang telah banyak membantu dan selalu memberikan semangat serta dukungan selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman seperjuangan saya, Dwita, Elda, dan Intan yang selalu ada mendampingi saya dalam keadaan suka dan duka, terimakasih atas dukungan dan semangat yang selalu kalian berikan.

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 *Hotel Management* Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi – tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak RM. Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.SI. selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Ali Hasan, S.E. 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 penulis untuk mengadakan penelitian di Kudus.
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/Ibu Dosen dan jajaran staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan yang bermanfaat
7. Bapak Martono selaku ketua RW 07 Desa Pasuruhan-Lor Kudus yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengadakan penelitian.
8. 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 terimakasih

Wassalamu'alaikum wr.wb

Yogyakarta, 10 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	5
A. Landasan Teori	5
1. Mengkudu	5

a.	Deskripsi Tanaman Mengkudu	5
b.	Kandungan Buah Mengkudu	6
c.	Manfaat Buah Mengkudu	9
2.	Nanas	10
a.	Deskripsi Tanaman Nanas	10
b.	Kandungan Buah Nanas	11
c.	Manfaat Buah Nanas	12
3.	Selai	13
a.	Pengertian Selai	13
b.	Kriteria Selai Untuk Kue Nastar	14
4.	Kue Nastar	15
a.	Bahan Dalam Pembuatan Kue Nastar	15
b.	Kriteria Kue Nastar	17
c.	Proses Pembuatan Kue Nastar	18
B.	Kerangka Pemikiran Teoritik	20
C.	Penelitian Terdahulu	21
D.	Hipotesis	23
BAB III	METODE PENELITIAN	24
A.	Jenis Penelitian	24
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C.	Populasi dan Sampel	25
1.	Populasi	25
2.	Sampel	25

D. Variabel dan Indikator	26
1. Variabel	26
2. Indikator	26
E. Metode Pengumpulan Data	27
1. Jenis Instrumen Penelitian	27
a. Observasi	27
b. Studi Pustaka	27
c. Kuesioner	27
F. Metode Analisis Data	28
1. Uji Inderawi	28
2. Uji Hedonik	29
3. Uji Independent Sample T-Test	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
A. Deskripsi Objek Penelitian	31
B. Karakteristik Responden	32
1. Kelompok Responden Kue Nastar Isian Nanas	32
2. Kelompok Responden Kue Nastar Isian Mengkudu	36
C. Hasil Penilaian Eksperimen	39
1. Penilaian Terhadap Aroma	39
2. Penilaian Terhadap Rasa	41
3. Penilaian Terhadap Tekstur	42
4. Penilaian Terhadap Warna	43

D. Hasil Analisis Data	44
1. Uji Independent Sample T-Test Berdasarkan Aspek Aroma	44
2. Uji Independent Sample T-Test Berdasarkan Aspek Rasa	45
3. Uji Independent Sample T-Test Berdasarkan Aspek Tekstur	46
4. Uji Independent Sample T-Test Berdasarkan Aspek Warna	47
E. Pembahasan	48
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
 DAFTAR PUSTAKA	 xvii

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	20
Tabel 4.1 Jenis Kelamin Responden Kue Nastar Isian Nanas	33
Tabel 4.2 Usia Responden Kue Nastar Isian Nanas	34
Tabel 4.3 Pekerjaan Responden Kue Nastar Isian Nanas	35
Tabel 4.4 Jenis Kelamin Responden Kue Nastar Isian Mengkudu	36
Tabel 4.5 Usia Responden Kue Nastar Isian Mengkudu	37
Tabel 4.6 Pekerjaan Responden Kue Nastar Isian Mengkudu	38
Tabel 4.7 Penilaian Terhadap Aroma	40
Tabel 4.8 Penilaian Terhadap Rasa	41
Tabel 4.9 Penilaian Terhadap Tekstur	42
Tabel 4.10 Penilaian Terhadap Warna	43
Tabel 4.11 Rangkuman Hasil Analisis	52

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan Penelitian
- Lampiran 5 Foto Pencucian dan Perebusan Buah Mengkudu
- Lampiran 6 Foto Pemisahan Biji Buah Mengkudu
- Lampiran 7 Foto Pembuatan Selai Nanas dan Selai Mengkudu
- Lampiran 8 Foto Pembuatan Kue Nastar Isian Nanas dan Mengkudu
- Lampiran 9 Foto Olahan Kue Nastar Isian Mengkudu
- Lampiran 10 Foto Olahan Kue Nastar Isian Nanas

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Pemanfaatan Buah Mengkudu Sebagai Bahan Isian Kue Nastar 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 relative murah dan pembudidayaannya mudah. Peneliti menggunakan buah mengkudu sebagai bahan isian kue nastar, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan produk kue nastar isian nanas dan produk kue nastar 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 Kudus sejumlah 50 orang yang dipilih melalui langkah-langkah yaitu: memberikan pertanyaan pilihan kepada 100 orang masyarakat kudus, dari 100 orang didapatkan 75 orang yang mengetahui tentang kue nastar. Kemudian 75 orang tersebut diberikan pertanyaan pilihan lanjutan mengenai tingkat kesukaan terhadap kue nastar. Dari 75 orang dipilih 50 orang yang mengetahui dan menyukai kue nastar . Kemudian 50 orang tersebut dibagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok untuk menilai kue nastar isian nanas dan kelompok untuk menilai kue nastar isian mengkudu dengan teknik *sampling random*. 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 nastar isian nanas dan kue nastar 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 nastar isian nanas dan produk kue nastar isian mengkudu

Kata Kunci : Mengkudu, Nanas, Kue Nastar

ABSTRACT

Research with the title Utilization of Noni Fruit as Nastar Cookies Stuffing Material is a study that uses a quantitative approach with experimental methods. Noni fruit has not been widely used optimally, even tends to be consumed less by the community. Noni fruit contains substances with various positive benefits for body health and besides that the price of fruit is relatively cheap and cultivation is easy. Researchers used Noni fruit as a nastar filling material, this study aims to determine the differences between pineapple nastar cookies products and noni nastar cookies products in terms of aroma, taste, texture, and color.

The method of collecting data uses a hedonic test taken from respondents' assessment which includes an assessment of aroma, taste, texture and color. The author conducted 2 experiments with the respondents of Kudus community, 50 people were selected through the steps, namely: giving a choice of questions to 100 holy people, out of 100 people, 75 people found out about nastar cake. Then 75 people were given advanced choice questions about the level of preference for nastar cookies. Of the 75 people selected 50 people who knew and liked the cake nastar. Then the 50 people were divided into two groups, namely a group to assess the nastar cookies filled with pineapple and a group to assess the nastar cookies filled with noni with random sampling. The analytical method for distinguishing respondents from each aspect is through the independent sample t-test.

The results of the analysis of the independent sample t-test can be explained as follows: 1) for the aroma and taste aspects the value of t count is 2.529 and 3.078 respectively, while the t table value is 2011, it can be concluded that there are significant differences between pineapple and noni nastar cookies product, 2) for the texture and color aspects of the t count value of 1,589 and 1,218 respectively, while the t table value is 2011, it can be concluded that there is no significant difference between pineapple and noni nastar cookies products.

Keywords: Noni, Pineapple, Nastar Cookies

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini industri makanan di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Hal ini membuat makanan bukan hanya menjadi kebutuhan pokok melainkan gaya hidup. Salah satu bagian dalam industri makanan yang sedang mengalami perkembangan adalah dalam bidang *pastry and bakery*. Minat masyarakat akan produk olahan *pastry and bakery* membuat usaha ini mulai dari industri rumahan maupun perusahaan besar mulai mengembangkan berbagai inovasi baru dalam variasi olahannya. Salah satu produk *pastry and bakery* yang cukup diminati masyarakat Indonesia adalah kue kering atau *cookies*.

Cookies merupakan produk makanan yang dikeringkan dengan cara di panggang/*oven*. Sebagai bahan utama dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, gula, lemak dan telur yang diolah untuk menghasilkan tekstur yang kering dan renyah. Adapun salah satu produk *cookies* yang cenderung diminati oleh masyarakat adalah kue nastar.

Kue nastar adalah kue kering yang rasanya manis dan pada umumnya berbentuk kecil bulat dan ada juga yang berbentuk keranjang didalamnya berisi selai nanas. Sampai saat ini mayoritas masyarakat Indonesia memilih menggunakan selai nanas untuk menjadi bahan baku isian kue nastar. Hal ini

dikarenakan buah nanas mudah untuk didapatkan dan juga harga buah nanas yang cukup terjangkau. Selain itu buah nanas dianggap sebagai sumber vitamin C namun tidak menutup kemungkinan diolah dengan menggunakan isian selai buah yang berbeda. Adapun buah yang dapat dimanfaatkan untuk menciptakan variasi olahan tersebut yaitu buah mengkudu.

Buah mengkudu oleh sebagian daerah khususnya di kota Kudus dianggap memiliki aroma yang tidak sedap dan rasa yang pahit, sehingga masyarakat cenderung kurang dalam mengkonsumsi buah tersebut. Namun dewasa 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 . Hal ini sejalan dengan pendapat Bangun dan Sarwono (2002) dalam Anna Srimulyati (2008:10) bahwa tanaman mengkudu memiliki fakta empiris dan kepercayaan serta bukti penelitian ilmiah yang menunjukkan berbagai khasiat penyembuhan terhadap berbagai penyakit. Berdasarkan fenomena tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait pemanfaatan buah mengkudu mengingat hingga saat ini belum tersedia data penelitian yang menyebutkan bahwa buah mengkudu telah dimanfaatkan dalam olahan kue nastar. Dengan demikian peneliti tertarik melakukan penelitian dengan mengambil judul : “ **Pemanfaatan Buah Mengkudu Sebagai Bahan Isian Kue Nastar**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penelitian ini berusaha untuk mengetahui perbedaan antara kue nastar isian nanas dan isian mengkudu, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian adalah “Apakah ada perbedaan yang signifikan aspek aroma, rasa, tekstur dan warna dari dua produk nastar isian nanas dan isian mengkudu?”

C. Batasan Masalah

Untuk mempermudah dan memfokuskan masalah yang akan dibahas, maka peneliti memberi batasan masalah yakni mengetahui perbedaan aroma, rasa, tekstur dan warna dari kedua olahan nastar tersebut.

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 nastar isian nanas dan isian 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 wacana bagi masyarakat terkait alternatif olahan kue nastar isian selai nanas yang digantikan dengan isian buah mengkudu yang relatif lebih sehat dan lebih murah dari segi ekonomi.

2. Manfaat Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Hasil dari penelitian ini di harapkan 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 di peroleh selama masa perkuliahan dan mempraktikkannya di dunia kerja.