

**PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA  
MENJADI KUE KERING PUTRI SALJU**



**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**Oleh**

**Dzikri Hidayat**

**NIM 141501004**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTRAAN KELUARGA**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2019**

# SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS  
DAN MEMENUHI SYARAT UNTUK  
MENCAPAI GELAR SARJA PENDIDIKAN**

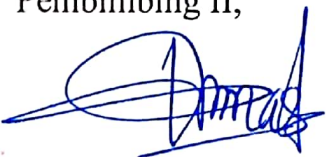


**Menyetujui**

Pembimbing I,

Cok Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II,


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

## LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Dzikri Hidayat ini

telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal : 18 Juli 2019

Dewan Penguji,

  
Dr. Dra. Risa Panty Ariani, M. Si.

NIP. 196504191990032001

(Ketua)

Dr. Ni Ketut Widiartini S.Pd.,M.Pd.

NIP. 197508012006042002

(Anggota)

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

NIP.197103031997032001

(Anggota)

  
Luh Masdarini S.Pd.,M.Pd.

NIP. 197104212002122001

(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:

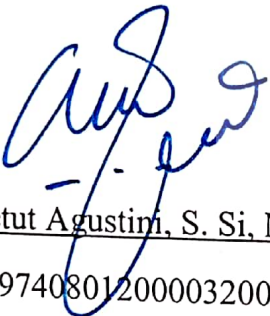
Hari : Kamis  
Tanggal : 18 Juli 2019



Mengetahui

Ketua ujian,

Sekretaris Ujian

  
Dr. Ketut Agustini, S. Si, M.Si.

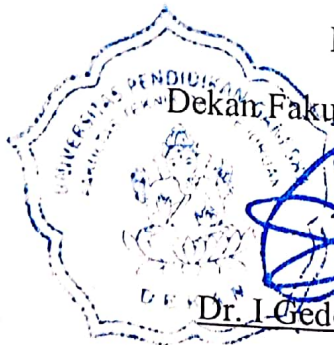
NIP. 197408012000032001


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

NIP. 19650419199002001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



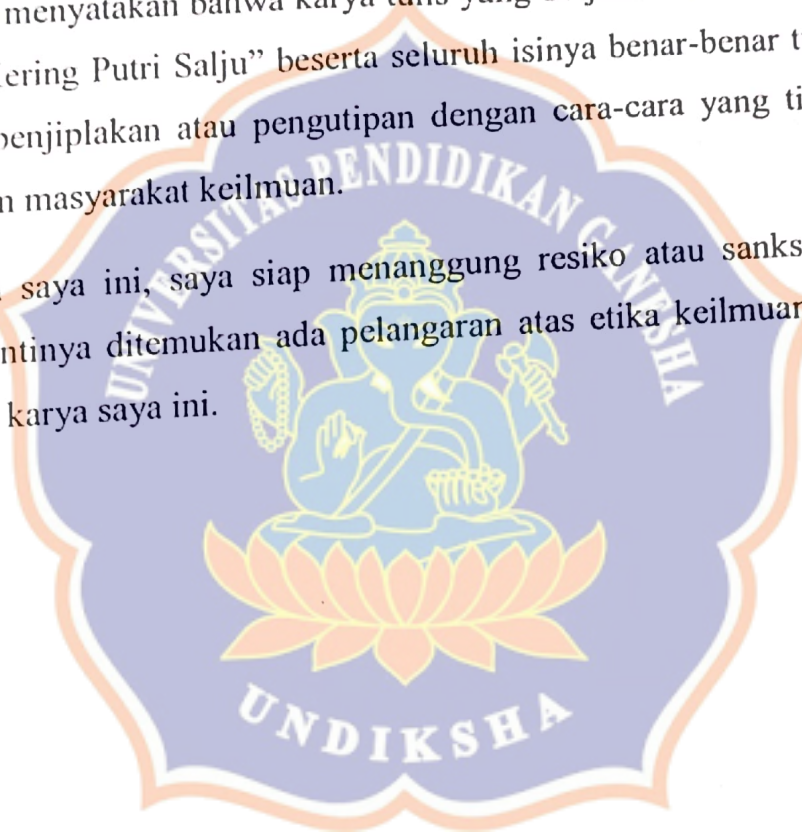
  
Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197106161996021001

## PERNYATAAN

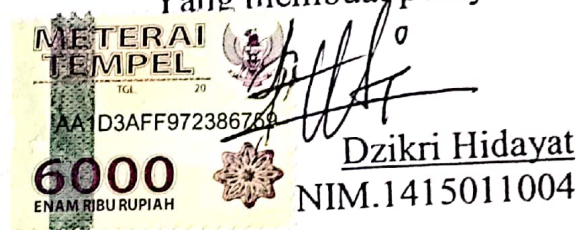
Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Kering Putri Salju" beserta seluruh isinya benar-benar tulisan sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dalam etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan saya ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila nantinya ditemukan ada pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap karya saya ini.



Singaraja, 8 Jul 2019

Yang membuat pernyataan



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkarrahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Kering Putri Salju”**. 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. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Univeritas Pendidikan Ganesha, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai rencana.
2. Cok Istri Raka Mariti, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku koordinator prodi PKK sekaligus Penguji yang telah banyak memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi.
5. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd, M.Pd. selaku Penguji II yang telah banyak memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi.
6. Ibu Anak Agung Ayu Mirah Hartaningrum, selaku Kepala Sekolah SMK Pariwisata Triatmajaya Singaraja yang telah memberikan izin untuk melakukan pengambilan data uji panelis prodak kue putri salju tepung biji nangka.
7. Bapak nyoman sudimahasaya selaku Kepala Sekolah SMKN 2 Singaraja yang telah memberikan izin untuk melakukan pengambilan data uji panelis prodak kue putri salju tepung biji nangka.
8. Orang tua, Saudara, yang telah banyak memberikan motivasi

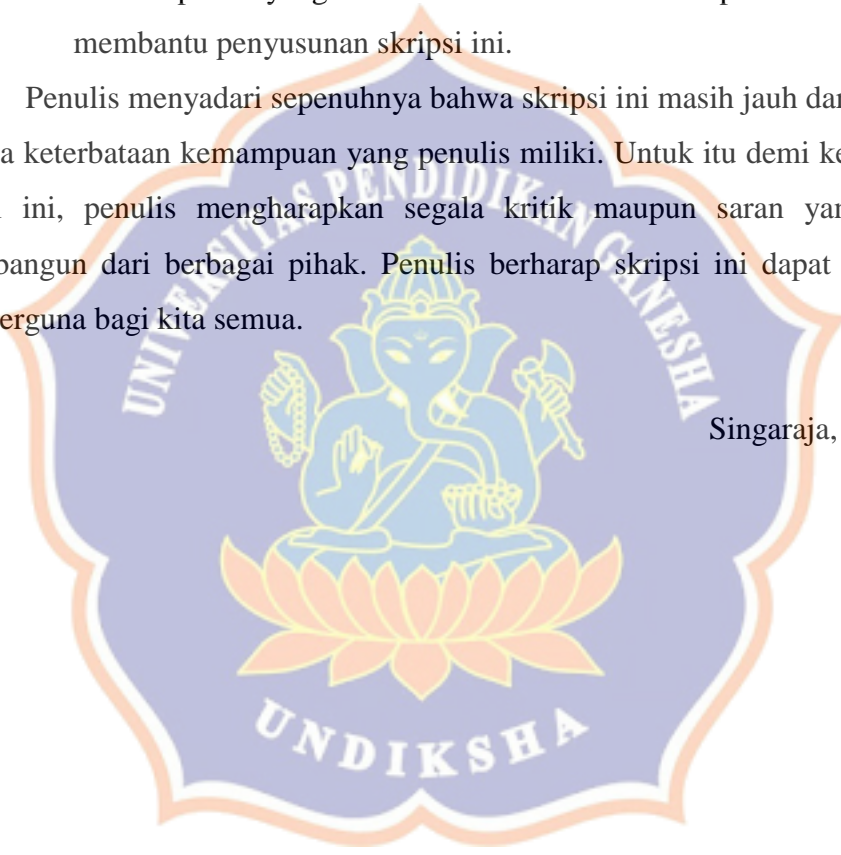
9. Teman–teman seperjuangan pkk angkata tahun 2014 yang telah memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi.

10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaa 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.

Singaraja, 1 Juli 2019

Penulis



## DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	9
2.2 Biji Nangka.....	12
2.3 Tepung Biji Nangka.....	14
2.4 Kue Putri Salju.....	16
2.5 Kualitas Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	21
2.6 Kerangka Berpikir.....	23





**BAB V PENUTUP**

5.1 Rangkuman.....	54
5.2 Simpulan.....	57
5.3 Saran.....	59

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Komposisi Kimia Tepung Biji Nangka (Tiap 100g).....	3
Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Unsur Gizi Biji Nangka.....	13
Tabel 2.2 Bahan Dasar Kue Putri Salju.....	18
Tabel 3.1 Skala Mutu Hedonik dan Skala Mutu Numerik Uji Kualitas Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	29
Tabel 3.2 Tolak Ukur Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	39
Tabel 3.3 Lembar Uji Kualitas Kue Putri Salju.....	40
Tabel 4.1 Resep Kue Putri Salju Tepung Terigu, Tepung Biji Nangka 100% dan Tepung Biji Nangka 75% .....	34
Tabel 4.2 Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	40
Tabel 4.3 Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	43
Tabel 4.4 Proses Pembuatan Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka .....	46
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka.....	48
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Kue Putri Salju Tepung Biji Nangka .....	49

## DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	23
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	26



## DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Hasil Uji Kualitas Fisik Kue Putri Salju Tepung Biji	
Nangka .....	50



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Lampiran 01. Lembar uji kualitas

Lampiran 02. Surat keterangan dari SMK Pariwisata Triatmajaya

Lampiran 03. Surat keterangan dari SMK N 2 Singaraja

Lampiran 04. Surat izin penelitian

