ANALISIS KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA

SKRIPSI

Oleh

MUHAMMAD ERI SETIAWAN

NO. MHS : 316100970

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2023

ANALISIS KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

Oleh

MUHAMMAD ERI SETIAWAN

NO. MHS : 316100970

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KUE NASTAR DARI

TEPUNG BIJI NANGKA

Oleh:

MUHAMMAD ERI SETIAWAN

NO. MHS: 316100970

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Hermawan P., S, Sos., S.ST.,M.M	Yudi Setiaji . S.H., M.M
NIDN:0516057102	NIDN: 0508066401

Mengetahui
Ketua jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS KUE NASTAR DARI

TEPUNG BIJI NANGKA

SKRIPSI

Oleh :

MUHAMMAD ERI SETIAWAN

No.MHS: 316100970

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal 22 Juni 2023

TIM PENGUJI

Penguji Utama	**: Drs. Budi Hermawan, M.M.**	**: .....**
	NIDN. 0523026601	
Penguji I	**: Hermawan P., S, Sos., S.ST.,M.M**	**: .....**
	NIDN:0516057102	
Penguji II	**: Yudi Setiaji . S.H., M.M.**	**: .....**
	NIDN. 0508066401	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

Drs.Pribatno,M.M

NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama	: Muhammad Eri Setiawan
NIM	316100970
Program Studi	: D-IV Pengelolaan Perhotelan
Judul penelitian	: Analisis Pembuatan Kue Nastar dari Tepung Biji Nangka

Dengan ini menyatakan bahwa tulisan dalam Penelitian Skripsi ini adalah hasil penulisan saya sendiri, bebas dan tidak dari hasil plagiarisasi. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta , Juni 2023

Muhammad Eri Setiawan

316100970

MOTTO

"Gengamlah Dunia Sebelum Dunia Menggengammu"

- Muhammad Eri Setiawan -

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah. Puji syukur kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah memberikan kemudahan, kekuatan, karunia dan rasa syukur atas pemahaman tentang memaknai sabar yang tak habis-habisnya. Serta shalawat dan salam kepada Rasulullah Muhammad 'Alaihi wa Sallam. Semoga kami semua mendapat syafaat Beliau di hari akhir kelak.

Skripsi ini, dengan segala kesederhanaan, keterbatasan ilmu dan segala cerita yang ada dibaliknya, Penulis persembahkan kepada:

1. Allah SWT atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik
2. Untuk kedua orangtua, ibunda tercinta dengan segala kehangatan, perjuangan dan kesederhanaannya; Tukilah dan Ayahanda Nur Chamid yang selalu memperjuangkan, mendoakan, memberi ridho dan semoga Allah berikan kesehatan dan selalu dalam lindunganNya.
3. Untuk istri atas segala dukungan yang diberikan Dhara Rendy Ananda Putri, serta penyemangat hidup anak saya Barra Idzyraf Kautsarrazki.
4. Untuk saudara/i Muhammad Rendy Rio M, Kayshan Naufal Raiz yang selalu menguatkan, menjadi pendengar dan selalu memberikan bantuan bagi penulis baik dukungan moril, materi, doa, waktu dan dukungan yang tak hingga.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas limpahan rahmat dan izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperolehgelar sarjana kepariwisataan pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus penelitian pada laporan skripsi ini adalah kajian pada pemanfaatan tepung biji nangka sebagai bahan utama pembuatan kue nastar dan mengukur tingkat kesukaan responden terhadap olahan kue nastar tepung biji nangka dari aspek aroma, rasa, tekstur dan warna.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggitingginya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan berperan dalam mewujudkan lengkapnya laporan skripsi ini. Terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Hermawan P., S, Sos., S.ST.,M.M selaku pembimbing I yang telah memberikan waktu, sabar dan teliti memberikan bimbingan, berbagi ilmu dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji . S.H., M.M selaku pembimbing II yang telah memberikan waktu, sabar dan teliti memberikan bimbingan, berbagi ilmu dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Budi Hermawan,. M.M selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan dan perizinan.
5. Bapak Hermawan P., S, Sos., S.ST.,M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bantuan, motivasi dan kemudahan bagi penulis selama menulis laporan skripsi ini.
6. Ibu Sutriyani dan team selaku *ekspert* sekaligus pemilik Usaha Sweetie Cookies yang telah meluangkan waktu untuk menjadi narasumber wawancara, memberikan informasi dan materi tentang kue nastar.
7. Responden, narasumber, rekan angkatan Studi Lanjut, rekan kelas reguler, teman-teman organisasi, dan banyak pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan bantuan, nasihat, kritik, saran, doa, dukungan, kepada Penulis. Semoga Allah membalas kebaikan kalian semua.
8. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta , Juni 2023

Muhammad Eri Setiawan

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
BERITA ACAR..... iii
HALAMAN MOTTO iv
HALAMAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR..... vi
DAFTRA ISI viii
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
ABSTRAK xiv

BAB I PENDAHULUAN.....1

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 5
C. Batasan Masalah.....5
D. Tujuan.....5
E. Manfaat Penelitian.....6

BAB II LANDASAN TEORI.....7

A. Tinjauan Pustaka 7
1. Buah Nangka 7
2. Biji Nangka.....9
3. Kue Nastar.....14
4. Kualitas Makanan.....24
5. Dimensi Kualitas Makanan 24
6. Respon Konsumen.....27
7. Pengertian Respon Konsumen.....27
8. Kepuasan Konsumen.....30
B. Keragka Pemikiran.....30
C. Hipotesis.....31

BAB III METODE PENELITIAN 32

A. Metode Penelitian.....32

1. Jenis Penelitian.....32
2. Lokasi Penelitian.....32
3. Popupasi Dan Sampel.....32
4. Jenis Instrumen.....33

B. Metode Analisis Data 35

1. Uji Kelayakan Variabel (Uji Hedonik) 35
2. Jenis Metode Analisis Data.....36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 39

A. Hasil Penelitian.....39

1. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....39
2. Tahap Pelaksanaan Penelitian 39
3. Tahap pelaksanaan penelitian.....54

B. Hasil penelitian uji hedonik.....54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 61

A. Kesimpulan.....61

B. Saran.....62

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 2.1 Kerangka pemikiran 12
2. Gambar 4.1 Tepung biji nangka 40
3. Gambar 4.2 Tepung maizena 40
4. Gambar 4.3 Telur ayam.....40
5. Gambar 4.4 Susu bubuk *full cream*.....41
6. Gambar 4.5 Gula bubuk 41
7. Gambar 4.6 Mentega 41
8. Gambar 4.7 Margarine 42
9. Gambar 4.8 Buah nangka 42
10. Gambar 4.9 Pewarna kuning 42
11. Gambar 4.10 Susu UHT 43
12. Gambar 4.11 Garam 43
13. Gambar 4.12 Gula pasir 43
14. Gambar 4.13 Diagram alur pembuatan kue nastar tepung biji nangka 45
15. Gambar 4.14 Bahan kue nastar tepung biji nangka 100% 49
16. Gambar 4.15 Tahap pembuatan adonan kue nastar.....49
17. Gambar 4.16 Tahap pencampuran bahan kering.....50
18. Gambar 4.17 Tahap pencampuran bahan.....50
19. Gambar 4.18 tahap pembagian adonan 51
20. Gambar 4.19 Tahap pembuatan isian selai nangka 51
21. Gambar 4.20 Tahap penyatuan adonan kue dengan selai nangka 52
22. Gambar 4.21 Tahap pemanggangan.....52
23. Gambar 4.22 Tahap pendinginan 53
24. Gambar 4.23 Tahap penyajian 53

DAFTAR TABEL

1. Tabel 2.1 Kandungan Giji Biji Nangka Per 100 Gram 12
2. Table 2.2 Bahan-Bahan Pembuatan Kue Nastar.....15
3. Table 2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Selai Nangka.....15
4. Table 3.1 Skala Hedonik.....36
5. Table 4.1 Penyediaan Bahan.....40
6. Tabel 4.2 Persiapan Alat 44
7. Table 4.3 Resep Kue Nastar Tepung Biji Nangka 100%.....46
8. Table 4.4 Resep Selai Nangka 46
9. Tabel 4.5 Tabel Aroma.....55
10. Table 4.6 Tabel Rasa.....57
11. Table 4.7 Tabel Tekstur 58
12. Table 4.8 Tabel Warna.....60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Permohonan Penelitian

Lampiran 3 Surat Pembimbingan Penulisan Skripsi

Lampiran 4 Surat Pengantar Responden

Lampiran 5 Lembar Wawancara

Lampiran 6 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 7 Tabel Tunggal

Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian

ABSTRAK

ANALISIS KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA

Biji nangka ternyata tidak selalu harus dianggap limbah dan dibuang begitu saja. Selama ini biji nangka dimanfaatkan hanya dengan merebus dan memakannya. Kandungan karbohidrat biji nangka, memang lebih rendah dibanding tepung terigu, meski begitu biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai alternative bahan pangan yang cukup bergizi karena masih adanya kandungan zat lain yang lebih tinggi di banding makanan penghasil karbohidrat lainnya seperti protein. pemilihan biji nangka sebagai bahan baku pembuatan kue nastar ini adalah karena Biji nangka lebih unggul bila dibandingkan dengan biji buah lain yang sejenis (Biji Cempedak dan Biji Durian). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap olahan Kue Nastar dari Tepung Biji Nangka, dengan pendekatan kuantitatif dilakukan menggunakan instrument kuisioner dengan skala hedonik yang mendekati responden dan hasil analisis dan interpretasi secara deskriptif kepada 30 responden. Dari hasil penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kue nastar dari tepug biji nangka dapat diterima oleh para responden dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.

Kata kunci : Biji Nangka, Kue Nastar

ABSTRAC

ANALYSIS OF NASTAR CAKE FROM JACKPOE SEED FLOUR

Jackfruit seeds do not always have to be considered waste and thrown away. So far, jackfruit seeds are used only by boiling and eating them. The carbohydrate content of jackfruit seeds is indeed lower than wheat flour, even so, jackfruit seeds can be used as an alternative food which is quite nutritious because there are still other substances that are higher than other carbohydrate-producing foods such as protein. The selection of jackfruit seeds as a raw material for making nastar cakes is because jackfruit seeds are superior when compared to other similar fruit seeds (Cempedak Seeds and Durian Seeds). The purpose of this study was to determine the level of preference for processed Nastar Cake from Jackfruit Seed Flour, with a quantitative approach carried out using a questionnaire instrument with a hedonic scale that approached the respondents and the results of analysis and interpretation were descriptive to 30 respondents. From the results of this study it can be concluded that nastar cakes from jackfruit seed tepug can be accepted by the respondents in terms of taste, aroma, texture and color.

Keywords: Jackfruit Seeds, Nastar Cake

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Biji nangka ternyata tidak selalu harus dianggap limbah dan dibuang begitu saja. Selama ini biji nangka dimanfaatkan hanya dengan merebus dan memakannya. Kandungan karbohidrat biji nangka, memang lebih rendah dibanding tepung terigu. Kandungan karbohidrat 100 gr terigu sebesar 77,3 gr. Jika dibandingkan, maka dua kg biji nangka sebanding dengan satu kg terigu, meski begitu biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai alternative bahan pangan yang cukup bergizi karena masih adanya kandungan zat lain yang lebih tinggi di banding makanan penghasil karbohidrat lainnya seperti protein. Jika dibandingkan dengan berbagai jenis tanaman yang umum dipakai sebagai penghasil karbohidrat seperti beras giling, jagung rebus, dan singkong maka biji nangka tersebut termasuk memiliki kadar zat gizi yang relatif potensial.

Di Indonesia konsumsi tepung terigu juga tinggi pada masyarakat disamping konsumsi beras. Indonesia juga sudah melakukan impor tepung terigu, demi memenuhi kebutuhan masyarakat akan terigu. . Berbagai produk cookies dipasaran menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Alasan pemerintah melakukan impor terigu karena produksi dalam negeri belum mencukupi kebutuhan terigu masyarakat Indonesia. Berdasarkan catatan Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) konsumsi terigu nasional juga terus meningkat. Konsumsi terigu di dalam

negeri mencapai 1,22 juta ton pada tahun 2012, naik 5,61% dibandingkan periode sama tahun 2011 yang tercatat 1,15 juta ton. Untuk membantu mengurangi ketergatungan terhadap tepung terigu, dan menurunkan harga jualnya penggunaan terigu dapat dikurangi dengan penggunaan bahan-bahan lain. Substitusi terigu diharapkan dapat menjamin kesinambungan produksi dan sekaligus memberdayakan potensi sumber daya lokal misalnya biji nangka. Pemanfaatan biji nangka masih tergolong rendah. Hal ini terlihat dari pengkonsumsian masyarakat terhadap biji nangka itu sendiri dimana olahannya hanya dikonsumsi dalam bentuk olahan sederhana seperti direbus begitu saja. Padahal pemanfaatan biji nangka dapat dikembangkan lagi menjadi berbagai macam produk olahan yang bervariasi dan lebih menarik.

Alasan pemilihan biji nangka sebagai bahan baku pembuatan kue nastar ini adalah karena Biji nangka lebih unggul bila dibandingkan dengan biji buah lain yang sejenis (Biji Cempedak dan Biji Durian) dari sisi nilai gizi, etika, dan estetika sebagai bahan baku makanan. Biji nangka juga sangat dimungkinkan untuk diolah menjadi tepung, karena komposisi pati yang sangat besar.

Ada satu perlakuan yang diterapkan dalam penelitian ini, yaitu kue nastar dibuat dengan 100 tepung biji nangka, untuk melihat gambaran yang lebih jelas tentang penggunaan tepung biji nangka tersebut. Kemudian dilakukan uji daya terima untuk melihat tingkat kesukaan terhadap kue nastar tersebut.

Proses pembuatan tepung biji nangka mengalami beberapa tahap pengolahan agar dihasilkan tepung yang berkualitas dan tidak bau. Proses pertama dalam pembuatan tepung biji nangka adalah dengan pencucian biji nangka, setelah itu direbus untuk menghilangkan bau kurang lebih selama 40 menit. Setelah direbus, biji nangka dipisahkan dari sisa pulp yang masih menempel. Kemudian biji nangka diiris-iris (dipotong menjadi bagian-bagian kecil) agar memudahkan pada pengeringan (Achmad Fadillah, 2008). Ada beberapa cara untuk pengeringan, dapat dilakukan dengan cara menjemurnya di bawah sinar matahari yang dikenal dengan istilah pengeringan secara alamiah.

Pengeringan di terik matahari memang bisa efektif, oleh karena suhu yang dicapai sekitar (35-45ºC) namun kurang higienis dan bergantung pada intensitas terik matahari. Dilakukan hingga kadar air di dalam biji nangka hilang seluruhnya. Dengan bantuan alat, dimasukkan kedalam oven dalam suhu 700C dalam waktu tertentu ada pula yang menggunakan kipas pengering dan di gongseng. Setelah kering dilanjutkan dengan penghancuran biji nangka yang sudah kering hingga menjadi bubuk halus, diayak menggunakan tepung 60 mesh, dan tepung biji nangka selesai dibuat.

Proses Pembuatan Kue nastar terdiri dari beberapa tahapan, yaitu: Penyiapan Selai, Pengadonan, Pencetakan, dan Pemanggangan. Menyiapkan Selai sebagai isian dari kue nastar baiknya menjadi hal yang pertama dilakukan, Karena mengolah selai merupakan proses yang lama dan harus senantiasa diaduk agar tidak gosong. Selain itu selai yang telah

jadi tidak dapat dipakai langsung, harus didinginkan terlebih dahulu sekitar 3 jam(sampai berada pada suhu kamar). Cara menyiapkan selai adalah sebagai berikut, Parut satu buah Nenas lalu masak bersamaan dengan gula secukupnya. Setelah berwarna kecoklatan dan menggumpal ketika diaduk dinginkan segera, selai yang telah jadi dapat dibentuk seperti bulatan kecil sebesar biji kacang tanah.

Pengadonan dimulai dengan pencampuran mentega dan kuning telur, diaduk dengan mixer dengan kecepatan sedang sampai terlihat mengembang. Setelah itu, campurkan tepung biji nangka, tepung gula, tepung maizena, parutan keju, susu, dan juga bubuk vanili kedalam adonan. Aduk sampai merata warna dan teksturnya. Adonan yang baik tidak basah dan juga tidak pecah saat dibentuk. Bentuk Bulat bulat dengan ukuran yang seragam berukuran diameter kurang lebih 2 cm. Pencetakan dapat dilakukan ketika selai sudah dingin.

Banyak motif yang dapat dipakai dalam membuat Kue nastar namun umumnya adalah bulat dan sabit. Penulis membuat kue dengan bentuk bulat, karena lebih mudah menyesuaikan ukurannya. Pipihkan bulatan adonan kosong, Taruh selai isian keatasnya, Lalu gulung dan dibentuk menjadi bulatan dengan tangan. Lalu adonan siap untuk dipanggang. Biasanya loyang cetakan diberi margarin pada lapisan atas agar kue tidak lengket saat sudah jadi, dapat juga kue nastar diberi alas kertas kue agar lebih mudah mengangkat dan lebih higienis. Dalam hal ini, penulis memilih menggunakan kertas kue. Setelah disusun diatas loyang, kue nastar

dimasukkan ke dalam Oven dan dipanggang sekitar 45 menit dengan kisaran suhu 1600C. Setelah Kue Matang ditandai dengan warna kecoklatan dan berbau khas kue Nastar angkat Loyang dan diamkan sejenak sampai kue nastar dalam suhu kamar.

Dari latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk membuat penelitian tentang, “ANALISIS KUE NASTAR DARI TEPUNG BIJI NANGKA”

B. Rumusan Masalah

1. Apakah tepung biji nangka dapat digunakan untuk subtitusi tepung terigu dalam produk kue nasta ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue nastar berbahan baku tepung biji nangka ?

C. Batasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahaminya maka penulis memberikan batasan masalah yang hanya membahas tentang suka atau tidak suka terhadap kue nastar berbahan dasar tepung biji nangka.

D. Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas maka fokus masalah yang menjadi beberapa pojok titik tolak ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah tepung biji nangka dapat digunakan untuk subtitusi tepung terigu dalam produk kue nasta.

2. Untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue nastar berbahan baku tepung biji nangka.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat dalam pendidikan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

   Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapa bermanfaat yaitu:

   a. Memberikan sumbangan pemikiran bagi pembaharuan ilmu tentang pemanfaatan tepung biji nangka dalam pembuatan kue nastar.
   b. Memberikan sumbangan ilmiah dalam membuat inovasi dengan mengunakan bahan dasar tepung biji nangka.
   c. Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan

2. Manfaat praktis

   Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

   a. Bagi peneliti

      Menemukan formula baru pemanfaatan tepung biji nangka untuk pembuatan kue nastar.

b. Bagi masyarakat

Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung biji nangka untuk pembuatan kue nastar.

c. Bagi pendidikan

Memberikan wawasan bagi para akademisi terutama dalam bidang mata kuliah *kitchen* dan dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membuat STP AMPTA Yogyakarta lebih baik kedepanya dalam sistem pengajaranya.