

**PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA
PADA PEMBUATAN NASTAR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma Tiga (III) Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas
Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*



KHAIRANI NOVRILIA

16079025/2016

**PRODI DIII TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar

Judul : Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar
Nama : Khairani Novrilia
NIM : 2016 / 16079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing

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

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP

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

Ketua Prodi D3 Tata Boga

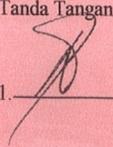
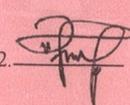
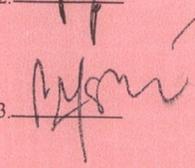
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : KhairaniNoyrilia
NIM : 2016 / 16079025
Judul : Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd	1. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	Rahmi Holinesti, STP, M.Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Khairani Novrilia
NIM : 2016 / 16079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar”

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2019

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan

Khairani Novrilia
NIM. 16079025

ABSTRAK

Khairani Novrilia. 2019.”Penggunaan Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Nastar”.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas nastar tepung biji nangka dari segi volume, warna, aroma, bentuk, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan potensi biji nangka sebagai bentuk penganekaragaman pangan dalam mewujudkan kemandirian pangan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan nastar dari tepung biji nangka. Penelitian eksperimen dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis semi terlatih sebanyak 15 orang panelis dari mahasiswa D3 dan SI Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma nastar dari tepung biji nangka adalah beraroma harum dan tidak beraroma tepung biji nangka, kualitas warna adalah warna kuning keemasan, kualitas tekstur Nastar adalah Rapuh, kualitas rasa adalah cukup berasa tepung biji nangka, dan rasa manis selai nenas. Harga Jual Nastar dari tepung biji nangka adalah Rp.35.000/Toples

Kata Kunci: Nastar, Tepung Biji Nangka, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “**Pembuatan Sosis Pensi**”. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati. M.Pd, Ph.D 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, sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, MSi selaku Kepala Laboratorium Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua, *Teti* dan adik penulis yang selalu memberi dukungan moril atau materil dan doa kepada penulis.
8. Rekan-rekan D3 Tata Boga angkatan 2016 dan semua pihak, yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun, sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kesalahan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga Khususnya.

Padang, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL..	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Nastar	
1. Pengertian Nastar.....	7
2. Metode Pembuatan Kue kering.....	8
B. Bahan-bahan pembuatan nastar tepung biji nangka.....	10
1. Pengertian Nangka.....	10
2. Jenis-jenis Nangka.....	10
C. Tepung Biji Nangka	14
1. Cara Pembuatan Tepung Biji Nangka.....	17
D. Resep Standar Nastar.....	19
E. Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Nastar.....	20
1. Terigu.....	20

2. Gula.....	22
3. Telur.....	23
4. Margarine.. ..	24
5. <i>Roombutter</i>	25
6. Tepung Maizena.. ..	25
7. Susu Bubuk.....	25
F. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Nastar.....	26
1. Alat Persiapan.....	26
2. Alat Pengolahan.....	28
3. Alat Penyajian.....	30

BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Pemilihan Bahan	34
D. Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Sosis Pensi.. ..	36
E. Proses Pengolahan Nastar.....	37
F. Bagan Pembuatan Nastar.....	40
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	41
H. Tahap penelitian.....	43
I. Uji Organoleptik.. ..	45
J. Analisa Data.....	46

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data..... 47

B. Pembahasan.. 64

C. Analisis Harga..... 71

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan..... 73

B. Saran..... 76

DAFTAR PUSTAKA..... 77

LAMPIRAN 79

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Nangka.....	3
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 Gram.....	7
3. Komposisi Kimia Telur.....	9
4. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat dengan Diameter 1,5cm.....	48
5. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Nastar dari tepung biji Nangka.....	50
6. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	51
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Tepung Biji Nangka.....	53
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Nastar Tepung Biji Nangka.....	55
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	57
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Biji Nangka) Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	59
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Selai Nenas)Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	61
12. Anggaran Biaya Nastar Tepung Biji Nangka.....	72

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
1. Nastar.....	7
2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Biji Nangka	18
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	9
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat dengan Diameter 1,5cm.	48
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Nastar dari Tepung Biji Nangka.....	50
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) Nastar Tepung Biji Nangka..	51
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Biji Nangka) Nastar Tepung Biji Nangka.....	53
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Nastar Tepung Biji Nangka.....	55
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar dari Tepung Biji Nangka	57
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Biji Nangka) Nastar Tepung Biji Nangka.....	59
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Selai Nenas) Nastar dari Tepung Biji Nangka	61
12. Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Nastar Tepung Biji Nangka..	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	79
2. Surat Rekomendasi.....	80
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	81
4. Surat Tugas Pembimbing.....	82
5. Surat izin Penelitian.....	83
6. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir.....	85
7. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	86
8. Surat Pernyataan Telah Menyelesaikan Laporan PLI.....	87
9. Dokumentasi penelitian.....	88
10. Angket Penelitian.....	93

BABI PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang memiliki iklim tropis sehingga iklim dan keadaan lingkungan fisik Indonesia tidak cocok untuk membudidayakan tanaman gandum yang hidup di daerah subtropis. Untuk memenuhi kebutuhan gandum, Indonesia menggunakan cara melakukan impor gandum yang kemudian akan diolah menjadi tepung terigu. Akibat tingginya angka kebutuhan bahan pangan berupa terigu menyebabkan Indonesia memiliki angka ketergantungan bahan pangan dari luar. Berdasarkan data BPS (2009) "pada tahun 2009 impor terigu mencapai mencapai 5.000.000 ton." Menurut USDA (*United State Departement of Agriculture*) "Jumlah Impor terus meningkat, pada tahun 2012 meningkat hingga mencapai 7,1 juta ton". Untuk itu perlu adanya suatu gerakan baru untuk dapat memenuhi kebutuhan masyarakat dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki potensi yang sama dengan gandum guna mengurangi ketergantungan pangan luar negeri , yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku pembuatan terigu.

Saat ini mulai dikembangkan produk olahan bahan pangan berupa tepung yang berasal dari hasil tanaman lokal dan berpotensi sebagai sumber pati dengan keberadaan tanaman yang melimpah, tujuan pengembangan bahan pangan lokal ini adalah sebagai bentuk cara memberikan alternatif baru dan

sebagai bentuk kemandirian pangan. Menurut Peraturan Pemerintah Pasal 1 ayat 3 tahun 2012 tentang Pangan yaitu

Kemandirian Pangan adalah kemampuan Negara dan bangsa dalam memproduksi Pangan yang beraneka ragam dari dalam negeri yang dapat menjamin pemenuhan kebutuhan Pangan yang cukup sampai ditingkat perseorangan dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam, manusia, sosial, ekonomi, dan kearifan lokal secara bermartabat.

Di Indonesia sendiri yang merupakan Negara agraris banyak menghasilkan bahan pangan, salah satunya yaitu nangka. Menurut Lies Suprpti (2004:11) “di Indonesia tanaman nangka sudah dikenal dan sudah ditanam diseluruh kawasan nusantara sebagai tanaman pengisi lahan pekarangan rumah namun belum dibudidayakan.” Biji buah nangka merupakan suatu bahan yang selama ini dijadikan sebagai limbah setelah daging buah dikonsumsi, pengolahan biji buah nangka juga masih sangat terbatas yaitu hanya berupa olahan yang direbus atau diolah dalam bentuk keripik nangka. Provinsi Riau tepatnya di daerah bangkinang memiliki suatu industri olahan rumah tangga berupa keripik buah nangka, industri olahan rumah tangga ini hanya memanfaatkan daging buah nangka saja untuk dijadikan keripik, sedangkan biji hanya menjadi limbah. Untuk mendapatkan biji buah nangka dalam melanjutkan realisasi dari proyek akhir ini penulis bisa bekerjasama dengan Industri olahan Rumah Tangga yang terdapat di Bangkinang, Provinsi Riau, Pengolahan biji nangka menjadi tepung akan menjadikan biji buah nangka memiliki bentuk olahan baru berupa produk bahan pangan siap olah ,memperpanjang umur simpan biji nangka dan memanfaatkan limbah tanaman buah nangka.

Tingginya potensi biji nangka sebagai bahan pengganti pangan belum dimanfaatkan secara optimal mengingat kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap potensi biji buah nangka yang sebelumnya hanya menjadi limbah. Namun, pada kenyataannya dapat diolah dan dapat menghasilkan produk bahan setengah jadi yaitu berupa tepung. Biji nangka memiliki ukuran sebesar ibu jari dan memiliki warna putih alami pada daging bijinya yang berarti memiliki potensi yang sama dengan inti biji gandum yang menghasilkan tepung berwarna putih.

Pada Tahun 2012 produksi nangka di Indonesia sebesar 652.981 ton (Badan Pusat Statistik, 2012). Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein dan energy yang potensial. Komponen biji nangka merupakan sumber karbohidrat (36,7 g/100 g), protein (4,2 g/100 g) dan energy (165 kkal/100g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral per 100 gram biji nangka adalah sebesar fosfor (200 mg), kalsium (33 mg), dan besi (1 mg) (Astawan, 2007).

Ditinjau dari kadar karbohidratnya ternyata biji nangka mengandung pati cukup tinggi yang berkisar 40-50%. Pati didalam tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan pembentuk kerangka kering dan dimanfaatkan untuk menggantikan sebagian fungsi pati yang ada di dalam tepung terigu (Purnomo dan Wiranti, 2006:9). Melihat potensi yang ada pada biji nangka maka memungkinkan untuk dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti terigu. Menurut Dwi Kusumawati, Desti, dkk (2012:42)

Kemajuan di bidang teknologi pangan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan biji nangka secara optimal dengan diolah menjadi tepung biji nangka. Adanya potensi gizi yang terkandung dalam tepung biji nangka, diharapkan pemanfaatannya dalam pembuatan olahan makanan dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang lebih variatif bagi masyarakat luas dan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tepung biji nangka dapat diolah dalam bentuk kue kering (musnasifah,2004), aneka cookies seperti nastar (chafidhoh,2002:26).

Nastar berasal dari bahasa Belanda yaitu "*Ananas/nanas*" dan "*Taart/tart/pie*" yang artinya Tart Nanas. Kue yang di gemari oleh orang belanda biasanya disebut dengan kue pie atau tart eropa yang biasanya diisi dengan blueberry dan apel. Karena di Indonesia blueberry dan apel amat sulit ditemukan kendati belum adanya infrastruktur supermarket di zaman penjajahan Belanda, maka nanas di pilih sebagai buah penggantinya. Nastar sendiri bentuknya lebih kecil dibanding pie atau tart eropa pada umumnya. Saat ini, tidak dijelaskan siapakah yang menciptakan nastar dan memiliki paten akan kue ini (Anonim).

Nastar merupakan jenis makanan kue kering yang sangat digemari dari kalangan muda hingga kalangan tua, dari golongan bawah maupun golongan atas. Ditinjau dari keberadaanya Nastar merupakan kue kering yang selalu dihidangkan pada hari besar seperti Lebaran,Natal,Imlek dan beberapa kesempatan acara lainnya. Nastar yang umumnya berkembang dimasyarakat adalah adonan mentega,tepung,gula yang diberi isi selai nanas.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas , maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Biji Nangka pada Pembuatan Nastar”**.

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penulisan proyek akhir diatas, maka tujuan penelitian ini dapat dirumuskan :

Tujuan Umum :

1. Dapat membuat Nastar Menggunakan tepung biji nangka.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas nastar dengan penggunaan tepung biji nangka yang baik , dilihat dari segi :
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah untuk membuat bahan alternatif pengganti tepung terigu sebagai bahan baku kue nastar melalui pengolahan biji nangka menjadi tepung biji nangka sehingga terciptanya produk baru dari olahan biji nangka yang telah lulus secara uji organoleptik.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan tambahan ilmu pengetahuan mahasiswa khususnya Tata Boga dalam membuat atau menggunakan bahan lokal dan ramah lingkungan terutama tepung biji nangka dalam pembuatan nastar.
2. Menambah pengalaman dan ilmu bagi peneliti dalam memberikan variasi dalam penggunaan tepung biji nangka dalam pembuatan nastar
3. Sebagai alternatif bahan pangan guna mengurangi pemakaian tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan kue kering
4. Sebagai bahan literatur untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung biji nangka
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.