

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL TEPUNG GAYAM
(*INOCARPUS FAGIFERUS*) MENJADI NASTAR**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

Oleh

NURUL HANIS

1815011023

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2023

SKRIPSI

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



Pembimbing I,

Pembimbing II,

Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001


LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Nurul Hanis ini

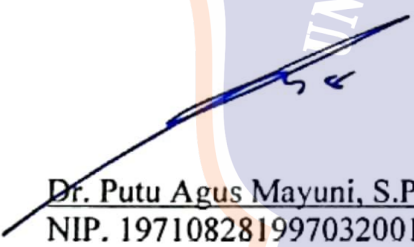
Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal : 24 Januari 2023


Dewan Penguji,


Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001


(ketua)


Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd, M. Si.
NIP. 197108281997032001

(Anggota)


Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Anggota)


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

(Anggota)



LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

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

Pada:


Hari : Selasa


Tanggal : 24 Januari 2023

Mengetahui,


Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,


Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si
NIP. 197408012000032001


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan


Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 197106161996021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pemanfaatan Pangan Lokal Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*) Menjadi Nastar**” 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 18 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



Nurul Hanis

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkatrahmat-Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan Pangan Lokal Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*) Menjadi Nastar”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

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

1. Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas arahan dan semangat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Dra.Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
4. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Dra.Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Penguji I atas arahan dan semangat yang diberikan dalam menyusun skripsi ini.
7. Dr.Putu Agus Mayuni, S.Pd, M. Si, selaku Penguji II atas arahan dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi ini
8. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum, dan konsentrasi Tata Boga secara khusus yang telah memberikan ilmu, pengalaman, motivasi dan arahan sehingga akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas dan Teknik Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Rekan-rekan mahasiswa PKK Angkatan 2018 yang tak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang Penulis miliki. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat Penulis harapkan. Penulis berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua.

Singaraja, 26 Desember 2022

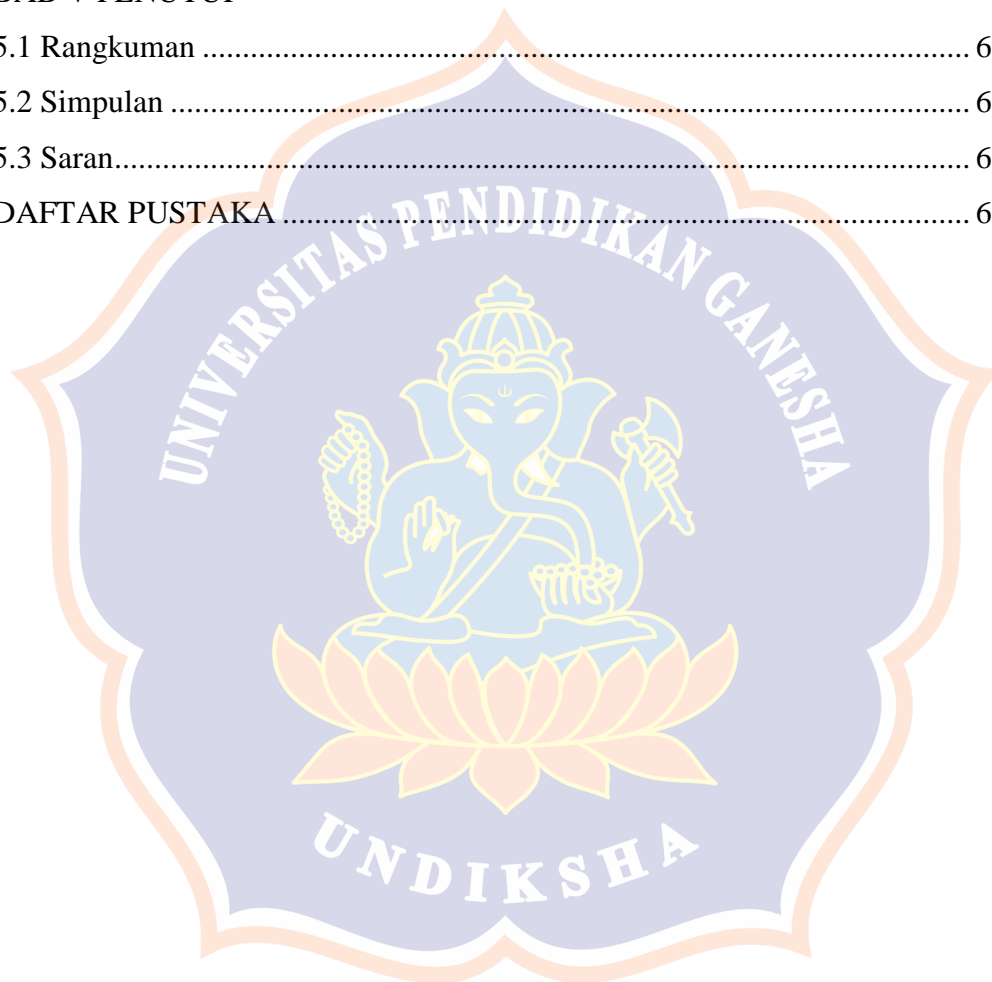
Penulis



DAFTAR ISI

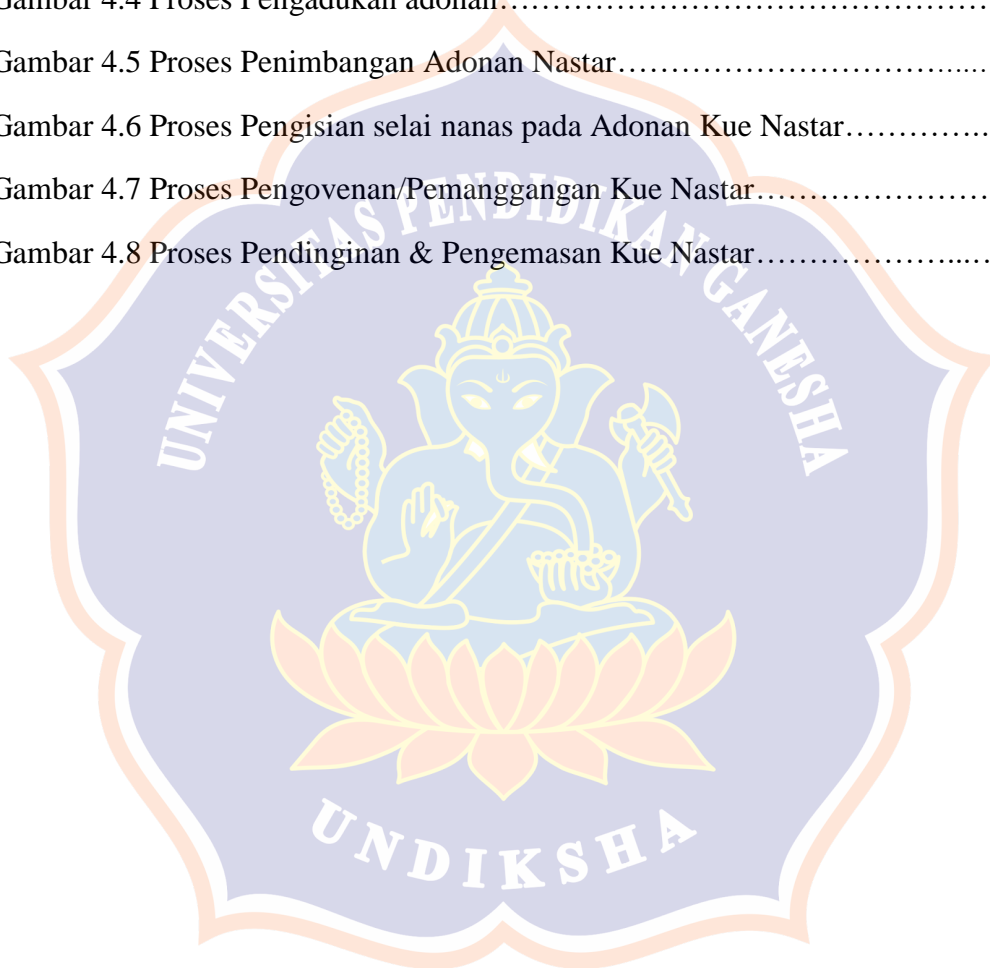
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	7
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penulisan.....	8
1.6 Manfaat Penulisan.....	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	
2.1 Buah Gayam.....	10
2.2 Tepung Gayam.....	11
2.3 Proses Pembuatan Tepung Gayam.....	13
2.4 Putih Telur.....	16
2.5 Kue Nastar.....	17
2.6 Uji Organoleptik.....	20
2.7 Kriteria dan Kualitas Nastar.....	22
2.8. Kajian Hasil Yang Relevan.....	24
2.9 Kerangka Berpikir.....	28
2.10 Perumusan Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	
3.1 Rancangan Penelitian.....	31
3.2 Prosedur Penelitian.....	34
3.3 Lokasi Penelitian.....	37
3.4 Variabel Penelitian.....	38
3.5 Definisi Overasional Variable Penelitian.....	38

3.6 Metode Pengumpulan Data	39
3.7 Instrumen Penelitian.....	39
3.8 Teknik Analisis Data.....	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Data.....	45
4.2 Hasil Penelitian	46
4.3 Pembahasan.....	60
BAB V PENUTUP	
5.1 Rangkuman	65
5.2 Simpulan	66
5.3 Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Buah gayam.....	2
Gambar 4.1 Proses Pencampuran Margarin, Gula, Susu bubuk, & kuning telur...50	
Gambar 4.2 Proses Pencampuran Margarin, Gula, Susu bubuk, & kuning telur...51	
Gambar 4.3 Proses Pencampuran Tepung gayam.....	51
Gambar 4.4 Proses Pengadukan adonan.....	51
Gambar 4.5 Proses Penimbangan Adonan Nastar.....	52
Gambar 4.6 Proses Pengisian selai nanas pada Adonan Kue Nastar.....	52
Gambar 4.7 Proses Pengovenan/Pemangangan Kue Nastar.....	53
Gambar 4.8 Proses Pendinginan & Pengemasan Kue Nastar.....	53



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Tepung Gayam Dan Tepung Terigu Dalam 100 gr.....	3
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Buah Gayam Dalam 100 Gr.....	12
Table 2.2 Kandungan Gizi Putih Telur.....	17
Tabel 2.3 Kriteria dan Kuaitas Nastar.....	23
Table 3.1 Resep Dasar Nastar.....	33
Tabel 3.2 Formulasi Bahan Masing-Masing Perlakuan.....	34
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik 5 Tingkatan.....	41
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Uji Kesukaan Nastar Tepung Gayam.....	41
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Nastar Tepung Gyam.....	46
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Nastar Tepung Gayam.....	47
Tabel 4.3 Alat Pembuatan Nastar Tepung Gayam.....	48
Tabel 4.4 Hasil Tabulasi Data.....	54
Tabel 4.5 Rekapitan Hasil Penelitian Antara Formula A dengan Formula B.....	60



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Pembuatan Tepung Gayam	14
Bagan 2.2 Kerangka Berfikir	29
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	32
Bagan 3.2. Proses Pembuatan Nastar.....	35

