

PEMBUATAN SELAI BUAH NANGKA

PROYEK AKHIR

**untuk memenuhi sebagai persyaratan memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Program Studi Tata Boga**



IRAWATI

NIM 2013/1308020

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

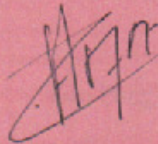
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN SELAI BUAH NANGKA

Nama : Irawati
BP/ NIM : 2013/ 1308020
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Asmar Yulastri M.Pd
NIP.19640619 199203 2001

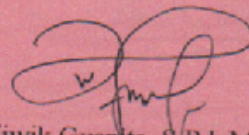
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusmita, S/Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2001

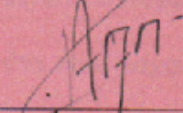
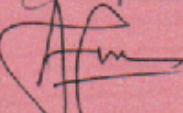
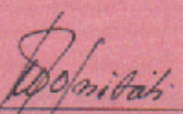
HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : **Pembuatan Selai Buah Nangka**
Nama : Irawati
BP/ NIM : 2013 / 1308020
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama	(Ketua)	Tanda Tangan
1. Dr. Asmar Yulastri, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	(Anggota)	2. 
3. Dra. Sofnitati, M.Pd	(Anggota)	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Irawati
NIM / TM : 1308020/2013
Program Studi : DIII Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

Pembuatan Selai Buah Nangka

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi UNP maupun di masyarakat Negara. Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan



Irawati
Nim. 1308020

ABSTRAK

Irawati, 2016. “Pembuatan Selai Buah Nangka” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) membuat selai buah nangka, (2) mendiskripsikan kualitas selai buah nangka dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian adalah untuk (1) menambah keanekaragaman olahan buah nangka, (2) Menvariasikan rasa pada selai. Jenis penelitian adalah eksperimen dengan melaksanakan 4 kali percobaan, dan dilaksanakan pada tanggal 28 Oktober sampai 13 November 2016. Penelitian berlokasi di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penulis adalah mahasiswa SI dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah teknologi pangan dan pengawetan. Hasil uji organoleptik dengan 4 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas selai buah nangka dari segi warna adalah berwarna kuning tua (100%), kualitas aroma adalah sangat beraroma buah nangka (100%) dan beraroma kayu manis (70%), kualitas tekstur selai buah nangka adalah lembut (100%), kualitas rasa adalah rasa manis (100%) dan rasa buah nangka (100%).

Kata kunci: selai, buah nangka, kualitas

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kurnia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “Pembuatan Selai Buah Nangka” diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program Studi Diploma III (DIII) Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat diselesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak hingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

4. Ibu Rahmi Holinesti STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik
5. Ibu Dra.Asmar Yulastri Ph.D selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir
6. Ibu Dr.Ir.Anni Faridah,M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir
7. Ibu Dra.Sofnitati,M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir
8. Dosen staf pengajar jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan do'a yang telah di berikan.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan Diploma III (DIII) 2013 Tata Boga

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran dan nasehat serta ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KERANGKA TEORI	
A. Selai	5
B. Buah Nangka	6
C. Resep Standar Selai	9
D. Bahan yang Digunakan Pembuatan Selai.....	9
E. Kualitas Selai.....	11
F. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Selai	14
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C. Persiapan Bahan	20
D. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Selai Buah Nangka.....	21
E. Proses Pembuatan Selai Buah Nangka	22

F. Bagan Pembuatan Selai Buah Nangka	24
G. Jenis dan Sumber Data	25
H. Tahap Penelitian	25
I. Ujian Organoleptik	27
J. Analisis Data.....	27
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	29
B. Pembahasan	42
C. Analisis Harga	46
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Nangka	8
Tabel 2. Resep Standar Selai Nenas.....	9
Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Tua) Selai Buah Nangka	29
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Buah Nangka) Selai Buah Nangka.....	31
Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kayu Manis) Selai Buah Nangka	33
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Telstur (Lembut) Selai Buah Nangka.....	34
Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Selai Buah Nangka ...	36
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Buah Nangka) Selai Buah Nangka	37
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Percobaan I, Percobaan II, Percobaan III dan Percobaan IV.....	39
Tabel 10. Anggaran Biaya Pembuatan Selai Buah Nangka.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
Gambar 1.	Bagan Pembuatan Selai Buah Nangka	24
Gambar 2.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Tua) Selai Buah Nangka	30
Gambar 3.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Nangka) Selai Buah Nangka	32
Gambar 4.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kayu Manis) Selai Buah Nangka	34
Gambar 5.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Selai Buah Nangka	35
Gambar 6.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Selai Buah Nangka	37
Gambar 7.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Buah Nangka) Selai Buah Nangka	38
Gambar 8.	Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Selai Buah Nangka	53
Gambar 9.	Alat Persiapan Pembuatan Selai Buah Nangka	54
Gambar 10.	Alat Pengolahan Pembuatan Selai Buah Nangka	55
Gambar 11.	Alat Penyajian Pembuatan Selai Buah Nangka	55
Gambar 12.	Tahap Pengolahan Selai Buah Nangka	56
Gambar 13.	Suasana Uji Organoleptik Di Workshop Tata Boga Dilakukan Penelis	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Dokumen Penelitian	54
Lampiran 2. Angket Penelitian	59
Lampiran 3. Surat Rekomendasi	63
Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing.....	64
Lampiran 5. Surat Tugas Seminar.....	65
Lampiran 6. Surat Penelitian.....	66
Lampiran7. Surat tugas menguji proyek akhir.....	67

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah wilayah yang subur dengan iklim tropisnya sehingga hasil alamnya berlimpah untuk memenuhi kebutuhan hidup seperti makanan. Makanan memiliki peranan yang sangat penting dalam kehidupan manusia semenjak lahir hingga lanjut usia. Makanan adalah kebutuhan utama manusia untuk menjalankan aktivitas guna meningkatkan kecerdasan dan kesejahteraan. Hal ini disebabkan karena makanan berfungsi memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak, menyumbangkan sumber tenaga atau energi bagi tubuh manusia serta dapat melindungi tubuh dari berbagai kerusakan. Makanan tersebut tentunya adalah makanan yang bergizi dan sehat.

Mengonsumsi beranekaragam makanan merupakan cara untuk dapat menikmati cita rasa makanan agar memperoleh gizi serta kesehatan yang baik. Saat ini masyarakat mencoba memenuhi kebutuhan akan ragam makanan tersebut dengan melakukan uji coba dalam mengolah makanan sehingga dapat dimanfaatkan berbagai sumber makanan yang bernilai tinggi serta mudah dikonsumsi, salah satu makanan tersebut adalah selai.

Selai merupakan salah satu makanan berupa buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk semi padat yang berguna bagi pelengkap hidangan roti. Menurut Winarno, Fardiaz, dan Dedi (1992:2) "Selai merupakan olahan bahan makanan yang berasal dari buah-buahan dengan diawetkan menggunakan teknologi pengolahan makanan". Selai semakin berkembang dengan berbagai macam olahan rasa

bisa kita dapatkan dipasaran, relatif murah serta terjangkau tetapi selai yang sering kita temui dipasaran sekarang banyak menggunakan bahan pengawet, pewarna sintetis, dan bahkan menggunakan buah busuk yang tak layak dikonsumsi lagi, sehingga membahayakan kesehatan masyarakat.

Selai yang baik harus berwarna cerah, jernih, kenyal serta mempunyai rasa buah asli. Kriteria buah yang dapat digunakan untuk membuat selai adalah buah yang masak dan tidak ada tanda-tanda busuk. Buah yang masih muda tidak dapat digunakan untuk pembuatan selai karena masih banyak mengandung pati dan kandungan paktinya masih rendah. Buah yang sering digunakan dalam pembuatan selai antara lain: anggur, *strawberry*, *blueberry*, nenas, coklat dan srikaya. Tetapi buah yang digunakan untuk penelitian ini adalah buah nangka yang sudah masak dan memiliki aroma harum

Buah nangka (*artocarpus heterophylla*) adalah salah satu jenis buah yang banyak ditanam di daerah tropis termasuk Indonesia. Buah nangka cukup dikenal diseluruh dunia. Tanaman ini berasal dari Indo Malaya dan India. Dikawasan Indo Malaya tanaman nangka ditemukan di Indo Cina, Malaysia, Filipina dan Indonesia, sedangkan di India terdapat di daerah Assam. Menurut Lies Suprpti (2004:11) “Di Indonesia tanaman nangka sudah dikenal dan ditanam diseluruh kawasan nusantara sebagai tanaman pengisi lahan perkarangan rumah namun belum dibudidayakan secara intensif”

Buah nangka memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Menurut Budiana N.S (2003:148) Manfaat buah nangka diantaranya:

Memperkuat sistem kekebalan tubuh karena mengandung vitamin C, membantu melindungi tubuh terhadap infeksi virus, bakteri dan memperkuat fungsi sistem kekebalan tubuh dengan mendukung fungsi sel darah putih. Buah nangka juga mengandung vitamin A dan Antioksidan yang tinggi baik untuk menjaga dan memelihara kesehatan kulit dan mata.

Buah nangka juga kaya akan kalsium untuk mengontrol tekanan darah dan bisa mengurangi resiko penyakit jantung, *stroke*, dan baik untuk menjaga keseimbangan *elektrolit*, mengandung *fitonutrien* seperti *lignan*, *isoflavo*, dan *saponin* yang terbentuk proteksi tubuh yang melawan timbulnya sel kanker.

Buah nangka adalah buah yang sangat digemari masyarakat, karena buah nangka memiliki aroma dan rasa manis yang khas, oleh sebab itu buah nangka banyak di konsumsi langsung maupun diolah berbagai jenis olahan makanan. Menurut Budiana N.S (2003:151) “Buah nangka masak dapat dimakan segar atau dibuat jeli, acar, dodol, manisan ataupun dicampur es, es krim dan sirup. Sedangkan biji nangka bisa direbus untuk dimakan atau di jadikan tepung”.

Pemanfaatan buah nangka matang menjadi selai cukup baik karena buah nangka memiliki masa simpan yang pendek dan mudah rusak sehingga buah nangka tidak dapat dinikmati lagi. Penggunaan buah nangka dalam pembuatan selai, selain dapat memperpanjang masa simpan buah nangka serta dapat menambah keanekaragaman olahan buah nangka dan menambah variasi rasa pada selai itu sendiri. Sementara itu pengolahan selai secara alami sangatlah penting sehingga kandungan gizi yang tinggi pada buah nangka tidak hilang agar dapat dikonsumsi sebagai makanan sehat.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan selai dari buah nangka dilihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa.

Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: **Pembuatan Selai Buah Nangka**

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Membuat selai menggunakan bahan alami yaitu: buah nangka.
2. Mendeskripsikan kualitas selai buah nangka baik dilihat dari segi: warna, aroma, tekstur dan rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah keanekaragaman hasil olahan buah nangka sebagai produk baru yaitu pembuatan selai buah nangka berbahan alami
2. Meningkatkan umur simpan buah nangka
3. Memberikan informasi kepada masyarakat pembuatan selai secara alami tanpa berbahan kimia dan bergizi tinggi
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu cipta boga, dalam memodifikasi selai khususnya pada mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang