

SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DALAM PEMBUATAN *MINI ROLL CAKE*

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Teknologi Industri



Oleh

Hevi Yuntika

NIM 1715011040

PROGAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2022

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT – SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I,



Ni Made Suriani, S.Pd, M.Par

NIP. 197212072002122003

Pembimbing II,



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197103031997032001

Skripsi oleh Hevi Yuntika ini

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada Senin, 27 Juni 2022

Dewan Penguji,



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

(Ketua)

NIP. 197104212002122001



Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.

(Anggota)

NIP. 197108281997032001



Ni Made Surni, S.Pd., M.Par.

(Anggota)

NIP. 197212072002122003



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

(Anggota)

NIP. 197103031997032001

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan


Pada:

Hari :

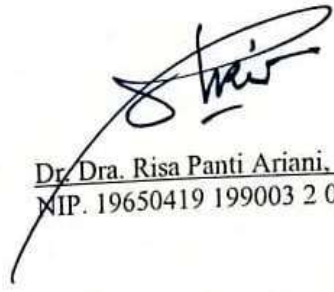
Tanggal :

Mengetahui,

Ketua Ujian,


Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian,


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan

Dr. Dede Sadirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19710616 199602 1 001

PERYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterphyllus*) Dalam Pembuatan Mini *Roll Cake*” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 27 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Hevi Yuntika

KATA PERSEMBAHAN

”Assalammu’alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh”

Alhamdulillah robbil ‘alamin, puja dan puji syukur penulis panjatkan kepada
Allah SWT yang telah memberikan kekuatan

Karena berkat rahmat dan karunia-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

Keluarga tercinta:

Bapak dan Ibu Tersayang

(Suardi dan Siti Khasanah)

Terimakasih atas segala doa restu, kasih sayang, dukungan, nasehat, dan kekuatan yang telah diberikan kepada penulis serta segala materi yang diberikan sampai penulis bisa mencapai titik ini. Semoga Bapak dan ibu bangga atas apa yang penulis raih.

Paman dan Bibi tersayang

(Naswan Suharsono dan Sunarmi Suharsono)

Terimakasih atas segala kasih sayang, perhatian, dukungan, dan motivasinya yang telah diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini serta segala materi yang telah diberikan sampai penulis berada dititik ini.

Sahabat terbaik

(Erika Ananda Sukma, Maulida Mada, Eka Ayu Pangesti, Nungky Ricko Yuda, Andrian, isty, dan masih banyak yang lainnya)

Terima kasih sahabat. Tanpa semangat, dorongan, dukungan, simpati, motivasi serta bantuan dari kalian. Tanpa kalian mungkin penulis tidak akan setangguh ini dalam berjuang dan menghadapi masalah.

Teman-teman seperjuangan

Terimakasih banyak kepada yang sekaligus keluarga kedua teman-teman di progam studi pendidikan kesejahteraan keluarga angkatan tahun 2017. Khususnya konsentrasi Tata Boga, terimakasih atas pengalaman belajarnya, kebersamaanya, semangat dan dukungannya yang telah diberikan kepada penulis. Semoga solidaritas kita tetap terjaga.

Almamater Progam studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

MOTTO

**“ANGIN TIDAK BERHEMBUS UNTUK MENGGOYANGKAN
PEPOHONAN, MELAINKAN MENGUJI KEKUATAN AKARNYA “**

Ali Bin Abi Thalib



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dalam Pembuatan Mini Roll Cake”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Ni Made Suriani, S.Pd, M.Par., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Luh Masdarini, S.Pd.,M,Pd., selaku Penguji I, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd, M.Si. selaku Penguji II, atas arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.



Singaraja, 27 Juni 2022

Hevi Yuntika

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
1.6.1 Manfaat Teoritis	8
1.6.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Pengertian Substitusi.....	9
2.2 Biji Nangka	9
2.3 Tepung Biji Nangka	11
2.4 <i>Roll cake</i>	14
2.5 Kualitas <i>Roll Cake</i>	28

2.6 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	31
2.7 Kerangka Berfikir.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Rancangan Penelitian	35
3.2 Prosedur Penelitian.....	37
3.3 Tempat Dan Waktu Penelitian	39
3.4 Variabel Penelitian	39
3.5 Definisi Operasional Variabel	39
3.6 Metode Pengumpulan Data	41
3.7 Instrumen Penelitian.....	42
3.8 Teknik Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Deskripsi Data	48
4.2 Hasil Penelitian	49
4.3 Pembahasan	64
BAB V PENUTUP.....	69
5.1 Rangkuman.....	69
5.2 Kesimpulan.....	71
5.3 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Kandungan gizi tepung biji nangka dan tepung terigu protein sedang Dihitung per 100 gram.....	4
Tabel 2.1 Komposisi gizi biji nangka per 100 gram	10
Tabel 2.2 Kandungan gizi tepung biji nangka per 100 gram	12
Tabel 2.3 Komposisi kandungan gizi tepung terigu per 100 gram	17
Tabel 2.4 Kandungan gizi telur per 100 gram	17
Tabel 2.5 Kandungan gizi gula putih per 100 gram	19
Tabel 2.6 Kandungan gizi tepung maizena per 100 gram.....	20
Tabel 2.7 Kandungan gizi margarine per 100 gram.....	21
Tabel 2.8 Formula dasar <i>roll cake</i>	25
Tabel 3.1 Bahan standart mini <i>roll cake</i>	37
Tabel 3.2 Bahan mini <i>roll cake</i> dengan perbandingan	37
Tabel 3.3 Skala mutu hedonik dan numerik uji kualitas mini <i>roll cake</i> substitusi Tepung biji nangka.....	43
Tabel 3.4 Lembar uji kualitas terhadap mini <i>roll cake</i> tepung biji nangka.....	44
Tabel 3.5 Tolak ukur kualitas mini <i>roll cake</i> tepung biji nangka.....	44
Tabel 3.6 Rumus pedoman konversi dengan skala 3 (tiga).....	46
Tabel 3.7 Acuan Pengambilan Keputusan Skala Tiga	47
Tabel 4.1 Hasil pengamatan produk mini <i>roll cake</i> sesuai dengan rancangan Peneliti.....	50
Tabel 4.2 Bahan pembuatan mini <i>roll cake</i> tepung biji nangka	50
Tabel 4.3 Alat pembuatan mini <i>roll cake</i> tepung biji nangka	53
Tabel 4.4 Hasil tabulasi data uji kualitas mini <i>roll cake</i> dengan penggunaan tepung Biji nangka	60
Tabel 4.5 Hasil uji kualitas mini <i>roll cake</i> dengan penggunaan tepung biji nangka	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Biji nangka	9
Gambar 2.2 Tepung biji nangka.....	11
Gambar 4.1 Proses melelehkan margarin dan palmia royal.....	56
Gambar 4.2 Proses pengolesan Loyang	57
Gambar 4.3 Proses pencampuran adonan	57
Gambar 4.4 Proses pencampuran adonan tepung dan bahan yang dilelehkan.....	58
Gambar 4.5 Proses mencetak adonan.....	58
Gambar 4.6 Proses pemanggangan atau pengovenan adonan.....	58
Gambar 4.7 Proses penggulungan mini <i>roll cake</i>	59
Gambar 4.8 Proses pemotongan mini <i>roll cake</i>	59
Gambar 4.9 Proses pengemasan mini <i>roll cake</i>	60



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 1. Prosedur Pembuatan Tepung Biji Nangka	12
Bagan 2. Alur Kerangka Berfikir	34
Bagan 3. Rancangan Penelitian.....	36



DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Kualitas mini <i>roll cake</i> dengan penggunaan tepung biji nangka	64



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Peminjaman Lab Produksi dan Alat.....	79
Lampiran 2. Surat Izin Permohonan Data Kepada Prodi.....	82
Lampiran 3. Surat Izin permohonan Data kepada SMK Negeri 2 Singaraja	83
Lampiran 4. Surat Bukti Pengambilan Data di SMK Negeri 2 Singaraja.....	84
Lampiran 5. Lembar Uji Kualitas Mini Roll Cake Tepung Biji Nangka.....	85
Lampiran 6. Lembar Persiapan dan Lembar Observasi	102

