PENGARUH TEPUNG KACANG ALMOND, TEPUNG KACANG TANAH, DAN TEPUNG KACANG METE TERHADAP KUALITAS MACARON

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Universitas Negeri Padang

Oleh:

FARAH IMANI
17075115/2017

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH TEPUNG KACANG ALMOND, TEPUNG KACANG TANAH, DAN TEPUNG KACANG METE TERHADAP KUALITAS MACARON

Nama	: Farah Imani
NIM	: 17075115
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 1960330 199403 2003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Farah Imani
NIM : 17075115

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji		Tandatangan
Ketua	: Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	1. .....
Anggota	: Dr. Elida, M.Pd	2. .....
Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	3. .....

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	:	Farah Imani
BP/NIM	:	2017/17075115
Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen	:	Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	:	Pariwisata dan Perhotelan

Dengan menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, April 2022

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Farah Imani
NIM. 17075115

ABSTRAK

Farah Imani. 2022. "Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron*".* Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Uniersitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan tepung kacang tanah dan tepung kacang mete untuk menggantikan tepung kacang almond yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal untuk menambah inovasi dari produk macaron. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas macaron dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis terbatas yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas macaron menggunakan tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan Ha diterima terdapat pengaruh penggunaan tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas macaron yaitu pada kualitas bentuk berkaki, warna merah muda, hijau muda, biru muda, aroma harum macaron, dan tekstur lembut didalam. Ho diterima terdapat kualitas bentuk seragam, tekstur renyah diluar, tekstur permukaan halus,dan rasa manis, tidak berpengaruh pada kualitas macaron. Hasil uji kualitas macaron tepung kacang almond, tepung kacang tanah dan tepung kacang mete terbaik yaitu pada perlakuan X_0 dengan penggunaan tepung kacang almond, kemudian X_1 yaitu penggunaan tepung kacang tanah, dan yang terendah kualitasnya adalah X_2 yaitu penggunaan tepung kacang mete.

Kata Kunci: Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, Tepung Kacang Mete, Macaron, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul "**Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron**". Shalawat berserta salam penulis panjatkan kepada junjungan alam semesta yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlak kharimah.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan PerhotelanUniversitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Jurusan Ilmu KesejahteraanKeluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Akademik
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan

pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga Ibu selalu dilindungi dan dicintai Allah SWT.

6. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji.
7. Orang tua yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis, serta keluarga dekat yang selalu mendukung.
8. Terima kasih kepada Fitra Firmansyah, A.Md yang selalu memberikan motivasi serta menemani selama penyelesaian skripsi ini.
9. Teman dekat, sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan pengalaman berharga selama penulis menjalani masa perkuliahan.
10. Ucapan terima kasih kepada diri saya sendiri karna telah berhasil menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan, oleh sebab itu penulis mengharapkan saran dan kritikan yang bersifat membangun sehingga dapat dijadikan perbaikan dalam penyempurnaan pada tulisan-tulisan berikutnya.

Padang, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK i
KATA PENGANTAR ii
DAFTAR ISI iv
DAFTAR TABEL vi
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR LAMPIRAN viii
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 5
C. Batasan Masalah 6
D. Rumusan Masalah 6
E. Tujuan Penelitian 6
F. Manfaat Penelitian 7
BAB II KAJIAN TEORI
A. Macaron 9
1. Pengertian Macaron 9
2. Resep Macaron 12
3. Bahan Pembuatan Macaron 14
4. Alat Pembuatan Macaron 17
5. Tepung Kacang Tanah 22
6. Tepung Kacang Mete 23
7. Kualitas Macaron 25
B. Kerangka Konseptual 28
C. Hipotesis 29
BAB II METODOLOGI PENELITIAN
A. Jenis Penelitian 30
B. Tempat dan Jadwal Penelitian 30
C. Objek Penelitian 30
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian 31
E. Jenis dan Sumber Data 32
F. Prosedur Penelitian 33
G. Rancangan Pengamatan Penelitian 38
H. Kontrol Validitas 40
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian 40
J. Teknik Analisis Data 41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
A. Hasil Penelitian 43
B. Pembahasan 56
BAB V PENUTUP
A. Kesimpulan 64
B. Saran 65
DAFTAR PUSTAKA 66
LAMPIRAN 69

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Harga Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah dan Tepung Kacang Mete 5
2. Kandungan Gizi Almond (100 gr) 15
3. Komposisi Pembuatan Macaron dengan Jenis Tepung yang Berbeda 37
4. Rancangan Pengamatan 40
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian 41
6. Analisis Varian 41
7. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Seragam 44
8. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Berkaki Macaron 46
9. Uji Duncan Kualitas Bentuk Berkaki Macaron 46
10. Hasil ANAVA Kualitas Warna Merah Muda, Hijau Muda, Biru Muda ... 48
11. Uji Duncan Kualitas Warna Merah Muda, Hijau Muda, Biru Muda 48
12. Hasil ANAVA Kualitas Aroma Harum Macaron 49
13. Uji Duncan Kualitas Harum Macaron 50
14. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Renyah Diluar 51
15. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Lembut Didalam 52
16. Uji Duncan Kualitas Tekstur Lembut Didalam 53
17. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Permukaan Halus 54
18. Hasil ANAVA Kualitas Rasa Manis 55

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Macaron 9
2. Kerangka Konseptual Pembuatan Macaron 28
3. Diagram Pembuatan Macaron..... 38
4. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Macaron Seragam 44
5. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Macaron Berkaki 45
6. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Merah Muda, Hijau Muda, Biru Muda.... 47
7. Rata-rata Nilai Kualitas Aroma Harum Macaron 49
8. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Renyah Diluar 50
9. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Lembut Didalam 52
10. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Permukaan Halus 53
11. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Manis 55

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi aneka produk sebagai cemilan atau bisa digunakan dalam menjamu tamu dalam acara lebaran, natalan, maupun pertemuan keluarga. Salah satu nya adalah *cookies* yang berbentuk kecil dengan berbagai rasa dan bentuk, tergantung bahan tambahan yang digunakan. Kue kering atau yang lebih dikenal dengan sebutan *cookies* mulanya berasal dari kata koekir atau *koekje* dalam bahasa Belanda yang artinya *small cake*. Menurut SNI 01-2973-1992 dalam Anni Faridah, dkk (2008: 496) *cookies* merupakan "Salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat".

Cookies adalah kue manis yag berukuran kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu bahan tambahan lain (lemak, telur, dll) yang membentuk suatu adonan, adoanan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Suhardjito, 2006). Cookies dengan penggunaan tepung non-terigu biasanya masuk ke dalam golongan *short dough*, terbuat dari adonan yang kurang elastis dan kurang mengembang (SNI 01-2973-1992).

Salah satu jenis *cookies* yang sekarang sudah banyak dikenal oleh banyak orang di Indonesia yaitu Macaron. Macaron merupakan jenis *cookies* yang ditumpuk menjadi dua *shell* dengan bentuk bulat dan warna-warna cerah

yang terbuat dari adonan putih telur, gula, tepung almond, dan diberi isian manis seperti *ganache*, *butter cream*, atau selai (Mishan dalam Maulina, 2019). Macaron pertama kali diperkenalkan dari Itali ke Perancis pada abad ke 16 SM oleh Ratu Italia yaitu Catherine de'Medici. Pada abad ke 17 SM, Macaron pertama kali dibuat di St-Emilion, Prancis oleh biarawati dan kemudian menyebar ke kota Nancy, Amiens, dan Montmorillon (Marechal, 2010). Pada awal abad ke-20 Pierre Desfontaines, cucu dari Louis Ernest Leduree di Paris memiliki ide untuk memodifikasi macaron dengan mengisi tengahnya dengan ganache dan ditempelkan menjadi satu. Sejak saat itu, macaron diakui secara nasional di Perancis menjadi *cookies* terlaris di toko kue ritel (Niken Wulandari, 2013:21).

Berdasarkan sejarah tersebut, macaron menjadi salah satu kue khas Perancis yang sudah dikenal banyak orang hingga ke Indonesia. Menurut Salim (2021) Macaron biasa dimakan langsung atau disajian dengan *coffee* atau minuman lainnya. Macaron juga kerap disajikan sebagai hiasan kue ulang tahun pada saat perayaan ulang tahun. Macaron di Indonesia mulai dikenal karena bentuknya yang bulat berwarna-warni dan ukurannya yang tergolong kecil sehingga menjadi daya tarik. Hal ini yang membuat masyarakat khususnya kawula muda sangat menyukai macaron. Andriani (2016) menyatakan macaron ini selain enak, juga mempunyai tekstur yang lembut, bentuk yang menarik, rasa yang menggugah selera, dan disenangi banyak kalangan. Namun, macaron memiliki harga jual yang cukup mahal, karna bahan utama dalam pembuatannya adalah tepung almond.

Tepung almond merupakan bahan dasar dalam pembuatan macaron. Almond diduga berasal dari Asia Barat dan Afrika Utara. Orang Romawi merupakan orang Yunani pertama yang menanam kacang ini, sehingga sering disebut dengan “kacang yunani”. Saat ini kacang almond banyak ditemui di sekitar laut Mediterenia, termasuk Spanyol, Italia, Portugal, dan Maroko, ditemukan juga di daerah California, Amerika Serikat (Made Astawan, 2009). Menurut Ekafitri (2014) “Kacang-kacangan lokal Indonesia seperti kacang hijau, kacang merah, kacang kecipir, kacang tunggak, kacang jago, kacang komak dan karo-karoan justru masih belum banyak tergali penggunaan dan pemanfaatannya”. Koswar (2013) dalam Eka Fitri (2014) menyebutkan:

> Usaha yang dilakukan untuk mengangkat kacang-kacangan lokal Indonesia telah banyak, tetapi hasilnya masih belum merakyat. Oleh karena itu diperlukan suatu usaha pemanfaatan kacang-kacangan lokal dalam bentuk sumber pangan lainnya sebagai alternatif sumber protein nabati yang murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat Indonesia.

Indonesia memiliki berbagai jenis pangan lokal dari beragam jenis kacang yang dapat digunakan untuk memenuhi nilai gizi dalam menu diet atau menu sehari-hari (Ekafitri dan Isworo, 2014). Jenis kacang-kacangan selain almond yang sering dijumpai adalah *pistachio, hazelnut, chestnuts,* kacang merah, kacang tanah, kacang mete dan lainnya (Gisslen,2013). Kacang tanah dan kacang mete merupakan salah satu kacang yang dibudidayakan di Indonesia. Kacang tanah dan kacang mete sangat mudah untuk dijumpai di pasar tradisional maupun modern dengan harga yang lebih murah dibandingan dengan kacang almond.

Marzuki (2009) menyatakan bahwa kacang tanah mengandung lemak 40-50%, protein 27%, karbohidrat 18%, dan vitamin. Produksi rata-rata kacang tanah nasional dari tahun 2017 hingga 2018 mengalami peningkatan. Data Badan Pusat Statistik (2018) menyebutkan bahwa produktivitas kacang tanah di Sumatra Barat pada tahun 2017 sekitar 4.310 ton, pada tahun 2018 terjadi peningkatan menjadi 4.717 ton. Berdasarkan data tersebut kebutuhan kacang tanah akan terus meningkat seiring dengan meningkatnya kebutuhan pangan masyarakat dan beragamnya produk olahan kacang tanah. Selain merupakan produk lokal, kacang tanah memiliki banyak manfaat bagi konsumennya.

Jambu mete juga merupakan salah satu komoditas perkebunan yang cukup berperan penting di Indonesia. Jambu mete di tahun 2017 menjadi andalan pada perekonomian masyarakat seperti Sulawesi Tenggara sebanyak 23.823 ton, Nusa Tenggara Timur sebanyak 49.880 ton, dan Jawa Timur sebanyak 16.208 ton (Direktorat Jendral Perkebunan, 2019). Kacang mete adalah salah satu komoditas potensial dengan nutrisi dan zat gizi. Kandungan gizi kacang mete mentah dalam 100 gr terdiri atas lemak 47 gr, protein 18 gr, dan karbohidrat 27 gr (Astawan, 2009). Menurut Rico et al (2016), biji kacang mete mengandung rata-rata sekitar 3,8±0,8% air, 21,3±0,8% protein, 48,3±1,6% lemak, dan 144±32 mg/kg sodium dan energy sebesar 2525±35,8 kJ/100 gr.

Inovasi baru dari peneliti ingin menambah variasi macaron dari segi rasa dan warna dengan pengembangan bahan pangan lokal Indonesia. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan penggantian bahan dasar untuk membuat *macaron* kacang almond dengan bahan pangan lokal.

Berdasarkan uraian diatas penulis telah melakukan penelitian terhadap tepung kacang almond, tepung kacang tanah dan tepung kacang mete dalam pembuatan macaron dan menyimpulkan bahwa penelitian ini dapat dilakukan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron".**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Macaron yang memiliki warna, bentuk dan tekstur yang menarik disukai oleh masyarakat namun harganya mahal.
2. Tepung kacang almond merupakan salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan macaron yang harganya mahal dan merupakan bahan impor.
3. Penggunaan bahan pangan lokal perlu digalakkan dalam hal ini salah satunya dalam pembuatan macaron.
4. Penelitian mengenai Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete terhadap Kualitas Macaron belum ada dilakukan.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka penulis membatasi penelitian ini pada pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas macaron dinilai dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, penulis memberikan rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas bentuk pada macaron?
2. Bagaimana pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas warna pada macaron?
3. Bagaimana pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas aroma pada macaron?
4. Bagaimana pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas tekstur pada macaron?
5. Bagaimana pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas rasa pada macaron?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas bentuk pada macaron

2. Pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas warna pada macaron
3. Pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas aroma pada macaron
4. Pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas tekstur pada macaron
5. Pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete terhadap kualitas rasa pada macaron

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi Penulis

a. Menambah wawasan penulis mengenai kualitas macaron dengan pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete.

b. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1) di Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Jurusan IKK

a. Memberikan tambahan ilmu bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete dalam pembuatan macaron.

b. Sebagai bahan acuan bagi Mahasiswa Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga jika tertarik melakukan penelitian tentang macaron.

c. Sebagai bahan literature yang relevan bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan bagi masyarakat yang belum mengetahui tentang pengaruh tepung kacang almond, tepung kacang tanah, dan tepung kacang mete dalam pembuatan macaron.