

SKRIPSI

**PENGARUH FORMULASI PUREE BIJI BUAH NANGKA
(*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*) DENGAN TEPUNG
TERIGU PADA PEMBUATAN KULIT PIE TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



GITA ADELIA

1514617078

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Puree Biji Buah Nangka
(*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Tepung Terigu
Pada Pembuatan Kulit Pie terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Gita Adelia
NIM : 1514617078
Tanggal : 4 November 2022

Disetujui oleh :

Pembimbing I

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Pembimbing II

Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Puree Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Gita Adelia
NIM : 1514617078

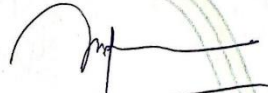
Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001




Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 1974091420011221000



Dr. Ir Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001



Dr. Ir Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

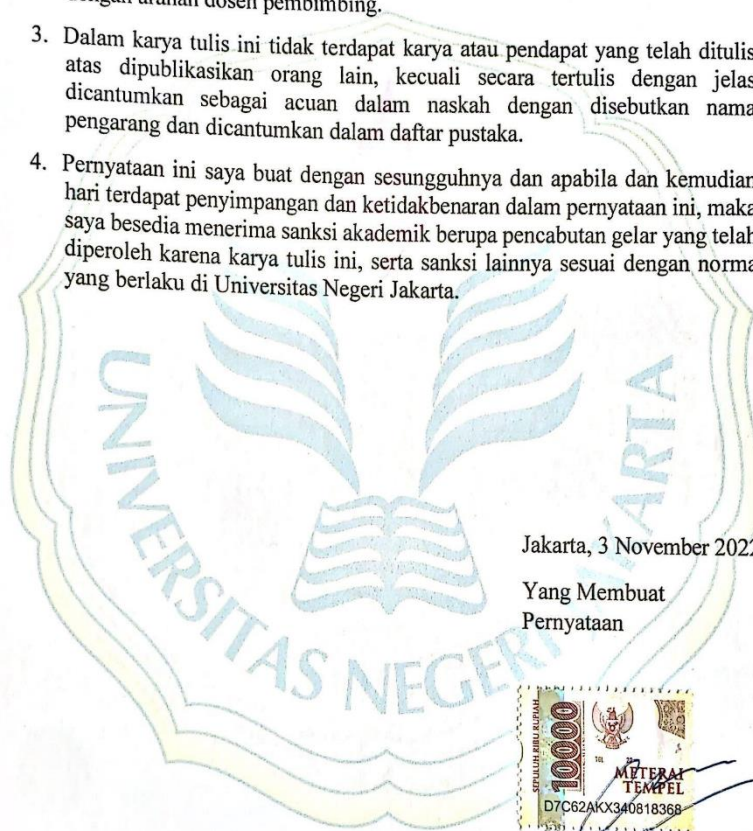


Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.



Jakarta, 3 November 2022

Yang Membuat
Pernyataan



Gita Adelia

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul: “Pengaruh Formulasi *Puree* Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie terhadap Daya” guna memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Ucapan terima kasih tersampaikan kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku Penasihat Akademik Sesi 4 Pendidikan Tata Boga angkatan 2017.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan dan memberikan masukan dalam penyusunan penelitian ini.
4. Ibu dan Bapak Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, yang telah memberikan berbagai ilmu selama perkuliahan hingga penulisan penelitian ini.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan Terimakasih penulis sampaikan kepada Orang tua tersayang serta keluarga untuk memberikan doa dan dukungan baik secara moril maupun materil selama penulisan skripsi, Teman dan sahabat Novia, Yara, Anggi, Astia, Yasmin, Ega, Leo, Asyia, Azza yang banyak memberi semangat dan bantuan kepada peneliti agar terus optimis mengerjakan skripsi

Mengingat keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulisan, skripsi ini tidak luput dari kekurangan dan jauh dari sempurna namun peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca umumnya.

Jakarta, 3 November 2022



Gita Adelia



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Gita Adelia

NIM : 1514617078

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga

Alamat email : gita.adeliaaa@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Formulasi *Puree* Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit Pie terhadap Daya

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 05 Februari 2023

Penulis

(**Gita Adelia**)

PENGARUH FORMULASI PUREE BIJI BUAH NANGKA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*) DENGAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN KULIT PIE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

GITA ADELIA

Pembimbing: Mutiara Dahlia & Sachriani

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh formulasi puree biji buah nangka (*artocarpus heterophyllus*) dengan tepung terigu pada pembuatan kulit pie terhadap daya terima konsumen. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak maret 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Kemudian dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis tidak terlatih di lingkungan tempat tinggal peneliti dengan aspek penilaian karakteristik yang meliputi warna dalam, aroma puree, aroma butter, rasa biji nangka, rasa manis dan tekstur. Hasil analisis deskriptif menunjukkan rata-rata tertinggi pada aspek warna dalam yaitu 4,40 pada kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20% dengan kategori penilaian suka. Pada aspek aroma puree, didapatkan nilai tertinggi, yaitu 4,30 pada kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20% dengan kategori suka. Pada aspek aroma butter nilai tertinggi, yaitu 4,43 pada kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20% dengan kategori suka. Pada aspek rasa biji nangka, didapatkan nilai rata-rata tertinggi pada kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20%, yaitu 4,43 dengan kategori suka. Pada aspek rasa manis, didapatkan hasil nilai rata-rata tertinggi pada kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20% yaitu 4,47 dengan kategori suka. Pada aspek tekstur, nilai tertinggi didapati kulit pie dengan formulasi puree biji nangka 20% yaitu 4,43 dengan kategori suka. Berdasarkan hasil penilaian 30 orang panelis tidak terlatih, nilai tertinggi kulit pie formulasi puree biji buah nangka yang terbaik ada pada presentase 20%.

Kata-kata kunci : *Formulasi, Puree Biji Buah Nangka, Kulit Pie, Daya Terima Konsumen*

THE EFFECT FORMULATION OF PURE JACKFRUIT (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) FRUIT WITH WHEAT FLOUR ON PIE SKIN MAKING ON CONSUMER ACCEPTANCE

GITA ADELIA

Supervisor : Mutiara Dahlia & Sachriani

ABSTRACT

This research was conducted to determine the effect of puree formulation of jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus*) with wheat flour in the manufacture of pie shells on consumer acceptance. The research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University since March 2021. This research used an experimental method. Then organoleptic tests were carried out on 30 untrained panelists in the researchers' living environment with aspects of characteristic assessment which included deep color, puree aroma, butter aroma, jackfruit seed taste, sweetness and texture. The results of the descriptive analysis showed the highest average in the inner color aspect, namely 4.40 in the pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation with the liking category. In the puree aroma aspect, the highest value was obtained, namely 4.30 in the pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation in the like category. In the aspect of butter aroma, the highest score was 4.43 in pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation in the like category. In the aspect of jackfruit seed taste, the highest average score was obtained for pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation, namely 4.43 in the like category. On the aspect of sweetness, the highest average score was obtained for pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation, namely 4.47 in the like category. In terms of texture, the highest score was found for pie shell with 20% jackfruit seed puree formulation, namely 4.43 in the like category. Based on the results of the assessment of 30 untrained panelists, the highest value of the best jackfruit seed puree pie crust formulation was at a percentage of 20%.

Keywords : *Formulation, Jackfruit Seed Puree, Pie Crust, Consumer Acceptance*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	6
2.1 Kajian Teoritik, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis Penelitian.....	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen.....	6
2.1.2 Biji Buah Nangka (<i>Artocarpus Heterophyllus</i>)	9
2.1.3 <i>Puree</i> Biji Buah Nangka.....	15
2.1.4 Kulit <i>Pie</i>	20
2.1.5 Kulit <i>Pie</i> Dengan Formulasi <i>Puree</i> Biji Buah Nangka	34
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	34
2.3 Kerangka Pemikiran	38
2.4 Hipotesis Penelitian	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat, waktu dan Penelitian	40
3.2 Metode Penelitian	40
3.3 Variabel Penelitian.....	41
3.4 Definisi Operasional	41

3.5 Desain Penelitian	43
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	43
3.7 Prosedur Penelitian	44
3.7.1 Kajian Pustaka	44
3.7.2 Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Dengan Formulasi <i>Puree</i> Biji Buah Nangka	44
3.7.3 Tahapan Penelitian.....	48
3.7.4 Hasil Uji Ketahanan Kulit <i>Pie</i> Menggunakan <i>Vla</i>	54
3.8 Instrumen Penelitian	57
3.9 Teknik Pengambilan Data.....	59
3.10 Teknik Analisis Data	59
3.11 Hipotesis Statistik.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	62
4.1. Hasil Penelitian.....	62
4.1.1. Hasil Uji Validitas.....	62
4.1.2. Hasil Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Uji Hipotesis	66
4.1.2.1. Penilaian Aspek Warna Dalam.....	67
4.1.2.2. Penilaian Aspek Aroma <i>Puree</i>	69
4.1.2.3. Penilaian Aspek Aroma <i>Butter</i>	71
4.1.2.4. Penilaian Aspek Rasa Biji Nangka	74
4.1.2.5. Penilaian Aspek Rasa Manis	76
4.1.2.6. Penilaian Aspek Tekstur.....	78
4.2. Pembahasan.....	80
4.3. Kelemahan Penelitian	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1 Kesimpulan	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	88
RIWAYAT HIDUP.....	112

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Kimia Biji Buah Nangka Per 100 Gram	14
2.2	Komposisi gizi Tepung Terigu Protein Tinggi Per 100 gram	24
2.3	Komposisi gizi Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 gram	24
2.4	Komposisi gizi Tepung Terigu Protein Rendah Per 100 gram	24
2.5	Kandungan Gizi Pangan Mentega per 100 gram	26
2.6	Kandungan Gizi Pangan Margarin per 100 gram	27
2.7	Komposisi Gizi Pangan Telur Ayam Per 100 gram	28
3.1	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Kulit Pie Dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka dan Tepung Terigu	43
3.2	Daftar Alat-Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Kulit Pie	45
3.3	Bahan-bahan Pembuatan Kulit Pie	45
3.4	Formula Standar Kulit Pie	49
3.5	Formula Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka sebesar 10%	50
3.6	Formula Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka sebesar 20%	51
3.7	Formula Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka sebesar 30%	52
3.8	Formula Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka sebesar 40%	53
3.9	Formula Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka sebesar 10%, 20% dan 30%	54
3.10	Uji Ketahanan Kulit Pie Menggunakan Vla	55
3.11	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	57
3.12	Instrumen Uji Penelitian Uji Hedonik	58
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit Pie formulasi Puree Biji Buah Nangka	63

4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Puree Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	64
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Biji Nangka Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	65
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	66
4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dalam	67
4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Dalam Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	68
4.7	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Puree	69
4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Puree Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	70
4.9	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Butter	72
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Butter Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	73
4.11	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Biji Nangka	74
4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Biji Nangka Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	75
4.13	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	76
4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Manis Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	77
4.15	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	78
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	79

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Buah Nangka Cempedak	11
2.2	Buah Nangka Salak	11
2.3	Buah Nangka Dulang	11
2.4	Buah Nangka Madu	12
2.5	Buah Nangka Kunir	12
2.6	Buah Nangka Kandel	12
2.7	Biji Buah Nangka	13
2.8	Proses Penanganan Limbah Biji Nangka	17
2.9	Bagan Alur Pembuatan Puree Biji Buah Nangka	19
2.10	Puree Biji Buah Nangka	19
2.11	Diagram Pembuatan Kulit Pie	33
3.1	Pencampuran Bahan	46
3.2	Pencetakan Adonan	47
3.3	Pengovenan	47
3.4	Diagram Pembuatan Kulit Pie Formulasi Puree Biji Buah Nangka dengan Tepung Terigu	48
3.5	Uji Coba Formula Standar Kulit Pie	49
3.6	Kulit Pie dengan Formulasi Puree biji Buah Nangka 10%	50
3.7	Kulit Pie dengan Formulasi Puree biji Buah Nangka 20%	51
3.8	Kulit Pie dengan Formulasi Puree biji Buah Nangka 30%	52
3.9	Kulit Pie dengan Formulasi Puree biji Buah Nangka 40%	53
3.10	Kulit Pie dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka 10%, 20% dan 30%	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli	89
2	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Kulit Pie Dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	90
3	Lembar Uji Daya Terima Konsumen Kulit Pie Dengan Formulasi Puree Biji Buah Nangka	92
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Dalam	94
5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Puree	97
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Butter	100
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Biji Nangka	103
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis	106
9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	108
10	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Hedonik	111

